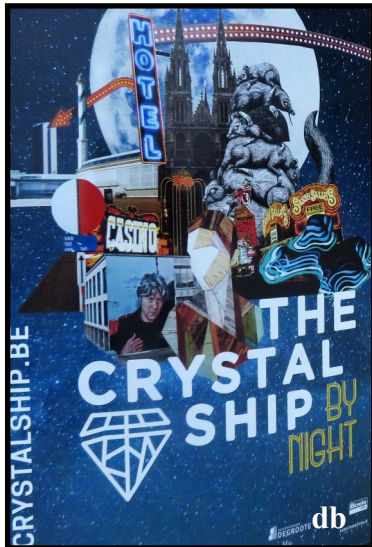


33ste JAARGANG - NUMMER 1 - 2021

JANUARI - FEBRUARI - MAART



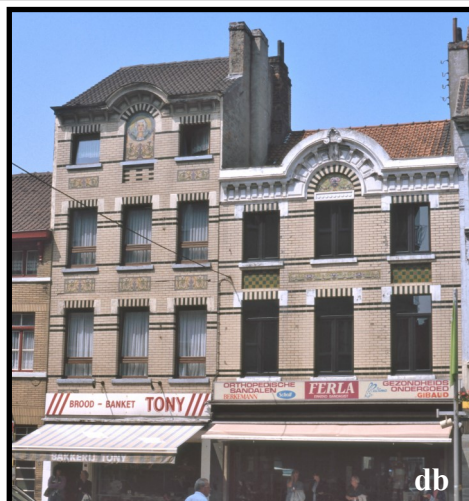
## OOSTENDSE GIDSENKRING 'LANGE NELLE'



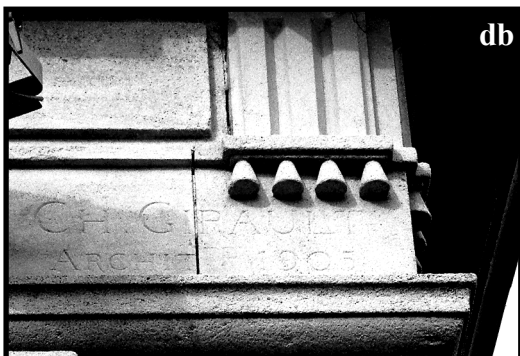
*Foto's cover, achterflap en binnenzijden  
van V. Prinzie (vp) & D. Beirens (db) tenzij anders vermeld*



vp



db



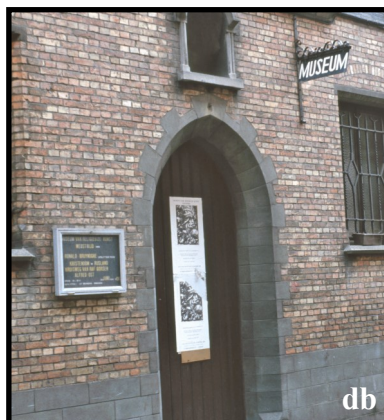
db



vp



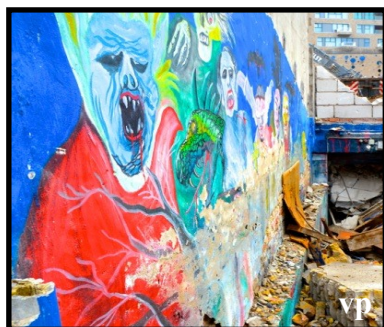
db



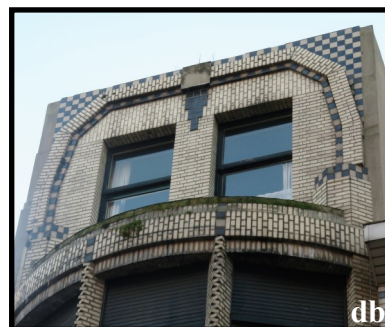
db



db



vp



db

OPROEP: bezorg je mailadres aan onze secretaris, zodat je bij wijzigingen inzake de activiteiten asap verwittigd kunt worden: [luc.vanspeybroeck@telenet.be](mailto:luc.vanspeybroeck@telenet.be)

## IN DIT NUMMER

4	Voorwoord	Marc Loy
5	Mededelingen, lidmaatschap & activiteiten 2021	Redactie
8	Gelezen & gehoord & opgemerkt	Redactie
14	“De Marine terug in Oostende!”?	Piet Daman
16	Quick Shop nieuwkuis - droogkuis	Marie-M. Mommerency
18	Het rariteitenkabinet van Eric	Dirk Beirens
21	Aangespoeld ... in Oostende	Marc Loy
23	Nicolas Appert, weldoener van de mensheid	Joris Surmont
28	Vaccin versus koeling in de tijd van toen	Frank Goeminne
32	De Vlaamsheid van de Hollandse nieuwe	Joris Surmont
34	Geallieerde bommen op Oostende WOII	Georges Ruys

## STEUNENDE LEDEN 2021

Barbé Adrien  
Beirens-Ghesquière M.  
Bracke-Defever Mia & Paul  
De Poerck Roger  
De Vriendt Wouter  
Francier-Deman J.  
François-Merlevede  
Geldhof Ronny  
Gondry Dominique  
Hubrechtsen Freddy  
Leeuwerck Marcel  
Metsu Dirk  
Plasschaert Raf  
Samyn J.  
Schaubacher-Taes

Slabbinck Bart  
Storme Annie  
Taelman Elza  
Van Dooren-Vertruyen  
Van Duyvenboden- Stubbe  
Vanhoucke-Meeschaert  
Van Imschoot Joris  
Verborgh Johan  
Vermandel P - Gueuning M.  
Verschingel-Holvoet  
Versluys Willy  
Vilain Ronny  
Werbrouck Rita





# Na het Slabakjaar

2020. Zo'n cijfercombinatie draagt de belofte van het uitzonderlijke in zich. Helaas wel, zo is gebleken! Het jaar viel als een groot, grijs, stoffig deken over ons. De pandemie legde de wereld stil en dus ook alle zuurstofrijke verenigingsleven. Stilaan verdampte de sociale cohesie die onze werking en die van zoveel andere socio-culturele organisaties aandrijft.

Onze dispatching diende het gros van alle geboekte gidsbeurten te annuleren. Op één na werden alle maandelijks in- en outdoor activiteiten gecancelled. Net als de nieuwjaarsreceptie en de daguitstap. De contacten binnen de bestuursploeg liepen enkel nog via de telefoon, mailverkeer en een paar videomeetings. Gelukkig garandeerde ons tijdschrift nog klokvast en boeiend een zeldzaam teken van leven in onze sterk teruggeschroefde gidsenwerking.

De lente 2021 brengt hopelijk samen met het bevrijdende vaccin ook weer kleur en dynamiek in het culturele verenigingsleven. Als bestuur streven we ernaar om tegen de zomer onze normale werking weer stilaan tot kruissnelheid op te drijven. Eerder geschrapte en nieuwe activiteiten vullen straks weer onze kalender. Voorts komt er een geactualiseerde Ensorwandeling, wordt de Leopold II-wandeling kritisch doorgelicht en meteen breed gekaderd in een koninklijke verkenning van Oostende. We verlenen opnieuw onze medewerking aan de Erfgoeddag en nemen in oktober e.k. actief deel aan het vierdaagse 'Festival van de Architectuur' georganiseerd door het VAI in onze stad.

We blijven ook hoor- en zichtbaar in de sociale en andere media: zo experimenteren we met thematische infosessies online (zie blz.7). Verder blijven we op wekdagen te beluisteren op Radio Noordzee 105 FM in 'Lange Nelle vertelt', er komt onder het motto 'Onder de loep' een wekelijkse rubriek in De Zeewacht met medewerking van onze kring en er wordt gewerkt aan een update van de website.

We appreciëren het natuurlijk fel mocht je, alsnog je lidgeld 2021 willen vereffenen. Mocht die transactie wellicht uit vergetelheid in deze treurige tijden nog niet gebeurd zijn. Echt, we houden je graag bij ons.

Meteen heten we Sarah Zollmarsch, Dominique Gondry en Peter Croes welkom. Zij gaan binnenkort als gidsen aan de slag bij 'Lange Nelle'. En een zestal kandidaat-gidsen starten straks met een mentortraject.

Ja, we leven dus nog!

Marc Loy  
Voorzitter

Driemaandelijks blad van de Oostendse

GIDSENKRING LANGE NELLE vzw.  
33ste jaargang  
Nummer 1  
Januari - februari - maart 2021

Colofon

Voorzitter: Marc Loy

Verantwoordelijke uitgever  
Marc Loy  
Albert I - Promenade 3 / 21  
8400 Oostende

Eindredactie, vormgeving en correspondentie  
Dirk Beirens  
dirkbeirens@telenet.be

De medewerkers aan dit blad zijn zelf  
verantwoordelijk voor de door hen  
getekende bijdragen.

Overname van artikels/bijdragen **zonder  
uitdrukkelijke copyrightvermelding**  
mag mits bronvermelding.

Dispatching:  
Tel. 059 80 73 81  
e-mail: [info@oostendeahoy.be](mailto:info@oostendeahoy.be)

Rekeningnummer:  
Gidsenkring Lange Nelle vzw  
BE91 3800 0491 8476

Lid wordt u voor 15€ per jaar.  
Buitenland: 20€  
Gezinskaart: 20€ (2 gezinsleden)  
Steunend lid: vanaf 25€ (2 gezinsleden)

Website: [www.gidsenkringoostende.be](http://www.gidsenkringoostende.be)

Gidsenlokaal: Spaans Huisje  
Christinastraat, 67 Oostende

## OVERLIJDEN

Op 6 februari 2021 overleed op 92-jarige leeftijd, ons trouw lid, de heer **Hugo Schramme**, erebureauchef Burgerlijke Stand Oostende.

Op 14 februari 2021 overleed op 96-jarige leeftijd, ons trouw lid, de heer **Roger Timmermans**, heemkundige allrounder en leverancier van LN-bijdragen.

In naam van alle leden biedt het bestuur van LN haar medeleven aan de getroffen familie aan.

## HET LN-BESTUUR ZIET ER SEDERT JUNI 2020 ALS VOLGT UIT.

**1 Voorzitter = Marc Loy**

**2 Ondervoorzitter = Piet Daman**

**3 Secretaris & huisbewaarder = Luc Vanspeybroeck**

**4 Penningmeester = Dirk Laga**

**5 Coördinator gidsbeurten, gidsendata & dispatching = Etienne Pitteljon**

**6 Webmaster = Joris Surmont**

**7 Verslaggeefster = Muriël Beuselink**

**8 Afgevaardigde Cultuurraad + Facebook-opvolger = Hilde Veulemans**

**9 Archivaris = Martine Quaegheur**

**10 Redacteur gidsenblad & mentorencoördinator = Dirk Beirens**



Find us on:  
**facebook®**

Ons bestuurslid Hilde doet er alles aan om info over onze gidsenkring via het bekende medium Facebook te verspreiden.

Graag eens bekijken en liken uiteraard >  
**gidsenkring lange nelle vzw**

## GIDSENBLAD OP WEBSITE

Dankzij ons bestuurslid-webmaster Joris staan twee jaargangen (2018 & 2019) van het gidsenblad op onze website.

LINK: <https://gidsenkringoostende.be/archieven.html>

**Nieuw!** Alle leden van de Oostendse gidsenkring 'Lange Nelle' hebben op vertoon van hun **lidmaatschapskaart** (individueel of gezin met 2) **GRATIS** toegang tot het **Oostendse Stadsmuseum**, Langestraat 69, Oostende. Raadpleeg de site <https://www.oostende.be/stadsmuseum> voor openingsuren en uitleg.

## **De Algemene Verordening Gegevensbescherming (AVG) of General Data Protection Regulation (GDPR)**

De Oostendse Gidsenkring 'Lange Nelle' verklaart zich te houden aan de regelgeving van de AVG. De gegevens van de aangenomen leden worden alleen gebruikt voor briefwisseling en adressering inzake het ledenblad en het mailadres inzake wijzigingen na inschrijving op een of andere activiteit. Niets wordt aan derden doorgegeven. De persoonlijke gegevens van de gewone leden/gidsen in de database van de dispatching zijn beveiligd. (update augustus 2020)

## **LIDMAATSCHAP 2021**

Het lidmaatschap 2021 gaat in op 1 januari 2021 en houdt in: ons driemaandelijks gidsenblad met activiteitenkalender, wetenswaardigheden, luchtige en wetenschappelijke bijdragen en deelname (gratis of tegen verminderde prijs) aan onze voordrachten, bezoeken, wandelingen en uitstappen.

**Als exclusief extraatje krijg je het waardevolle jaarboek 2021.**

Het lidmaatschap voor 2021 **wordt NIET verhoogd** en bedraagt zoals vroeger:

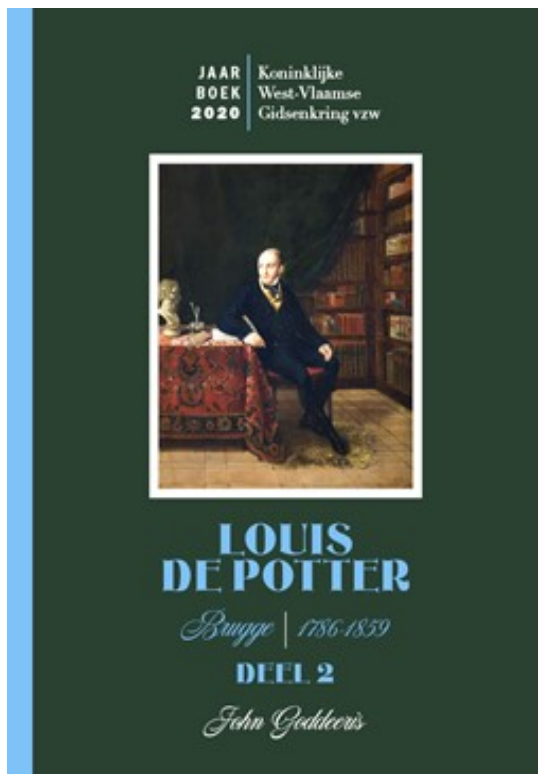
- gewoon lid: 15 euro (buitenland 20 euro);
- gezinskaart: 20 euro (2 gezinsleden);
- steunend lid: vanaf 25 euro (2 gezinsleden).

De bijdrage kan overgeschreven worden op rekening **BE91 3800 0491 8476** van Gidsenkring Lange Nelle Oostende vzw, Christinastraat 67 in 8400 Oostende. Als het leveringsadres verschilt van het adres van de opdrachtgever, wil dit adres vermelden in de mededeling.

Het bestuur dankt je alvast voor je trouw, belangstelling en steun.

## **JAARBOEK 2020 voor de leden die lid waren in 2020**

**De 24ste uitgave van de Koninklijke West-Vlaamse Gidsenkring vzw., een samenwerkingsverband van 9 lokale afdelingen: Brugge, Ieper-Poperinge, Kortrijk, Menen-Wevelgem, Oostende, Roeselare, Tielt, Waregem en Westhoek.**



### **Louis De Potter (1786-1859) deel 2**

Een kritische biografie van de man die symbool staat voor de Belgische Revolutie van 1830.

Leden kunnen op vertoon van hun lidmaatschapskaart 2020 of andere legitimatie, dit jaarboek ophalen bij

**Azuriet Reizen,  
Kastanjelaan 3 - 8400 Oostende**

**Coronaveilig: eerst aanbellen of aankloppen Maandag>vrijdag: 9-12 / 14-18 (zat. gesloten)  
Zaterdag & zondag gesloten**

Het boek kan ook, mits voorafbetaling van €5, op rekeningnummer **BE91 3800 0491 8476** t.n.v. Gidsenkring Lange Nelle vzw, met vermelding "Jaarboek 2020" opgestuurd worden aan de 2020-leden.

Extra exemplaren, prijs 10 euro (exclusief verzending) kunnen besteld worden bij Etienne Pitteljon via [etienne.pitteljon@skynet.be](mailto:etienne.pitteljon@skynet.be)

**ACTIVITEITEN** > wegens nog geen uitgebreide fysieke bijeenkomsten mogelijk > tijdelijk virtueel. We voorzien rondleidingen in de zomer (zie 2021-2).  
(onder Coronavoorbehoud) **ERFGOEDDAG 'DE NACHT'** zaterdag 24 april 2021  
**Wandeling 'Met Gaston en Leon & co door nachtelijk Oostende'**

Aan de hand van beeldmateriaal en voorleesfragmenten gekoppeld aan uitgekozen Oostendse locaties worden de deelnemers aan deze gegidste lusrondleiding ondergedompeld in de nachtelijke voorstellings- en belevingswereld van schrijvers als Gaston Duribreux e.a. en beeldende kunstenaars als Leon Spilliaert e.a. Start 21 uur en einde 23 uur in Spaans Huisje, Christinastraat 67, Oostende = Gratis luswandeling door gidsenkring 'Lange Nelle'.  
> Tgt. inschrijven bij de Dienst Cultuur Oostende

## **VERVANGENDE ONLINE LEZINGEN**

*Een initiatief van bestuurslid Hilde met de steun van het bestuur*

### **Geëerd lid van de Oostendse Gidsenkring 'Lange Nelle**

Ook in moeilijke omstandigheden willen we onze veerkracht als gidsenkring tonen en de rijke geschiedenis van onze stad, op een andere manier, in de kijker zetten. Aan iedereen die het wil horen, zeggen we: kijk en luister naar ons verhaal! Via **ONLINE-lezingen** willen we interessante onderwerpen met jullie delen!

Hier volgen de data en thema's die we graag aan jou voorstellen en wees gerust, het wordt geen hoogdravende babbel, maar een 'gidsbeurt in de tijd van toen en nu'.

### **Donderdag 11 maart om 19.00 uur = première**

Gids Joris Surmont spreekt over '**De IJslandvaart**' en gast Dirk Demaeght over '**Geloof en bijgeloof in de visserij**'.

### **Donderdag 18 maart om 19.00 uur**

Schepen en gids Bart Plasschaert vertelt ons de '**Geschiedenis van de Anglicaanse kerk**'.

### **Donderdag 25 maart om 19.00 uur**

Gids Luc Van Speybroeck 'gidst' ons door de '**Oosteroever**'.

### **Donderdag 01 april om 19.00 uur**

Gids Dominique Gondry brengt zijn '**Andere kijk op Ensor**'.

**DEELNEMEN IS EENVOUDIG:** <https://meet.jit.si/langenelle>

Het volstaat deze (blauwe) link te kopiëren in je browser op de dag zelf en die aan te klikken op je laptop, desktop of smartphone/iphone en dan kom je automatisch op het luisterevent!

Onze moderator verwelkomt je vanaf 18.50 uur op de dag van afspraak. De online lezing duurt maximum één uur.

Heb je interesse maar wil je graag nog wat info? Geef ons een seintje en we bezorgen je tijdig alle tips om zonder problemen deel te nemen.

Contactmail = [veulemanshilde@gmail.com](mailto:veulemanshilde@gmail.com)

Onbedwingbaar glijdt de gletsjer tijd,  
Onomkeerbaar, onafwendbaar voort,  
Verpulvert alles wat zich voor hem schoort,  
Slijpt door zand, basalt, graniet en krijt.  
Geen ding of dier die zijn verloop verstoort  
Als hij doorheen barse bergen snijdt  
En zich door heide, bos en beemden bijt  
Omdat de lokroep van de zee bekoort.

Valleien en rivieren scheidt dit ijs,  
Op zijn trage en gestage reis.  
Maar dit onpeilbaar blauw ook smelt en kwijnt

Ach, alles wat ooit was en is verdwijnt  
Maar laat zijn sporen na, onuitwisbaar:  
Iedereen en alles is onmisbaar.

Frank Travers

Kunsthistorica Laura De Becker uit Edegem is sinds 2015 curator Afrikaanse kunst en ook hoofdcurator van het University of Michigan Museum of Art.

Ze getuigt: “Ik heb mijn liefde voor kunst ontdekt in het zesde leerjaar. **Een boeiende lerares nam de hele klas mee naar een tentoonstelling in Oostende** met werk van de Belgische groten: Delvaux, Spilliaert, Permeke, Magritte en Ensor (in het toenmalige PMMK, nu Mu.ZEE, 1996-1997)”.

Trui Moerkerke in  
Weekend Knack,  
27.01.2021, blz.11



### Chef Kobe Desramaults, culinair curator Oostende:

“Je moet in Oostende een beetje zoeken naar die adresjes, ze liggen niet voor het rapen. **De Oostendenaren zelf kennen al die plekken** en daar moet ik nu mijn vinger achter krijgen. Want wat Oostende aantrekkelijk maakt, is de verscheidenheid die je er hebt. Het is niet de chichi die regeert, en je moet er niet uitpakken met grote, bombastische zaken. Net dat kleine wil ik uitspelen, en luisteren naar de vele verhalen van de mensen. Zoals in de Rubens: die man heeft twintig jaar op zee gezeten, met zijn hondje dat nu niet meer kan lopen. Als Oostendenaren eenmaal beginnen te babbelen, dan ben je voor een tijdje vertrokken!”

In: Knack Weekend 02.09.2020 pp.77-79

**Lize Spit** (Viersel, °1988) is een Belgische schrijfster. Ze debuteerde in 2016 met de roman **Het smelt**; haar tweede roman verscheen in december 2020: **Ik ben er niet**.



**Waar op de wereld zou jij je nog thuis kunnen voelen?**

**Lize:** “In Oostende. Ik ben een ontzettende fan van de zee. Water geeft me altijd het gevoel weg te zijn van huis. Heel ver weg hoef ik niet, dan krijg ik heimwee. Ik hoef niet de hele wereld te zien, en vind het moeilijk om in andere culturen mezelf te zijn. **Oostende is een beetje Brussel-aan-Zee, er is een goeie mix van ouderwetse en trendy plaatsen.**”

In: Visie, jg.77, 14.01.2021, blz. 16



## Entrepotgebouw krijgt maritieme bestemming met internationale toparchitectuur



### **Haven Oostende krijgt vergunning voor volledige restauratie Entrepotgebouw**

Het stapelhuis Entrepot, gelegen langs de Oostkaai van het Vlotdok is opgetrokken in monumentale neoclassicistische bouwtrant in 1908. De gevels werden beschermd als monument bij Ministerieel Besluit van 22 september 1981. Volgens het beheersplan is het bestemd voor zeehaven gebonden en zeehaven gerelateerde industriële en logistieke activiteiten. Dit historisch gebouw is eigendom van Haven Oostende. Het staat sinds vele jaren leeg en is daardoor dringend aan restauratie toe.

Het nieuwe havenbestuur besliste in 2019 om het Entrepotgebouw te restaureren en het een economisch verantwoorde bestemming te geven. In nauw overleg met het Agentschap Onroerend Erfgoed ontwikkelde het havenbestuur samen met toparchitecten LMS Vermeersch een doordacht plan waarin toekomst, heden en verleden een symbiose vormen. Het College van Burgemeester en Schepenen keurde vrijdag 18 december 2020 de vergunning goed.

Schepenen van Haven en Ondernemen Charlotte Verkeyn: “Het is in ieders belang dat ons patrimonium respectvol én maatschappelijk verantwoord beheerd wordt. De maritieme invulling van dit gebouw zal gans de site op en rond het Vlotdok opwaarderen. Dit past in de nieuwe dynamiek van Haven Oostende.”

De gevels worden volledig gerestaureerd en de binnenruimte krijgt een moderne invulling. Er zijn vijf verdiepingen voorzien. De kers op de taart is de expressieve optopping die het monument versterkt en opwaardeert tot een architecturaal meesterwerk.

Het stapelhuis Entrepot vormt één geheel met het naastliggend Douanegebouw. Haven Oostende, eigenaar van het Douanegebouw sinds begin dit jaar, is reeds gestart met grote herstellingswerken aan dit pand.

Vlaams minister van Onroerend Erfgoed, Matthias Diependaele vult aan: “Oostende kan zich met dit topproject meten aan andere internationale architectuursteden. Het wordt een architecturale parel die ons erfgoed naar een hoger niveau tilt.”

Schepen van Ruimte, Wonen en Erfgoed Kurt Claeys: “De goedkeuring van dit dossier is een mijlpaal voor onze stad. De herwaardering van dit stuk erfgoed bewijst dat we ons



maritiem verleden koesteren én klaar zijn voor de toekomst. Stad Oostende krijgt er een nieuw architecturaal oriëntatiepunt bij.”

Dirk Declerck, CEO Haven Oostende: “Het opwaarderen van het patrimonium, deels bestaande uit erfgoed, zal de economische activiteit van de Haven ten goede komen. De extra bouwlaag maakt van het geheel een iconische landmark. De 3115 m<sup>2</sup> ruimte die gecreëerd wordt, maakt het haalbaar om het gebouw economisch rendabel te exploiteren. Zo kunnen onze maritieme nichemarkten zich verder ontwikkelen.”

# Licht & Verf bvba

Kardinaal Cardijnlaan 104

8800 Roeselare

Tel. 051 24 68 47 - GSM 0497 39 26 65

Algemene Schilder- en Decoratiewerken

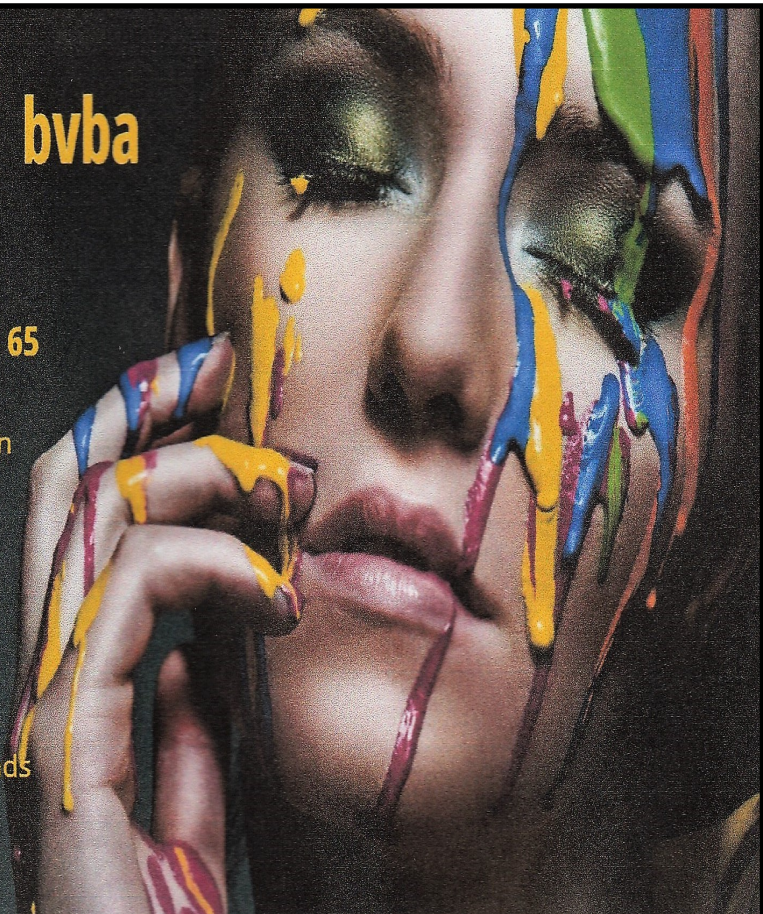
Gordijnen en Overgordijnen

Airless Spuitwerken - Spuitplamuur

Wand- en Vloerbekleding - Laminaat

Plaatsen van Gyproc wanden en plafonds

[www.rooryck.be](http://www.rooryck.be)



# **Mu.ZEE: Momentum creëren in Oostende voor eigen collectie Belgische kunst én voor iconisch gebouw**

2021 wordt voor Mu.ZEE, het kunstmuseum aan zee te Oostende een belangrijk kanteljaar: het afgelopen bizarre jaar heeft ons ondanks/dankzij corona immers ook veel inspiratie gebracht. De kiem voor dit omdenken werd gelegd in de zomermaanden: eerst werden de kelders opgeruimd, nadien volgden een aantal reflectiedagen, intern met het eigen team maar ook extern. De nood aan het schrijven van een nieuw verhaal dat recht doet aan de eigenheid van het museum en van onze collectie is dan ook snel beginnen groeien. De behoefte aan een strakkere focus. Aan een nieuw elan ook.

## **Een nieuw verhaal**



Het gebouw van Mu.ZEE behoort tot het cultureel erfgoed en is een opvallend landmerk in Oostende: een modernistisch bouwwerk uit de jaren 1940 van de hand van Gaston Eysselinck met een iconische glazen gevel. Het geeft onderdak aan een unieke collectie, bestaande uit meer dan 8000 werken, die exclusief het verhaal brengt van Belgische kunst. De collectie is ontstaan door het samenbrengen van de collecties van Stad Oostende en de Provincie West-Vlaanderen in 2008 (deel Provincie werd in 2018 overgedragen aan de Vlaamse Gemeenschap). Mu.ZEE wil terug naar de basis met een hernieuwde focus op haar kerntaak en missie: het tonen van

kunst uit België tussen 1880 en nu – kunst die momenteel trouwens internationaal erg in trek is wanneer men onze recente bruiklenen richting Nice, London, Berlijn en Parijs bekijkt. We zetten dus onze eigen collectie opnieuw in de kijker in een uitgepuurd gebouw. Mu.ZEE wil hiervoor een nieuw, inspirerend verhaal brengen dat de basis moet vormen van een vernieuwde identiteit.

## **Tijdelijke sluiting Mu.ZEE voor nieuwe opmaak**

Om dit te kunnen verwezenlijken **sluit Mu.ZEE de deuren op maandag 18 januari 2021 om opnieuw open te gaan op 1 juni 2021**. Dit betekent concreet dat de eerste en tweede verdieping van het hoofdgebouw zoveel mogelijk in hun oorspronkelijke brute schoonheid zullen worden hersteld, de collectie centraal komt te staan in een radicaal nieuwe scenografie, en het merk Mu.ZEE opnieuw een duidelijke plaats zal krijgen in het culturele landschap, zowel lokaal, nationaal als internationaal.

## **Met z'n allen ervoor gaan**

De Raad van Bestuur gaf recent het vertrouwen aan Dominique Savelkoul en verlengde haar mandaat om nog anderhalf jaar aan te blijven als directeur. Haar ongewone en verfrissende blik vanuit andere disciplines in de (internationale) kunstensector gecombineerd met een flinke portie daadkracht resulteerden op korte termijn in bovenstaande actie. Ook het voltallige Mu.ZEE-personeel staat volmondig achter deze beslissing en werkt graag mee aan dit wervende plan.

“Als nieuwkomer in de Vlaamse museumsector had ik het voorrecht om op een andere manier te kunnen kijken en is het belangrijk om die eerste indrukken vast te houden. Actie uitstellen tot na de grote verbouwingen in 2024 leek me niet meteen een optie. Ik kon ook meteen aan de slag met een geweldig team, een prachtige collectie en een iconisch gebouw. We kunnen dus beter van deze (corona-)nood een deugd maken. Als Mu.ZEE moeten we het nu immers meer dan ooit aandurven om onze ambitie uit te spreken en om met een goed onderbouwde visie en een sterke identiteit naar een boeiende toekomst te kijken. Om terug schwing in het museum te brengen. Om zelf dit momentum te creëren.”

<https://www.muzee.be/nl/newsflash--een-nieuw-verhaal-voor-muzee>

Vanaf half februari vind je er ook QR-codes die zullen leiden naar poëzie van eigen bodem. Isabelle Vandemaële en Jan Ducheyne selecteerden voor dit project elk vijf gedichten uit hun eigen werk.



<https://www.oostende.be/babelbank>

Met het budget dat voorzien was voor subsidies voor straat- en wijkfeesten, heeft Stad Oostende veertig picknickbanken aangekocht.

## REPRODUX

Heilig Hartlaan 13  
8400 OOSTENDE  
Tel. 059/70.16.12  
Fax 059/80.66.57  
e-mail: [reprodux@telenet.be](mailto:reprodux@telenet.be)  
[www.reprodux.be](http://www.reprodux.be)

PRINTEN – PLOTTEN  
KOPIEREN – DIGITALISEREN  
INBINDEN – LAMINEREN  
KANTOORARTIKELEN  
STEMPELS – GRAVEERPLATEN

## Elisa Sophia, een familiegeschiedenis door Viviane Huygebaert



De voorbije jaren zijn Erwin Mahieu & Viviane vaak naar voormalig Oost-Duitsland geweest op zoek naar de groot tante van Viviane die meetrok met de laatste ortskommandant van Bredene uit WO I.

Groot tante Elisa Sophia hebben ze teruggevonden, en ook haar zoon en zijn echtgenote Irma (90 jaar oud) en ook hun kinderen. Maar ook de familie waar ze werkte in Leipzig en de kinderen van de ortskommandant, allemaal flinke tachtigers, konden ze opsporen en ontmoeten.

In 2020 werd alles op papier gezet en gedrukt. Een heel verhaal waarbij vier families na honderd jaar samenkomen. Het verhaal van Viviane haar groot tante werd enkele maanden geleden opgepikt door 'Iedereen beroemd' van de VRT. Ze vroegen of Viviane haar door corona afgelaste voorstelling in Bredene-Dorp op het podium voor het programma wou doen. En dat geschiedde op vrijdag 15 januari ll. in het Antwerpse Fakkeltheater: opnames van 12.45 tot 17.45 uur voor drie minuten film. Het werd uitgezonden op woensdag 27 januari na het journaal in de wekelijkse rubriek 'Zonder publiek'.

**1918** Bredene-aan-Zee. Einde van WO I. Een jonge vrouw, een Duitse officier. Liefde en passie, verdriet en pijn. Schaamte en schande, onrust. Twee foto's en de naam van een stad. Ieder leven is een roman.

**2018** Schwerin. Dikke kaften vol officiële documenten, foto's en anekdotes. Handgeschreven brieven en ontmoetingen. De kroniek van twee levens en het effect van 100 jaar Europese geschiedenis op het leven van een familie in Bredene-aan-Zee.

**2020** Bredene-aan-Zee Een familiegeschiedenis. Zaterdag 21 november, een speciale dag. Trots, en bewondering voor die jonge vrouw. Ze volgde haar hart. Ze aanvaardde alle consequenties en droeg de tol van de geschiedenis. **Elisa Sophia**. Een eenvoudige titel voor een boeiend leven. Een rijk leven, samengevat op 156 bladzijden. Een reis door de tijd. Door een streek met veel meren, uitbundig groen én biodiesel.



Te verkrijgen bij Viviane en Erwin.  
viviane.huygebaert@skynet.be -  
erwin.mahieu@skynet.be -

0475 57 31 25

Prijs: €29,50 - KBC BE11 4762 0684 8148

Na overschrijving kan het boek afgehaald worden in Bredene of Varsenare. Binnen aanvaardbare afstand wordt het thuisbezorgd. Opsturen kan ook. Verzendkosten: €5,70.

# “DE MARINE TERUG IN OOSTENDE !” ?

PIET DAMAN

n.v.d.r ‘Waar het leven vol van was, loopt de pen of het klavier van over’ 😊

Sedert twee jaar maken diverse media melding van toekomstige nieuwbouw van schepen en uitrusting voor de Belgische Marine, waaraan ook bedrijven in België zullen deelnemen en de Marine opleidingen zal verzorgen. Een dagblad titelde zelfs “De Marine terug in Oostende”. Nu, de Marine is nooit volledig weg geweest uit Oostende. De operationele basis is al lang enkel Zeebrugge. In Oostende bleef de Mijnenbestrijdingsschool (actief sedert eind 1958, BE-NL vanaf 1965). Er worden nog steeds opleidingen gegeven, ook voor andere NAVO-partners en ‘bevriende naties’. Er zijn ook nog enkele logistieke ondersteuningsdiensten.



Wat is er te verwachten? Voor de BE- en NL-Marines zullen er 12 (2 X 6) nieuwe mijnenjagers gebouwd worden, uitgerust met moderne systemen voor het opsporen en vernietigen van mijnen. BE zal later instaan voor het onderhoud van deze schepen.

Op de vroegere site van scheepswerf Beliard aan het Zwaaidok op een concessie van 13.000 m<sup>2</sup> wordt een fabriek gebouwd van 5.000 m<sup>2</sup> voor het vervaardigen van onderwaterdrones, deel van een ‘stand-off’ mijnen-bestrijdingsconcept.

De nabijheid van de zee en de Mijnenbestrijdingsschool met zijn expertise deed de fabrikant ECA Robotics Belgium kiezen voor Oostende. Dat is het Belgische filiaal van de ECA-Groep, met hoofdkwartier en ontwerpbureau in Henegouwen. Productie van drones voor de nieuwe BE- en NL-vaartuigen en ook voor export is voorzien vanaf 2022, met tewerkstelling van een 70-tal vooral technisch geschoolde werknemers.

Het Belgische consortium ‘Sea Naval Solutions’, bestaande uit BE-, FR- en ENG- ondernemingen, zal 12 ultramoderne schepen bouwen en uitrusten met een nieuw autonoom mijnopruimingsysteem, onder meer drones.

Deelnemers zijn: EDR\_Engine Deck Repair, BE Scheepswerf, FR scheepswerven Chantier de l’Atlantique en Socerenam te Boulogne (ook bouwer van de patrouilleboten ‘Castor’ en ‘Polux’ van de Marine), Thales, geïntegreerde gevechtssystemen (actief in 7 sites in BE), ECA Robotics.

## Schip en systemen

Een spatieus platform voor mijnenbestrijding met drones (= marine onderzeese robots), autonome operationele en evolutieve onbemande systemen USV (Unmanned Surface Vehicle) etc. Lengte = 80 m, bemanning max. 63.

Levering eerste schip begin 2024, elf andere alternatief aan NL en BE in de periode 2025-2030.

De opleiding voor het gebruik van de drones en de training zal in en vanuit Oostende gebeuren, zoals reeds voor de actueel gebruikte AUV’s (Autonomous Underwater Vehicles), vroeger de pionier, de PAP (Poison Auto Propulsé).

**Noot:** de NL-Marine zal instaan voor de bouw van vier (2 X 2) fregatten voor de NL- en BE-Marine, opleiding en later onderhoud.

**MEER INFO OVER DIT ONDERWERP & DE FOTO’S IN GIDSENBLAD 2021-2**

## Scheepsconstructie voor de BE Marine te Oostende

Constructie van mijnenvegers en mijnenjagers voor de BE Marine te Oostende is niet nieuw. Op de site ex-Beliard, waar de nieuwe fabriek komt, werden heel wat schepen gebouwd. Scheepswerf 'Beliard-Crighton and Co' van Antwerpen kreeg in 1914 een afdeling te Oostende. In 1923 werd er het eerste stalen vissersschip gebouwd. Voordien waren die in hout zoals zovelen tot begin de jaren '60. In 1961 werd het bedrijf 'Beliard-Murdoch'.

In de jaren 1954-55 werden er vier houten kustmijnenvegers gebouwd voor de BE Marine. De 'Zeemacht' had er ooit 26 van dat US Navy-type, waarvan er acht gebouwd werden in België, vier bij Boelwerf Temse en vier in Oostende: de M930 Rochefort, de M931 Knokke, de M932 Nieuwpoort en de M933 Koksijde. De andere, gebouwd in de VSA, op werven in New York en in Boston, in de periode 1953-56, werden door BE-bemanningen overgevaren na ongeveer zes maanden opleiding en training. De bouw werd bekostigd door de VSA, in het kader van NAVO – MDAP (Mutual Defense Aid Program).

De scheepswerf wordt 'NV Mercantile-Beliard' in 1980. Er verschijnt een nieuw complex met constructiehhal en helling in de achterhaven (Plassendale) voor 'NV Shipyard Beliard Polyship'.



In de jaren '80 worden er voor de Marine tien mijnenjagers (casco) in glasvezel-versterkt-polyester gebouwd. Ze worden verder afgewerkt en uitgerust op de werf in Rupelmonde. Het gaat hier over het type CMT 'Chasseur de Mines Tripartite', het resultaat

van een gezamenlijk drielandenproject FR, NL, BE. Het laatste van de 'Flower class' komt in dienst tot 1991. Actueel zijn er nog zes in de BE Marine: de M915 Aster, de M916 Bellis, de M917 Crocus, de M921 Lobelia, de M923 Narcis, de M924 Primula.

In 1983 sluit de oude werf 'Beliard' aan de Sloepenstraat (Zwaaidok). Tot 1994 (faling) worden er schepen/boten en ander materiaal in polyester vervaardigd op de nieuwe locatie. Onder meer passagiersschepen (200 pers.) type Catamaran en ook stalen constructie aanpassingen. Ook onderhoud gebeurt er zoals voor het zeilschip 'Mercator'.

Een overname door SKB (Scheeps Constructie Bedrijf), met ook een werkplaats op de Hendrik Baelskaai, en met de hoop op de bouw van vier nieuwe mijnenjagers ging niet door.



# QUICK SHOP NIEUWKUIS-DROOGKUIS

MARIE-MADELEINE MOMMERENCY

(Aangeleverd door Martine Quaegebeur)



Vader Polet stichtte wasserij Quick Shop in de jaren vijftig. De drie winkels in Oostende werden uitgebaat door de drie zonen: de Torhoutsesteenweg door meneer **IVO**; de Alfons Pieterslaan door meneer **HUGO** en de Van Iseghemlaan door meneer **JOZEF**. Uit respect werden de bazen altijd aangesproken met “meneer”.

Ikzelf werkte van 1962 tot 1967 in de Alfons Pieterslaan als voorbereidster. Dat wil zeggen alle kledij die binnenkwam op lichte en donkere apart sorteren, vlekken behandelen, knopen controleren en als ze van plastic waren, ze verwijderen en later terug aannaaien, anders smolten ze in de machine. Ook de “vuilbakken” (= broekspijpen en zakken) moest ik omdraaien en uitborstelen. Als alles (vlekken, verf en vet) behandeld was, diende ik het stuk in vieren op te vouwen en in de mand te leggen.



Iedere mand moest zeker 15 kg wegen. Per mand werd de kledij in de grote trommelmachine vooraan in de winkel gereinigd met PERCHLOORETHYLEEN (korte naam = père). Die had wel een bijzondere aparte reuk. Na het signaal moest de kledij onmiddellijk uit de bak gehaald worden en achteraan opgehangen worden tegen kreuken in de kledij, want de kledij kwam uit de machine. De detacheur (= ontvlekker) controleerde op eventuele vlekken; voor elke taak was er een apart rek. Luciaan, mijn vader, was detacheur. Hij onderhield ook de machines en herstelde ze indien nodig. 's Avonds leegde Luciaan de machine en de zwarte pête werd in tonnen verzameld.

Een firma kwam regelmatig de tonnen ophalen. In de fabriek werd de pête verwerkt. Daar kwam ook een zacht ruikende eau de toilette en een zeer goede handcrème uit. Op het einde van het jaar kreeg mevrouw Hugo een grote fles eau de toilette en ikzelf kreeg een kleiner flesje, maar ook één grote pot handcrème, wat zalig was.

Pa en ikzelf moesten elke dag melk drinken op het werk omdat we met chemicaliën werkten.





Hierbij een foto van het personeel met van links naar rechts: winkeldochter Astrid, stoomster Martha, perser Charles, voorbereidster Marie-Madeleine ik dus, baas meneer Hugo, ontvlekker mijn pa Luciaan, strijkster Erna, ontbreekt op foto: eerste strijkster Dora.



Marinekledij was in die tijd wel speciaal: de broekspijpen hadden onderaan zeven plooiën, naar de zeven zeeën, en iedere plooi had de breedte van een paspoort en dat moest zeer juist zijn. Ook de hoeden en kepies werden door de ontvlekker met de hand gereinigd, want de vorm ging verloren in de machine. Pelsen mantels, ook astrakan, moesten getest worden. De haartjes van de astrakan mochten niet geplakt zijn, want die kwamen los bij het reinigen. Leren en daim mantels moesten echt zijn. Was het simillieer dan ging het volledig stuk. Dat was zeer moeilijk te merken en moest dus perfect nagezien worden.

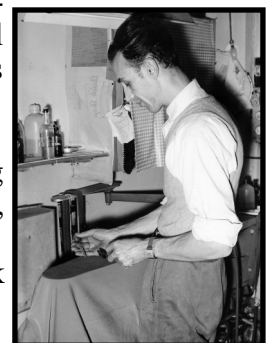
Tussen meneer Hugo en mijzelf was er regelmatig discussie over de echtheid, met als gevolg een weddenschap voor 1kg pralines die de verliezer moest betalen en meestal verloor mijn baas. En lekker dat die pralines smaakten.

Tapijten werden ook gereinigd, maar tegen het uitrafelen moesten de kanten vastgenaaid worden. Met de septemberbraderie was er korting en dat resulteerde in bergen kledij om te reinigen. Er werd drie dagen gewerkt van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. De laatste dag van het zware werken trakteerde meneer Hugo in het café op de hoek.

Hemden, witte was, garçonvesten en serveuseschortjes werden bij ons uitbesteed. Gabardines of regenjassen werden waterdicht gemaakt in de winkel van de Torhoutsesteenweg. Bij het terugbrengen waren die zo goed als nieuw.

De Quick Shop was eigenlijk een luxe droogkruis, de kledij werd prachtig verzorgd. Voor mij een heerlijke tijd, wel hard werken met fijne collega's, maar goede herinneringen.

Door mijn huwelijk in 1967 ben ik gestopt met werken in dienst van 'Quick Shop' en verhuisde ik met mijn echtgenoot naar Antwerpen.



# HET RARITEITENKABINET VAN ERIC

DIRK BEIRENS



Ongelooflijk die verzameling kust- en Oostendesouvenirs van Eric de Kievith en gelukkig zet hij af en toe zijn memorabilia op Facebook in de kijker.

Zo stelde hij onlangs een **brochure** voor waarin onze fameuze **Leopoldparkleeuwin** voorkomt.

Je kent haar ongetwijfeld, ook al begint het klimopgroen haar te overwoekeren. Op het gaanpad over het water staat een uit-

legbordje, een van de weinige niet-ge vandaliseerde in het park: “**Leeuwin, steen, 1888**: deze stenen leeuwin is het oudste beeld in het Leopoldpark...”.

Maar we vullen het wat vollediger aan uit “<https://inventaris.onroerendergoed.be/erfgoedobjecten/77715>”: is één van de dierenbeelden die in 1888 als decoratie in het park werden geplaatst naar aanleiding van de organisatie van de ‘**Internationale Tentoonstelling van Openbare Hygiëne, Reddingsmiddelen en Kunstnijverheid**’. Het beeld stelt een liggende leeuwin voor die haar welp in bescherming houdt. In 2003 is het beeld gerestaureerd waarbij het opnieuw in (originele) gouden kleurstelling werd gezet. Het beeld maakt deel uit van het beschermd monument Leopoldpark d.d. 25.01.2006 en is vastgesteld bouwkundig erfgoed sedert 14.09.2009.

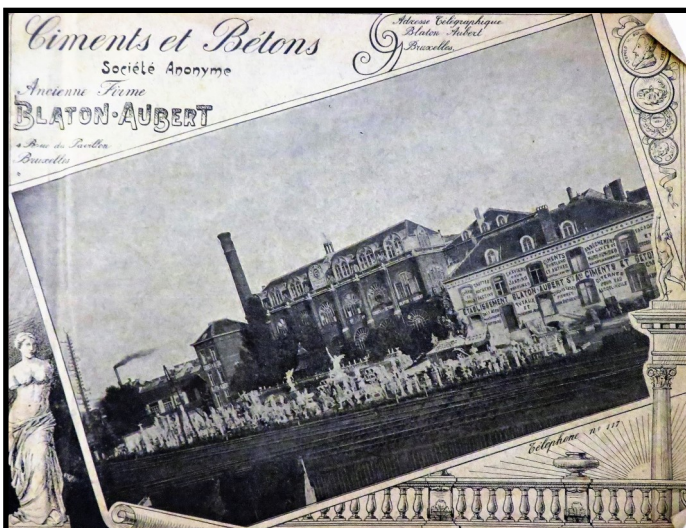


Over de herkomst van de leeuwin deden en doen allerlei verhalen de ronde, van bekroning op een stadspoort tot garnizoensmascotte. Dank zij de brochure van Eric weten we meer.

In een volgende bijdrage hebben we het over diverse deelnemers aan de geciteerde internationale tentoonstelling maar ongetwijfeld was daar de Brusselse cement- en betonfirma **CIMENTS** et **BETONS S.A.** (ancienne firme **BLATON-AUBAN**) bij. Die firma werd in 1865 gesticht en was

**oorspronkelijk gespecialiseerd in de fabricage van sierelementen in gewapend cement, met name decors en beeldhouwwerken bestemd voor parken en tuinen.** Daaronder ook vazen (jawel die van het Koningspark waarschijnlijk ook), dieren, goden, bustes, funeraire beelden enz.

Een uitgebreidere (dan die van Eric) catalogus van dezelfde firma bevindt zich in het MOT, het Museum voor de Oudere Technieken in Grimbergen.



Voorpagina catalogus Blaton-Aubert  
Verzameling Eric de Kievith



Links de catalogusleeuwijn ‘La lionne et ses petits’ (de “Verboeckhaven”)  
> H 1,07m Basis 1,97m x 0,85m - prijs 2(3/5)0 francs. De genoemde artiest is hoogstwaarschijnlijk de Belgische romantische kunstschilder Eugène Joseph Verboeckhoven (Waasten 09.06.1798 - Schaarbeek 19.01.1881) die gespecialiseerd was in taferelen met paarden, vee en **wilde dieren**. Rechts een recente foto en ik stel vast dat het welpje aan de voorpoten verdwenen is en dat de licht zwiepende staart vervangen is door een platliggend rustig exemplaar.

Een gelijkaardige catalogusleeuwijn bevindt zich op de voormalige site van het kasteeldomein van de rijke industrieel, baron Edouard Empain, in de Battel-wijk van Mechelen.



Maar ook een ander beeldenrestant van de expo 1888, ‘Het liggende hert’ dat zich eertijds bij de grote vijver bevond, komt uit dezelfde catalogus (zie twee beelden links). Het verdween spoorloos kort voor of tijdens de Tweede Wereldoorlog.

De firma Ciments & Bétons/Blaton leverde ook rotsformaties voor artificiële grotten. Het zou me niet verwonderen dat de ‘mysterieuze grot’ in het Leopoldpark ook een opdracht was van deze firma. Tegenover de ‘Sirene’ bevindt zich het stedelijk **dienstlokaal** waar pompen en ander materiaal ondergebracht zijn.





## Facebookgroep

### ‘Toen leek alles beter’

**Eric de Kievith**, bezitter van de beeldjes: over lekstokken en andere snoepen ...

Deze plaaster reclame (boven) uit de jaren 50 stond meestal op de toonbank goed in 't zicht van de kleine pagadders.

De tweede in keramiek (onder) is van de jaren '80 en "double face". Van spekken gesproken wie kent nog :



wuppers of mottebollen, neuzen, sjieken, belgas, nunnebillen, vlèsjes, cloradientjes, kloeftjes, hertjes, oenzelieievrouwjtjes, muulemakers, hosties, pekkoek-spekken, rekkers, schoerikoorden, toverbollen, muzzetjes, bertjes, babbelutten, kaliesjhoet, chocolat sigaretten, puppen met zeure poeier, enz .....



## OOSTENDE

### Kastanjelaan 3

[info@azuriet.be](mailto:info@azuriet.be)

059 51 49 51

[www.azuriet.be](http://www.azuriet.be)

# AANGESPOELD ... IN OOSTENDE

MARC LOY



Docent audiovisuele communicatie op rust, journalist in hart en geest en gewaardeerd lid van onze Gidsenkring **Walter Van den Branden**, pende zijn exodus van het Antwerpse Lint naar de Stad aan Zee neer in 'Aangespoeld... in Oostende'.

Het werk leest als een praktische gids voor wie die meestal allerlaatste verhuis richting vloedlijn overweegt. Maar de relatief korte hoofdstukken, afgezoomd met attractieve foto's of cartoons van ons ander geapprecieerd medelid en kunstenaar Willy Bosschem (WéBé) hebben ook een hoog columngehalte. Met zin voor nuance en relativering verwoordt de auteur wat zoveel andere aangespoelden wellicht ook ervaren.

Het boek houdt ook de Oostendenaar een spiegel voor: zijn we dan echt toch niet zo gul, altruïstisch en gastvrij als we altijd al zelf dachten? Na hun migratie van de Sinjorenprovincie naar de Parking (aan zee) sparen Walter en eega Gusta de Oostendenaar niet. Streng maar rechtvaardig en met onverholen sympathie brengt hij ook onze kleine kantjes in kaart. We citeren ter lering, ter discussie en ter bezinning zijn visie op die autochtone medemens.

**Zo lees je het ook eens van een ander!**

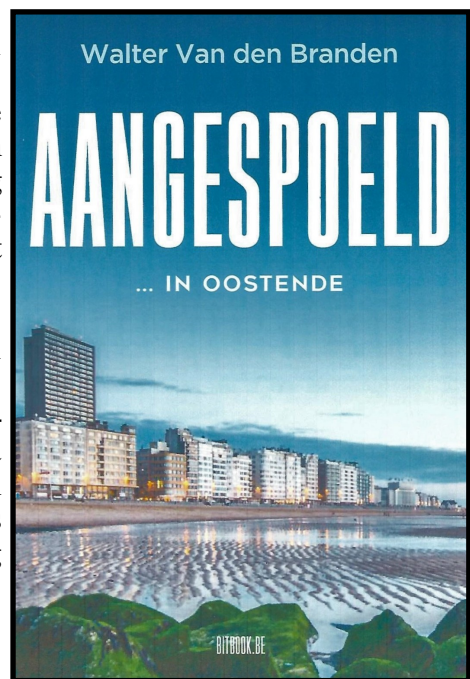




Foto Matthias Feyen

## Citaten ...

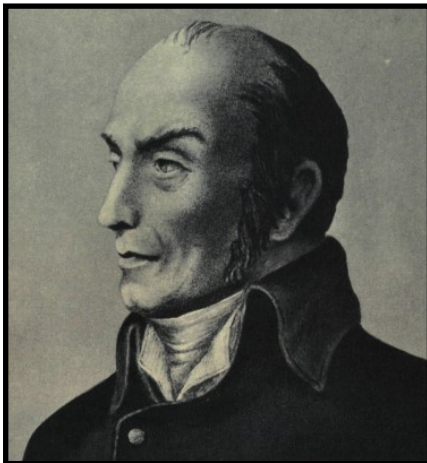
- Leren leven met West-Vlamingen - of beter gezegd: zij met ons - is een ander paar mouwen. Hun inborst en mentaliteit is totaal anders dan de onze. (...)
- Ook in onze latere contacten merkten we dat dit een bedje is waarin nogal wat West-Vlamingen ziek zijn. In groep schakelen ze heel snel over naar hun lokaal dialect waardoor nieuwkomers zoals wij zich min of meer uitgesloten voelen. (...)
- Blijkbaar vertegenwoordigden 'de aangespoelden' in Oostende een ietwat bedreigende bevolkingsgroep die met argusogen bekeken werd door de rasechte Oostendenaars.
- De ervaring leerde ons dat de West-Vlaamse vriendelijkheid meestal niet vrijblijvend en veelal doelgericht is.
- Toch mogen we ook weer niet dramatiseren, zeker niet in Oostende. Door het feit dat er hier nogal wat 'aangespoelden' gesetteld zijn, heeft ook de lokale bevolking tot op zekere hoogte leren samenleven met burgers van andere origine.
- 'Aangespoelden' worden om opportunistische redenen 'gedoogd' maar niet 'aanvaard'. Wie zoals wij uit het Antwerpse komt zal dit zeker geweten hebben. De mentale en culturele kloof tussen de nuchtere West-Vlaming en de als pocherig en grootsprakerig gedoodverfde Antwerpenaar is groot maar zeker niet problematisch om er te wonen en te overleven.
- Hoewel ik het aanvankelijk niet doorhad, bevat het te pas en te onpas gebruikte begrip 'aangespoelde' daarom toch een enigszins negatieve bijklank in de aard van: "Welkom in Oostende... maar, wees gewaarschuwd, een echte Oostendenaar zul je toch nooit kunnen worden!".
- Voor ons is het zonder meer duidelijk: "Voor geen geld van de wereld willen we nog terugkeren naar het binnenland. Oostende is van deze twee Antwerpenaren - die met hun 'dikke nek' dus - nog niet verlost. 'Eens aangespoeld, voor altijd aangespoeld' is daarom onze niet te miskennen leuze. Echte Oostendenaars zullen we nooit worden, daar hebben we ons al lang bij neergelegd.

AANGESPOELD... in Oostende, Walter Van den Branden, Uitgeverij bitbook.be, 2020, Watermaal-Bosvoorde, 2020, Paperback, 200 pagina's; ISBN 9789464077018, NUR 402, € 25,- (verkrijgbaar in de boekhandel of via bitbook.be)

# NICOLAS APPERT, WELDOENER VAN DE MENSHEID

JORIS SURMONT

Ze maakten verre expedities mogelijk en je kunt je vandaag geen keuken voorstellen zonder: conserven. Van de uitvinder van het appertiseren (1) weet nauwelijks nog iemand iets. Zoals bij zoveel uitvindingen was er een conflict nodig om de aanzet te geven. Vooral aan boord van schepen genoten conserven veel bijval en verdrongen ze snel het gezouten voedsel. Toch bleek ook het conserveren een leerproces te zijn dat noodgedwongen gepaard ging met trial and error.



## De Franse zeemacht is proefkonijn

Nicolas Appert werd in 1752 geboren in Chalons-en-Champagne. Zijn ouders waren hoteluitbaters en Nicolas leerde het vak van kok en specialiseerde zich als confiseur. Hij was een autodidact en zeer leergierig. Hij voltooide zijn opleiding bij diverse bekende chefs en prinses de Forbach benoemde hem, vanwege zijn competentie, tot **Officier de la bouche**. Later vestigde Appert zich in Parijs, waar hij zich toelegde op het maken van snoepgoed en het inmaken van voedsel.

N. Appert © Bibliothèque nationale de France

Het Franse Directoire (1795-1799) loofde een prijs uit voor het bedenken van een efficiënte methode om voedsel te bewaren. Frankrijk was immers in diverse conflicten verwickeld en de bevoorrading van de legers stelde grote problemen. Sinds mensenheugenis werd hiertoe vooral gezouten vlees, vis en gedroogde groenten gebruikt. Al ruim tweehonderd jaar visten de grote Europese maritieme mogendheden kabeljauw op de visgronden nabij Newfoundland. Het was de enige manier om voedselstocks aan te leggen. Zo ook kregen de slaven in het Caraïbische gebied volop gezouten kabeljauw uit Newfoundland te eten.

Al jarenlang experimenteerde Nicolas Appert (1752- 1841) met het inmaken van conserven in glas. Zijn uitvinding werd uiteindelijk voorgesteld aan het **Bureau Consultatif des Arts et Manufactures**. Tijdens het bewind van Napoleon was de Franse zeemacht geblokkeerd in de havens van Toulon en Brest. De bemanningen waren dus de proefpersonen bij uitstek om Apperts uitvinding uit te proberen. Verschillende lovende rapporten, waaronder die van contre-amiral Allemand en vice-amiral Martin, de maritieme prefect in Brest, getuigden van het eten van allerlei smaakvolle bereidingen met groenten, erwten, champignons en boontjes in volle winter. Blijkbaar was het mogelijk om zonder moeite melk, boter en zelfs slagroom gedurende lange tijd te bewaren, zonder dat de producten aan smaak moesten inboeten. In 1809 kreeg Appert de prijs toegekend op voorwaarde dat hij de techniek openbaar zou maken, wat een jaar later gebeurde. Op 10 juni 1810 verscheen zijn boek *L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*. Hij nam geen patent op zijn uitvinding, wat hem internationaal veel aanzien bezorgde. Appert werd in Frankrijk en zelfs in Engeland terecht uitgeroepen tot de **Weldoener van de Mensheid**.

## Conserven veroveren de wereld

### L'ART DE CONSERVER, PENDANT PLUSIEURS ANNÉES,

TOUTES LES SUBSTANCES ANIMALES ET VÉGÉTALES,

OUVRAGE soumis au Bureau consultatif des Arts et Manufactures, revêtu de son approbation, et publié sur l'invitation de S. Exc. le Ministre de l'Intérieur.

PAR APPERT,

Propriétaire à Massy, département de Seine et Oise, ancien Confiseur et Distillateur, Élève de la bouche de la Maison ducale de Christian IV.

« J'ai pensé que votre découverte méritait un témoignage particulier de la bienveillance du Gouvernement. »  
Lettre de S. Exc. le Ministre de l'Intérieur.

A PARIS,

CHEZ PATRIS ET C<sup>o</sup>, IMPRIMEURS-LIBRAIRES, QUAI NAPOLÉON, AU COIN DE LA RUE DE LA COLONNE, N<sup>o</sup> 4.

1810.

eerste pagina van Nicolas Apperts boek uit 1810  
© Bibliothèque nationale de France

Aanvankelijk maakte Appert glasconserven in verbrede champagneflessen, afgesloten met een kurk en ijzerdraad. Het op punt stellen van het procédé nam enige tijd in beslag. Na het afsluiten van de inhoud kookte Appert de flessen in bain-marie. Later gebruikte hij een drukkookpan (de autoclaaf van Dennis Pappin). Het grote probleem was de kwaliteit van het kurk en uiteraard bleken de glazen recipiënten aan boord van schepen en te velde zeer fragiel. Het gekke is dat Appert niet kon verklaren waarom vlees en groenten jarenlang in de flessen bewaarden. We moeten wachten tot Louis Pasteur ruim zestig jaar later de verklaring vindt. Appert richtte een fabriekje op in Massy, vlakbij Parijs, dat vanaf 1803 op volle toeren draaide. Vooral de zeelieden in de havens van Bordeaux en Cherbourg waren grote afnemers van zijn ingemaakte producten. Andere Franse havens volgden en de interesse in Engeland, Rusland, Portugal en Spanje nam, ondanks de oorlogvoering, gestaag toe. De conserven zorgden niet alleen voor meer variatie in de menu's, maar bleken tevens een remedie tegen scheurbuik. Medio 18de eeuw ontdekte de Britse marine-arts James Lind (1716-1794) dat citrusvruchten scheurbuik tegen-

gingen. Van toen af aan scheepten de Engelse marineschepen citroenen in, wat de schepelingen de bijnaam 'Limeys' opleverde. De houdbaarheid van vruchten en sap was op lange reizen een probleem.

Copie de la lettre de M. le vice-amiral Martin, préfet maritime, à M. Appert, à Brest.

« J'ai reçu, Monsieur, votre lettre du 27 avril dernier. Suivant vos désirs, j'ai adressé à S. Ex. le ministre de la marine et des colonies le procès-verbal de la visite des divers comestibles préparés d'après vos procédés.

» Je ne négligerai aucune occasion de faire connaître une découverte qui m'a paru aussi utile à l'Etat, qu'intéressante pour les marins. J'ai l'honneur de vous saluer. »

Le vice-amiral, préfet maritime,

Signé MARTIN.

Later verplichtte James Cook zijn bemanning regelmatig zuurkool te eten, wat eveneens een probaat middel bleek.

Pas in 1928 zouden Poolse onderzoekers erachter komen dat het gebrek aan vitamine C (2) de oorzaak was van scheurbuik.



conserveerfles van het type dat Appert gebruikte  
© Jean-Paul Barbier





de Britse marine-arts James Lind, in 1747 aan boord van HMS Salisbury tijdens een reeks experimenten die zouden bewijzen dat citrusvruchten en -sap een remedie tegen scheurbuik waren



de eerste blikjes van vertind staal, zoals ontwikkeld door Peter Durand - © bibliotheek van de Michigan State University

Kort na het verschijnen van Apperts boek nam de Engelsman Peter Durand een patent op het conserveren, maar dan in blikjes van vertind staal. De Engelsen beschikten over aardig wat tinmijnen. Al langer was bekend dat het vertinnen van metalen het ontstaan van corrosie vermeed. De blikken conserven lieten zich bovendien makkelijker stockeren dan het voedsel in glas. Net als Appert liet Durand zijn nieuwe procedé uitgebreid testen. De eerste conservendozen werden bij wijze van proef ingescheept aan boord van schepen van de Royal Navy. Het was een ongekend succes en van toen af aan veroverden conserven de ganse wereld.

### **Trial and error**

We hebben er het raden naar hoeveel zeelui in de beginjaren van de conserven zijn gestorven aan botulisme (3) en andere ziektes, eigen aan hermetisch verpakt voedsel. Nieuwigheden invoeren gaat met vallen en opstaan. Een andere bedreiging, blijkbaar eigen aan het

vertinnen van de blikjes, kwam pas veel later aan het licht.

Op 7 februari 1845 werd de Britse Rear Admiral John Franklin aangesteld als expeditieleider voor het in kaart brengen van de resterende onbekende route doorheen de Noordelijke IJszee. Voor de expeditie werden HMS Erebus en HMS Terror uitgerust met een stoommachine. Hierdoor konden ze op eigen kracht een vaart van vier knopen ontwikkelen. Dankzij een intrekbare schroef en roer kon schade door het pakijns voorkomen worden. De voedselvoorraad aan boord bestond aanvankelijk uit levend vee en daarna uit conserven en was berekend op drie jaar. Aan de expeditie namen 129 bemanningsleden deel. De twee scheepsbibliotheken samen telden naar verluidt ruim 1000 werken. Toen twee jaar na het vertrek van de expeditie elk nieuws uitbleef, drong Franklins echtgenote aan op het sturen van een reddingsexpeditie. De Britse Admiraliteit loofde een beloning uit van 20.000 £ in geval van succes. Tien Britse en twee Amerikaanse schepen togen naar het poolgebied. In de zomer van 1850 werd de reddingsactie uitgebreid met nog vier hulpexpedities.

De verdwijning van de Franklin-expeditie zette aan tot één van de grootste en duurste toenmalige reddingsoperaties. Dankzij de zoekactie werd de ganse Noordelijke IJszee in kaart gebracht. Op Beechey Island vond de Schotse onderzoeker Dr. John Rae in 1854 de eerste resten van Franklins manschappen. Het betrof de begraafplaats van drie expeditieleden. De Amerikaanse legerofficier Frederick Schwatka zou uiteindelijk, pas twintig jaar later, nog meer overblijfselen vinden op het zuidelijker gelegen schiereiland Adelaide.

Onderzoek van de menselijke resten in 1980 toont aan dat de expeditieleden wegens ontbering en uitputting zijn omgekomen. Sommige beenderen bezitten duidelijke sporen van snijgereedschap, wat kannibalisme doet vermoeden. Al zijn longontsteking en tuberculose de meest waarschijnlijke doodsoorzaak, toch wijst het hoge loodgehalte in hun beenderen op loodvergiftiging. Lood wordt toegevoegd aan tin waardoor het snel stolt tijdens het afkoelen. De conserven werden met loodhoudend tin dichtgesoldeerd. De Franklin-expeditie was de eerste die conserven gebruikte.

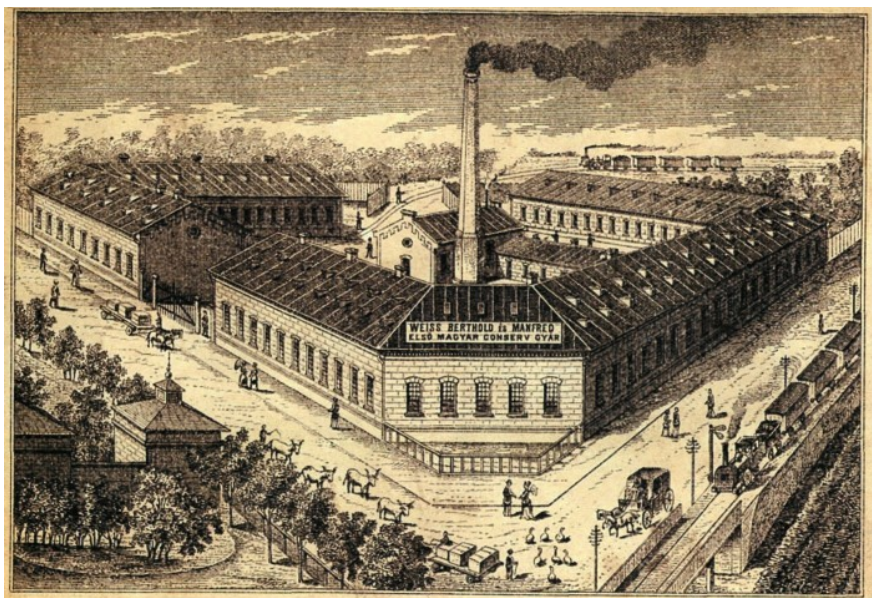
Vandaag betwijfelen Schotse wetenschappers dat de loodvergiftiging de doodsoorzaak is. De gevonden verslagen van de expeditieleden, daterend van twee jaar na hun vertrek, getuigen van werkijver en geestdrift. Verregaande loodvergiftiging zou voor psychologische en neurologische afwijkingen hebben gezorgd. Voorts is het onduidelijk of de hoge loodconcentraties afkomstig zijn van alleen de conserven. Het hoge loodgehalte schrijven de wetenschappers eerder toe aan de bedroevende sanitaire toestand in de industriesteden in het thuisland. Bij vergelijkbare andere expedities deed het fenomeen zich immers niet voor.

## Onbeperkte houdbaarheid

Vandaag weten we dat conserven nagenoeg onbeperkt houdbaar zijn. De houdbaarheidsdatum op de blikken doet er dus niet echt toe. Inventieve Portugezen kwamen er zelfs achter dat ingemaakte sardientjes in olijfolie aan smaak winnen met de ouderdom en vooral als je het blikje om de zes maanden omdraait!

We kunnen ons nauwelijks meer voorstellen wat de uitvinding van het conserveren heeft betekend. Veilig voedsel dat voor onbepaalde tijd kan worden bewaard, zonder koeling, zonder elektriciteit, zonder moeite, lag nagenoeg binnen ieders bereik. Conserven hebben beslist miljoenen mensen van de hongerdood gered. Voeding in blik maakte ook verre expedities naar moeilijk toegankelijke gebieden mogelijk. In tegenstelling tot Pasteur, die alle nationale eer van de Franse Republiek kreeg, stierf Appert straatarm en verlaten in 1841. Hij streefde nooit naar persoonlijke eer. Hij wou alleen de mensheid helpen.

In het Museum van Schone Kunsten en Archeologie in Chalons-en-Champagne is een bescheiden zaaltje aan Nicolas Appert gewijd. De studievereniging voor levensmiddelentechnologen, verbonden aan de universiteit van Wageningen (NL) is naar hem genoemd. Hier en daar duikt Apperts naam op als straatnaam in Frankrijk, maar bij de grote massa blijft deze weldoener van de mensheid zo goed als onbekend.



de fabriek van Berthold-Weiss in Csepel-Boedapest (Hongarije) anno 1885. Dit was één van de allereerste grote conservenfabrieken - © Berthold-Weiss

## Noten

- 1) appertiseren, wecken of conserveren, het inmaken van voedsel en dranken.
- 2) vitamine C, een vitaal amine, dat dus doet leven.
- 3) botulisme: vergiftiging door bedorven eten, voornamelijk bij vleesconserveren.

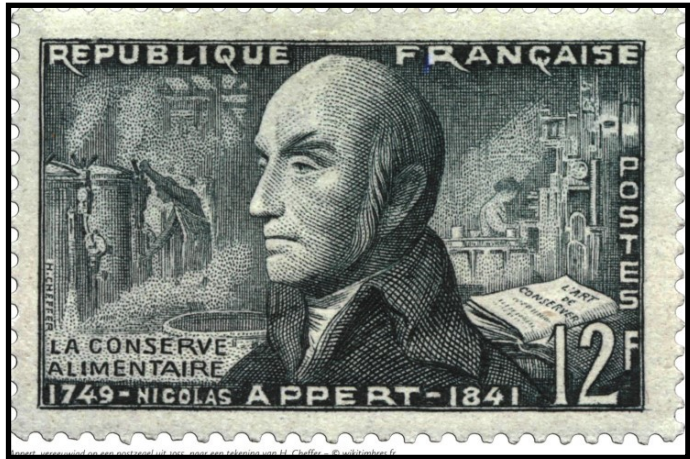
## Bronnen

Rosemunde Pujol, *Nicolas Appert l'inventeur de la conserve*. Pans, 1985

Nick Trachet, *Culinair ontdekt Nicolas Appert*, in brusselnieuws.be, 26/05/2010, (<http://www.brusselnieuws.be/nl/nieuws/culinair-ontdekt-nicolas-appert>), geraadpleegd op 4/07/2014

Margo McDiarmid, *Franklin expedition More doubts raised that lead poisoned the crew*, in CBCNews, 09/01/2014 (<http://www.cbc.ca/news/politics/franklin-expedition-more-doubts-raised-that-lead-poisoned-the-crew> 1 2490875), geraadpleegd op 4/07/2014

Wikipedia, the free encyclopedia, John Franklin, ([http://en.wikipedia.org/wiki/John\\_Franklin](http://en.wikipedia.org/wiki/John_Franklin)), geraadpleegd op 4/07/2014



# MORDAN

NATUURVLEES DOBBELAERE  
Christinastraat 69 - 8400 OOSTENDE

Tel. 059/50 52 45 - Fax: 059/50 07 85

e-mail: [denatuurwinkelmordan@skynet.be](mailto:denatuurwinkelmordan@skynet.be)

(400 m<sup>2</sup> verkoopsruimte)

Openingsuren: 9.00 H. - 18.30 H.  
Ook op zaterdag. Zondag gesloten

**BIO SHOP**

*De Natuurlijkste  
zaak van de kust!*

**GREEN  
SLEEP**

100% "NATUURLIJK"  
SLAAPCOMFORT  
(200 m<sup>2</sup> toonzaal, 1e verdieping)

*Green Sleep.*

Dieetvoeding, VERSE natuur-, vegetarische en biologische voeding.

Hormonenvrij vlees (vzw. Plattelandsontwikkeling)

Voedingssupplementen en sportvoeding. Natuurlijke cosmetica.

*150 kruidenpreparaten uit eigen labo!*

DESKUNDIG ADVIES VAN 4 PARAMEDICI EN HERBORIST

# VACCIN VERSUS KOELING IN DE TIJD VAN TOEN

FRANK GOEMINNE

Nu is er voor velen onder ons een vaccin voor corona op komst, maar iets meer dan ongeveer 100 jaar geleden was West-Europa in de greep van de Spaanse griep. Een der pandemieën uit het verleden.

*What's in a name?* Dat Engelse cliché is in meer dan één opzicht toepasselijk voor de Spaanse griep. En wat betekenen de naakte cijfers eigenlijk? Virologe Wendy S. Barclay (Imperial College) geldt als een van 's werelds meest vooraanstaande griepexperts. Zij wijst er o.m. in *The Lancet* op dat 50 miljoen wel de meest geciteerde dodentol is, maar niet noodzakelijk de meest correcte: "Tussen de 50 en de 100 miljoen is een meer accurate schatting".

Waar we met grotere zekerheid mogen van uitgaan is dat de pandemie gepaard ging met een mortaliteitsgraad van 3%. Wat dus wil zeggen dat 97 van de 100 mensen die ermee besmet geraakt waren, het toch overleefden. Ter vergelijking: bij ebola schommelt de mortaliteit tussen de 25% en de 90%, en bij builenpest rond de 60%. Maar dat mag ons niet blind maken voor het gevaar. Want pas die 3% toe op heel België en zijn 11,3 miljoen inwoners, en je komt uit op 339.000 doden. Dat is 14 keer meer dan het aantal Belgische burgerslachtoffers in de Eerste Wereldoorlog en het drievoud van het aantal Belgische doden, burgers en militairen samengeteld, in de Tweede Wereldoorlog. Hoe zal het met de coronapandemie verlopen in de geschiedenis?

## Een vaccin op komst

Maar onmiddellijk rijst de vraag: aan welke temperatuur moet men het vaccin koelen?

Technisch gezien kunnen we nu voldoende koelen. De Spaanse griep die woedde in West-Europa is na een tijd zomaar verdwenen. In de veronderstelling dat er toen een vaccin zou geweest zijn dat op een bepaalde temperatuur bewaard had moeten worden, hoe zou dat gebeurd zijn?

Elektriciteit was nog niet voor iedereen toegankelijk, laat staan dat er toestellen waren om de koeling aan te maken. Veel van de technische snuffjes en apparatuur die ons moderne leven beheersen, zijn voor ons zo vanzelfsprekend dat we ons moeilijk kunnen voorstellen dat ze enkele generaties geleden nog onbekend waren.

Wij kennen de frigo/koelkast en de diepvries. In vele woningen behoren die tot de standaarduitrusting. En toch was er vroeger ijs dat je enkel kon krijgen in de winter en dan nog op voorwaarde dat het hard genoeg gevroren had.

We weten dat onze landbouwers reeds gebruik maakten van ijskelders, waarin ze gedurende de winter de stukken ijs, gekapt uit hun drinkplaatsen, lieten opslaan. Onze vissers gebruikten dezelfde techniek, maar sloegen het op in het ruim van het schip, om de vis verser aan te landen. Daardoor kwamen de schepen dieper in het water te liggen en bleef het ijs koeler. Een ijskelder had je vaak bij goeie en adellijke families met een kasteeldomein.



## IJSKELDER KASTEEL VAN WIJNENDALE Fonteinpad zonder nummer (Torhout)

Beschermd als monument bij B.V.E. van 22/09/1982. Blijkens het kadaster opgericht in 1875 door J. Matthieu, de kasteel eigenaar. Typische ijskelder met toegangstunnel. Wellicht ronde bakstenen kelder met diepere bodem. Afdekking met aarde en beplant met bomen.

<https://inventaris.onroerendergoed.be/aanduidingsobjecten/14545>

## IJspuiten en ijskelders

Een ijskelder is een losstaande kelder, meestal tonvormig, van vrij grote diepte (5 meter is niet vreemd), waarin gedurende de winter, grote (1 m × 20 cm × 20 cm) stukken ijs van een (nabijgelegen) plas of sloot opgeslagen worden. In Noordwest-Europa werd het ijs vaak ook afgedekt met hooi ter isolatie. Als de ijskelder een (grote) bovengrondse constructie heeft spreekt men eerder van een ijshuis of meer algemeen van een ijsruimte.

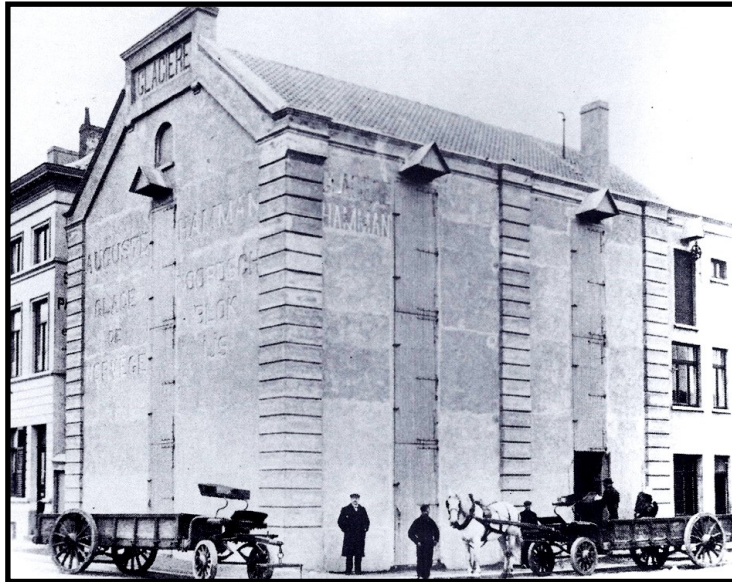
Omwille van de diepte is deze ruimte goed geïsoleerd. Omdat koude daalt, is het mogelijk deze ruimte voldoende koel te houden om – als er voldoende ijs opgeslagen ligt – het jaar door een hoeveelheid ijs te behouden. In warmere periodes was het dan mogelijk uit deze kelders ijs op te halen. Tegenwoordig worden natuurlijke ijskelders vaak als overwinteringsplaats gebruikt door vleermuizen die er hun winterslaap houden.

Reeds in de middeleeuwen kaptten de gebruikers tijdens harde winters ijs in wat men ‘ijspuiten’ noemde. Dit ijs werd bewaard in speciaal hiervoor ingerichte ondergrondse ruimten, de "ijskelders". Een typisch voorbeeld van zo’n ijskelder die nog bestaat, is deze bij het kasteel van Wijnendale (zie inzet vorige blz.)

Ook Oostende had een paar ijspuiten. Germain Billiet vermeldt er één, omstreeks WO I, achter de huidige H.Hartkerk (1). Andere bronnen vermelden een ijsput in de later opgevulde waterplas ter hoogte van de Oostendse Tennisclub, tussen de Prinsenlaan en de Koninginnelaan. Maar het vror niet elke winter. In de zachte winters was er gebrek aan ijs. Vanaf het begin van de 19de eeuw begon men met het vervoer van ijs over zee. Er ontstond een levendige ijshandel en het aantal ijsbewaarkelders steeg.



Ook Oostende had in de 19de eeuw verschillende ijskelders. F. Verbanck vertelt erover in zijn De Plate-artikel (2). De laatste ijskelder van Oostende, die van Auguste Hamman stond op de hoek van de Ijskelderstraat en de Slachthuiskaai (nu Brandariskaai) op het Hazegras (wit gebouw links achter op de ansichtkaart). Ze werd afgebroken in 1987. Ijs uit Noorwegen aangevoerd met zeilschepen kwam tot voor WO I aan in deze opslagplaats. Reder Hamman, ook eigenaar van een scheepswerf, liet zijn ijskelder begin 1900 bouwen, nadat hij zijn vorige in de Zuidlaan (nu Alfons Pieterslaan) had moeten opgeven omdat het gebouw werd afgebroken.



In de 19de eeuw was Noorwegen de ijsleverancier van West-Europa. In Noorse schoeners werden hele scheepsvrachten aangevoerd. In de zomer bracht deze schoeners kreeften en andere zeevruchten naar Oostende en in de winter ijs.

Rond de eeuwwisseling werd op Sas-Slijkens een eerste ijsfabriek opgericht. Toen deze installatie goed begon te draaien ging hier geleidelijk aan de florissante trafiek van vervoer van ijs over zee teloor. Als gevolg hiervan verloor de ijskelder van Hamman zijn functie. Na de Eerste Wereldoorlog werd er geen ijs meer in bewaard. De smederij van Oscar Schockaert nam er

zijn intrek. Na de Tweede Wereldoorlog huisde daar de firma Vimix die vis inzoutte. Eind jaren '50, begin '60 werden er koevellen van het nabijgelegen slachthuis gezouten, gevouwen en opgeslagen ... lekker geurtje.

De naam 'HAMMAN' bleef echter in grote letters op de zijgevel staan en de Oostendenaars hadden het steevast over 'den ieskelder van Hamman'. De Ijskelderstraat bestaat niet meer. De straat werd in 2017 verkocht aan Vives.

Het vervoer van ijs over zee is een minder gekend aspect van de scheepvaartgeschiedenis. Gedurende heel de 19de eeuw werden hele vloten ingezet om ijs te vervoeren naar alle mogelijke plaatsen op de wereld (3). De oorsprong van het ijstransport over zee lag bij de Amerikaan Frederic Tudor. Toen in 1805, in de Caraïben, een gele koorts epidemie uitbrak die duizenden slachtoffers maakte, was er voor de behandeling van de zieken een grote nood aan ijs. Tudor liet 130 ton ijs kappen uit een vijver en verscheepte het vanuit Boston naar Martinique. Weer een vraag naar ijs in het kader van een epidemie, kleine broer van pandemie. De inlandse handel in ijs duurde in de Verenigde Staten nog tot in de eerste jaren van de 20ste eeuw. In Europa bleven de Noorse schoeners ijs aanvoeren tot in 1914. Het was omtrent die periode dat men in de ijskelder van Hamman de activiteiten stopte. De ijskelder van Scarborough op de kust van Yorkshire werd in 1972 afgebroken terwijl die van Hamman het uithield tot 1987.

In Bredene bezaten een aantal landbouwers een ijssput op hun erf tot de jaren '50 van vorige eeuw. Op de hoeve Rapeseburg (vroegere hoeve Vandenberghe) was onder het gebombardeerde gedeelte een soort kelder waarin het winterijs werd gestapeld. Helaas zijn de restanten van de oude gebouwen gesloopt.

Wat je WEL had in Bredene: de ijsfabriek van De Naeyer die mooi helder ijs maakte met water rechtstreeks uit de vaart gepompt! Op die site heeft zich later de firma Pescator gevestigd.

### Bronnen

- (1) G. BILLIET. De Ijsput en omgeving. De Plate, okt 1976, blz. 4 en 5
- (2) F. VERBANCK. De Ijskelders van Oostende. De Plate, okt 1974, blz. 10 en 11
- (3) Nautical Magazine. Vol. 213, jan to june 1975, pages 221-224

J. DREESEN , De Plate, april 1995

Beeldbank Oostende & fotoarchief Dirk Beirens


# Toope



## Toope

Groentenmarkt 11, 8400 Oostende

T 059 40 31 06 · M 0477 248 789 · [toope1@telenet.be](mailto:toope1@telenet.be)

Di & Woe gesloten ·  · [www.bistro-toope.be](http://www.bistro-toope.be)

BTW BE0715.482.985

Ontbijt · Lunch · Tea-Room · Feest- en vergaderzaal

# DE VLAAMSHEID VAN DE HOLLANDSE NIEUWE

JORIS SURMONT

Bestuurslid Joris Surmont schreef in opdracht van de West-Vlaamse Gidsenkring een wandelgids over het maritieme Brugge. Vorig jaar stond deze wandeling op het programma van Lange Nelle. Wij mochten een hoofdstukje als introductie overnemen. Joris wijst nog maar eens op de Vlaamse oorsprong van gekaakte haring. Het Brugse stadsbestuur stelde de wandelgids op 10 december 2020 officieel voor. Het werk is verkrijgbaar in de Brugse boekhandels en bij de auteur.

## Vlaamse maatjes (1)

Vlamingen waren van oudsher haringvisser. Aanvankelijk vond de haringvangst 's winters plaats aan de ingang van het *Nauw van Cales* (Calais). Grevelingen (Gravelines) aan de monding van de Aa, was het eerste centrum van de haringvangst. De oudste tolregisters waarin de haring opduikt, dateren van 1127. Naar verluidt zou in hetzelfde jaar Ieper een vismarkt organiseren. Een en ander verklaart waarom in de loop van de 12<sup>de</sup> eeuw in de kuststrook tussen Nieuwpoort en Boulogne zoveel vissersdorpjes en haventjes ontstaan. Het belang van haring blijkt ook duidelijk uit de keure van Nieuwpoort van 1163. Haring was een volksgerecht. Uit rekeningen weten we dat de Vlaamse kerels tijdens hun tocht door Vlaanderen onder leiding van Willem van Gullik, vóór ze naar het slagveld togen op 11 juli 1302, volop haring aten!

De haringvangst zal zich geleidelijk aan uitbreiden naar de noordelijke Noordzee, de Britse en Schotse kusten en naar de monding van de Oostzee. Rekeningen van koninklijke tollenaars uit Scarborough (Engelse oostkust) uit 1305, vermelden de tol geïnd van 110 vissersboten afkomstig van Cales (Calais), Wenduïne, Walraversyde en Bonen (Boulogne).

Vissers uit Walraversyde brachten steenkool en natuursteen mee na het aanlanden van hun vangsten in Newcastle-upon-Tyne, in het noorden van Engeland. In 1443 verleenden de Engelsen 82 vrijgeleidebrieven voor de haringvangst aan Vlaamse vissers. Tijdens het haringseizoen mochten de vissers niet voor justitie worden gedaagd noch worden gevonnist. In een charter van het Brugse Vrije, van 10 april 1324, staat immers: "*Et ou temps de haringuison, len ne porra faire nulle loy sur ceux qui seront aus harens.*" Hieruit blijkt het belang van de toenmalige Vlaamse haringvisserij.

In de 15<sup>de</sup> eeuw visten onze vissers zes maand per jaar haring van het noorden van Schotland tot in het Kanaal. De visserij ving aan vanaf 24 juni (*Voorvanc* vanaf Sint-Jansdag) in de Sont tot aan de Doggerbank en de Britse oostkust. Daarna volgde de *Teelt*, van Sint-Bartholomeusdag (24 augustus) tot Allerheiligen aan de oostkust van Schotland en Engeland. De haringvangst eindigde eind december in de zuidelijke Noordzee (*Achternanc*). De Hollanders beperkten zich tot de *Teelt*. Dankzij de opeenvolgende haringvisserij behielden de Vlamingen het overwicht in het haringbedrijf in de Nederlanden. Maar tijdens de Tachtigjarige Oorlog keerde het tij. De meeste vissers weken uit naar Zeeland en bouwden daar mee aan de gouden eeuw. Zij die in Vlaanderen bleven, schakelden over op de lucratieve kaapvaart.

De Hanzeaten drongen bij de Brugse stadsmagistraat aan om de lokale haring vers (niet ingezouten) of als korfharing aan te voeren. Zij bezaten immers het monopolie voor het vervoeren van kaakharing en wilden dat recht veilig stellen. Vette vis, zoals haring, bederft snel. Om hem enigszins aan boord te kunnen bewaren, werd hij tijdens het korven (de opslag in manden) gesteuurd (bestrooid met zout). De Deense koning, die ook vorst van Noorwegen was, verplichtte de vissers om alle in de Sont gevangen haring aan te landen in Skania (Schonen) waar hij werd gekaakt en in vaten opgeslagen. De Duitse Hanze had vanaf 1370 tot begin 15<sup>de</sup> eeuw het monopolie om die kaakharing te vervoeren in Noordwest-Europa.



Maar de positie van de Hanze verzwakte meer en meer. Zeerovers onderschepten de haringhandel van de Hanze. Conflicten en rivaliteit met niet aangesloten steden en landen en een zwakke interne organisatie tastten het monopolie aan. Toen de haring eind 14<sup>de</sup> eeuw om onduidelijke redenen wegbleef uit de Sont, moesten vissers de haring elders zoeken (2). Zij bouwden grotere vaartuigen, bezochten afgelegen visgronden en om bederf tegen te gaan, kaakten ze de haring aan boord. Oostendenaar Jacob Kien en Willem Beukels uit Biervliet zouden als eersten aan boord geaakte haring hebben aangevoerd bij ons. De Schonense kaakharing was een kwaliteitsproduct. De Vlaamse kaakharing werd in 1396 als contrefait of onwettige aanvoer bestempeld en was verboden. Pas in 1420 stond graaf Jan zonder Vrees de aanvoer van Vlaamse kaakharing toe.

De aanvoer van kaakharing direct uit zee maakte langere vangstreizen mogelijk. Dit zorgde voor meer aanvoer van vis en hogere besommingen. Oorspronkelijk werden de vissers verloond volgens het aantal netten dat ze meebrachten. Daar waar zeelui vroeger zelf instonden voor de doorverkoop van hun vangst, was er nu een tussenpersoon nodig om de verkoop te regelen en de contacten te leggen met de binnen- en buitenlandse kopers. Zo ontstond de 'Weerd', die optrad als bemiddelaar tussen kopers en vissers. Hij ontving hiervoor een commissieloon. De visserijhavens kregen naast de bestaande markten en hallen ook een afzonderlijke vismijn of visafslag. Hogere inkomsten maakten dat de stuurman-eigenaar nu huurknappen kon inhuren in plaats van zich te beroepen op de corporatieve medevennoten. De weerd evolueerde uiteindelijk tot een reder, die zich ontfermde over zowel de uitbating en de uitrusting van het schip als over de bemiddeling van de vangst.

(1)Maatjes of maagdekensharing, heeft nog niet gepaaid en bezit daarom voldoende vetgehalte.

(2)De vissers gooiden hun netten pas uit als ze zeker waren dat er haring zat. Zij hielden hiervoor nauwlettend het 'gewag', d.w.z. de zeevogels, bruinvissen en zeehonden in het oog. Waar die dieren zich ophielden kon je een visschool verwachten.

## Wandelgids Maritiem Brugge

Maritiem Brugge handelt over Brugge als poort op de wereld. In een boeiende en rijk geïllustreerde dubbele wandelgids ontdekt u hoe Brugge, tijdens de middeleeuwen, dankzij de zee uitgroeide tot de belangrijkste haven van de christenwereld. Op 28 locaties wordt stilgestaan bij kenmerkende feiten, gebouwen en personages in Brugge in relatie met de zee. Deze gids laat u in gedachten scheep gaan aan boord van galeien, hulken en pleyten om er te peilen naar de maritieme aspiraties van de Bourgondische hertogen. U neemt poolshoogte bij de Vlaamse admiraliteit, gaat overstag met walvisvaarders, kaakt de Vlaamse maatjes en zet de zeilen bij aan boord van de eerste Belgische oorlogsbodem die op een Brugse scheepswerf van stapel liep.

Maritiem Brugge bevat twee fraai geïllustreerde wandelgidsen in zakformaat, gevat in een handig mapje. In elke gids steekt een overzichtelijk stadsplannetje met het traject. U kunt natuurlijk ook de wandelingen vanuit uw zetel meevolgen.

Auteur: Joris Surmont - Prijs: €15  
Uitgaven West-Vlaamse Gidsenkring  
vzw — Meer informatie op:

<http://www.ijslandvaart.net/wandelgids.html>

[http://www.ijslandvaart.net/maritiem\\_Brugge.html](http://www.ijslandvaart.net/maritiem_Brugge.html)



# BOMAANVALLEN OP OOSTENDE DOOR DE GEALLIEERDEN TIJDENS WOII

GEORGES RUYS

## Periode juni 1940 tot september 1944: aanvallen door de RAF en de USAAF

De boordapparatuur der vliegtuigen stond in de beginperiode van de oorlog nog niet op punt zodat de waarnemer in het vliegtuig meestal visueel zijn doel diende te zoeken. Toch voerde de RAF voor hun eigen veiligheid, meestal nachtaanvallen uit wat de nauwkeurigheid der trefkans zeer verminderde zeker bij nieuwe maan.

Te Oostende waren geen belangrijke industriële doelen en de haven werd niet echt als een zeer belangrijk item beschouwd.

De operatie Seelöwe door de Duitsers opgezet om de oversteek naar Engeland te maken, bracht daar amper verandering in. De Engelsen spitsten zich meer toe op de eigen verdediging en op het overwicht behouden in de lucht over het kanaal.

Toen de USAAF zich later in de strijd kwam mengen, verkozen die hun aanvallen overdag uit te voeren wat de accuraatheid fel opdreef. Maar om zich beter te beschermen werden de aanvallen in grote groepen met soms meer dan 1.000 toestellen per raid en een dito escorte aan jagers, uitgevoerd.

In de databases der talrijke geplande operaties en minor operaties van de RAF en de USAAF missions vinden we weinig de naam "Ostend" terug.

Gelukkig maar, want andere steden in ons land met een grote industrie of spoorwegknooppunten betaalden een zware tol zoals o.a. Kortrijk waar 598 burgers gedood werden, of Mortsel waar op één dag 936 doden vielen.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog maakte België kennis met het concept van collateral damage (of friendly fire) ttz. de onverwachte schade aan burgers en gebouwen die geen militair doelwit zijn.

Zo werd Oostende bedeed met niet minder dan 179 bom-dagen.

Daar tegenover staat dat amper 40 van die luchtaanvallen gepland waren, d.i. amper 22,3%.

We kunnen dus stellen dat de rest toevalstreffers waren en dat de bommen die hier in WOII vielen, eerder het gevolg waren van vliegtuigen die verdwaald waren of hun target om een of andere reden niet vonden, of die geraakt waren, of na een defect terugkeerden, naar hun basis en hun bommenlast kwijt wilden vooraleer de terugtocht naar hun thuisbasis in Engeland te beginnen. Door hun bommen uit te werpen konden ze hoogte winnen en hun snelheid merkkelijk opdrijven. Tevens bleef de nutteloosheid van hun opdracht meestal verdoken.

### Cijfers voor Oostende

Aantal bom-dagen  
179 (soms meerdere  
raids per dag)

Geplande raids  
31+9 = 40 (RAF +  
USAAF)

Aantal burgerdoden  
141





