

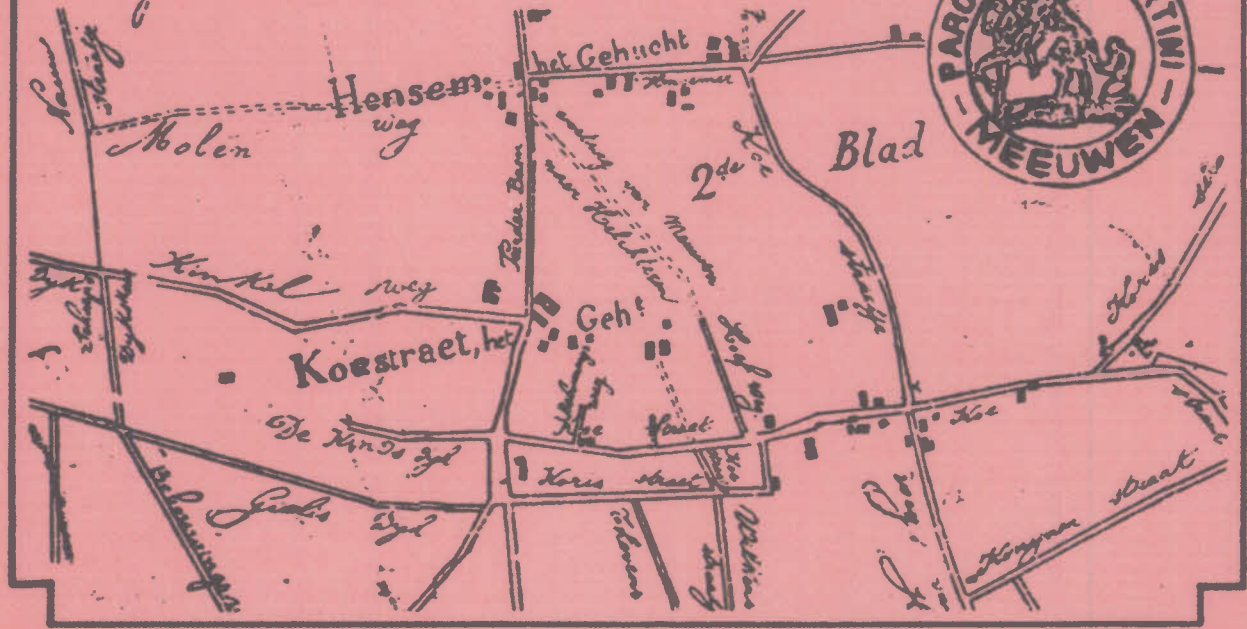


Cojnre wyl het
Contract tusſchen De gemeente yan der Eendre
Der andere.

De Gemeenten meeuſten / Elicom / wyſſlagen
en opgelabbeek nooppens hunne Limieten etc.

Opgerecht inde heyde den 3den ybris 1779
Lufft der Redſte Borgemeesters van woops
gemeenten

geſchibart en voor de Justitie meeuſten etc
gerealizeert den 27 ybris 1779



WOORD VOORAF

Geachte Lezers,

Na het lijvige eindejaarsnummer van '86 volgt nu pas het eerste nummer van de jaargang '87.

Inhoudelijk is deze 13e Reengenoten iets anders geworden dan voorzien was.

- Wat als een korte inleiding voor een nieuw "stukje" bedoeld was, is zodanig uitgelopen dat ik op het laatst niet anders kon dan een afzonderlijk artikel ervan maken. Het gaat over "Slachten" (blz. 31 e.v.). Daardoor hebben wij een vaste rubriek als "Miéver kal" moeten onderbreken, maar dit gemis wordt in het nieuwe artikel ruimschoots goedge maakt.
- Ook de recente, belangwekkende archeologische vondsten in Wijshagen, waarover u wellicht in de krant al iets gelezen hebt, krijgen in dit nummer speciaal aandacht (blz. 13 e.v.). Het was voor onze gemeente immers gemakkelijker en voordeliger een paar Keltische vorsten uit hun graf te halen dan het Belgische vorstenpaar op bezoek te krijgen.
- Voorts voelden wij ons moreel verplicht u in dit nummer eindelijk eens de structuur van de heemkundige werking in Vlaanderen, Limburg en Meeuwen op een overzichtelijke wijze voor te stellen (blz. 6 e.v.). Voor een vereniging die haar tweede lustrum viert, is dat niets te vroeg. Het artikel dat eraan voorafgaat, "Wat is een ideale heemkring?", biedt ons de mogelijkheid onze werking eens te evalueren en ons op nieuwe initiatieven en taken te bezinnen. Onder andere in de relatie met de gemeentelijke overheid ziet de auteur, wijlen Jozef Weyns, voor een heemkring bepaalde taken weggelegd. Uit eigen ervaring kunnen wij dit gemakkelijk bevestigen. De geleidelijk verworven waardering vanwege het gemeentebestuur en de bereidheid tot nuttige en voordelige samenwerking zal dit jaar tot uiting gebracht worden door de heroprichting van een wegwijk aan de Heerstraat en door een gezamenlijke tentoonstelling in het gemeentehuis na een reeks archeologische projecten en als viering van het 10-jarig bestaan van de Reengenoten. Meer over die tentoonstelling op blz. 30.

Met deze toelichting als geleide nodig ik u graag uit tot enkele uurtjes aangename verpozing met "'t nuuw beekske vanne Reengenoten". Tot ziens !

J. BOSMANS

Van horen zeggen

Vèèl minse wiéte vanne lèsten uúrloch ni vèèl mié aaf : d'n èine vergit 'et, d'n annere waas te jónk. Mè det ze 'et toon ni brèit gat hemme, nié, det zeen de mèiste nóch ni vergète. Hiél wat hùuzer op wiej gehèchte hàuwen in dèèn tiet nóch gèinen illetrik, en petrol viér de kingkee waas bekans nimié te kriege. Det zies'te van hiej : d'n Duits z'n tangs zuúpe petrol en diej ginge vèèr. Es det nùuw waas dan zagte ze : trèk dao toch 'nen draot hiéne dan hemme diej minse toch leecht. Mè zuú gemekkelik ging 'et toon ni. Illetrikdraot is van kuúper en det mees d'n Duits hemme viér uúrlochsgetiech te make. Dus, nèrges gèinen draot te vinne. Zuiwts'te dinke. Want wiej gruúter de nuút, wiej heller des'te gèis zeke. Mè buú dan ?

De straotlampe - en dao hóngte ter nóch ni zuú benkelik vèèl - mochte nimié branne viér de vlegers. Zuú diéje ze dèèn draot mer aaf óm 'em nao diej aafgelège hùuzer te trèkke. Paole viér de drèèj op te hange wuúrte van dikke dennen ùut de gemèinsbos gehaalt. Diej wuúrte gesjèlt en èine mèt e pèert looj ze oppe kar en voor ze oppe plak buú ze meeste kuúme stuún. E paar man moken e kuút en zatten 'em recht. Viér 't rot wère mees dao 'n gooj laoch sjiépstaar op gesmiért wère. Det dié d'n illetrikker, nao det 'er trop gekruúpe was om de drèèj vast te make, want det plekde.

Nùuw waas Lewiej vanne Smièt van Miève illetrikker en dèè mees ónner d'n uúrloch oppe Waoberch zuú 'n illetriklèin guún make. 'Et hàuw waal wat draot gekost, mè de minse krège leecht. En wiej ging det toon : d'n draot, de pètsjes en det anner getiech lagte ze èrges in èin van diej hùuzer inne sjeer of innen hinnestal tot ze 'et vandoon hàuwe. Lewiej hàuw z'ne vieloo mèt 't getiech bieje Sjel van Nol innen hinnestal gezatte, want diej slechte baen mochte ni te lang inne zon stuún anners góngte ze slap of spróngte ze. En de hats zuúmèr noch gèine nùuwe bant. En wiej det iéveral in dèèn tiet waas hàuwe ze dao bieje diej minse versjèije jing róntluipe en viér diej waas det dink innen hinnestal nateerlik wat nùuwts.

Dao loop er èine bieje buú al vreech werk in zaat en dèè hàuw al drek gezién det dao 'nen immer biejestoon met wat in. Dèè dacht det 'et uúliej waas. Hèè hàuw uúts gezién wiej paa de kèttling smiérde met e klèij pètsjen uúliej. En hiej nùuw 'nen immer vol mèt 'ne gruúte borstel bieje en daolangs 'ne vieloo mèt een gerosde kèttling ... Det kos'er uich.

Iérst dié 'er de kèttling en d'n torpedoo en alles wat mees draeje. Doon zaag 'er det er wat lak vanne stang enne sliek-plate waas. Hèè dié 'et tegooj ! Niks vergète ? Nié.

Wieje Lewiej geduún hàuw mèt wèrke ging'er z'ne vieloo hale. Hèè dùuwde de diér vannen hinnestál uúpe en zaag 'n paar hinne wegluipe. Op 'n paar sjrèèj van 't kuút blève ze stuún om te zien wat er ging gebiére. De borstel staak noch innen immer. En doon gebiérden 'et. Lewiej kèèk vannen immer nao de vieloo en vanne vieloo nao d'n immer. De kóns dinke of dao gelache of gevloekt wuúrt. Zelfs d'n haan bùute sjrok ervan en staak z'ne ruje kop duúr 't hinnekuút om te kieke wat er loos waas. "Hiej hèèt 'em potverdikken èine getaart" zag Lewiej helop tiége z'n èige, want sakkeren op dèè jong dèè 'em zuú gepèèkt hàuw kos'er ni", dèè waas er ùutgemùuzt.

Mùun van Sjel hèèt èèl nilang hove te zeke wèè 'et geduún hàuw. Het waas goot aan 'em te zien : taar van kop tot tién. Doon hemme ze Lewiej mèr de lèste petrol gegève om det zwart dink van z'ne vieloo aaf te krieger. Dèè petrol hàuwe ze nimié vandoon, ze krège toch leecht vannen illetrik. En doon de vieloo geduún waas, waas er noch èine lieter iéver. Dèè hemme ze mote gebrieker viér dèè jóng te wasse.

Jaore ternao waas 'et tèsse de spèiken en 't kampraat nóch al-tiet te zien. Het zal uich waal goot gewèèst zien tiégen 't rosse.

En dèè jóng ? Dèè zal 't versjil tèsse smieruúliej, taar en petrol waal onthàuwen hemme, dink ich.

(naverteld door Jozef Kerfs alias

Zjef van Lewiej vanne Smiét)

Wat is een ideale heemkring?

Het Centrum voor andragogisch Onderzoek, v.z.w., Kanselarijstr. 14, Brussel, verspreidt een *Beschrijvende inventaris van de Verenigingen, instellingen en diensten werkzaam op het terrein van volksoontwikkelings- en vormingswerk met volwassenen in Vlaanderen*. Ook ons Verbond kreeg daarvoor een vragenlijst te beantwoorden. Toen we het punt betreffende programma en werkwijze beantwoordden, maakten we onderscheid tussen de werking van het Verbond en die van de heemkringen; beide bestrijken immers een eigen terrein. En bij het overlopen van wat in een kring zoal kan gebeuren, merkten we op, dat dit zeer veel kan zijn. Het docht ons de moeite waard, dat allemaal eens op te sommen. In gedachten zijn we dan te gast bij een vereniging die we de ideale heemkring zouden kunnen noemen, wel wetende, natuurlijk, dat ook zulk ideaal niet van deze aarde is. En in die zin beantwoorden we hier de vraag: Wat is een ideale heemkring? We gaan trachten erop te antwoorden in de volgende punten.

1. De ideale kring kiest een passende, verantwoorde naam. Die kan ingegeven zijn door de plaatselijke geschiedenis, gemeentewapen, patroonheilige, het bestreken gebied. B.vb. Oud-Oostburg (Sint-Amandsberg: bestreken gebied), *Die Swane* (Heist-op-den-Berg: gemeentewapen). Is de bijzondere naam iets van die aard, de soortnaam is liefst niet het lange, voorbijgestreefde *Geschied- en Oudheidkundige Kring*, of *Studiekring voor plaatselijke Geschiedenis en Folklore*, of zelfs *Heemkundige Studiekring*: zeg kortweg *Heemkring*. Die naam is kort en dekt werkelijk alles.

2. De Heemkring heeft zijn statuten behoorlijk opgesteld en die zijn in het Staatsblad verschenen: zo is de vereniging een V.Z.W. geworden, met een toegewijd, bekwaam en ijverig bestuur.

3. De kring houdt liefst om de maand een studievergadering. Spreekbeurten over onderwerpen rakende het heem komen er aan de

beurt. Maar de kring vergadert ook als werkgemeenschap, om bepaalde heemkundige onderwerpen samen uit te denken. Vragenlijsten uit tijdschrift *Ons Heem*, of uitgaande van de Nederlandse volkskunde-atlas, of een universitair centrum voor dialectologie, worden aldus gezamenlijk beantwoord. Andere onderwerpen uit het plaatselijk volksgebruik en de volkstaal kunnen er behandeld worden. Aan te raden is een hoofdstuk uit werken als SCHRIJNEN, *Nederl. Volkskunde*, of PEE-TERS, *Eigen Aard*, in vergadering te lezen en te bespreken, om de plaatselijke toestanden na te gaan en gezamenlijk, na navraag elk in eigen omgeving, vast te leggen.

4. Al die aantekeningen worden bijeengebracht in een kringarchief. Er dient nog meer verzameld: ikonografie betreffende het heem (oude kaarten, prentkaarten, personenfoto's, foto's van verdwijnende ambachten, monumenten en landschappen), zo mogelijk ook oude voorwerpen. Dat allemaal kan dienen: voor een tijdelijke tentoonstelling ter plaatse, voor een eigen heemmuseum; voor een heemmuseum in een naburige plaats, voor het Vlaamse Openluchtmuseum te Bokrijk. Waar nog geen gedrukte dorpsgeschiedenis bestaat, moet die ook als een na te streven doelwit worden op het oog gehouden. Al het verzameld studiemateriaal zal erbij nuttig kunnen worden gebruikt.

5. Waar mogelijkheid bestaat wordt gedacht aan filmische opnamen van: landschappen, gebeurtenissen, stervende ambachten. Maar dan moet het met kennis van zaken gebeuren: geen geld verspillen! Evenzo dient gedacht aan het op band opnemen van de heemtaal, in vertelling en in lied.

6. Wat over de gemeente en de streek werd geschreven, ook wat loor heemzaten werd te boek gesteld, wordt in de kringbibliotheek bijeengebracht, of in een bijzondere afdeling van de gemeentelijke boekerij. Daar horen ook thuis een volledige verzameling van *Ons Heem* en de nuttigste werken betreffende de verschillende wetenschappen die bij de heem-

HEEMKUNDE IN VLAANDEREN

studie zijn betrokken. De bijzondere belangstelling van de leden is hier richtinggevend, doch het is te hopen dat die belangstelling breed is en zowel de aard-, plant- en vogelkunde omvat als de volkskunde, politieke geschiedenis, enz.

7. De heemkring richt opvoedende bezoeken en uitstappen in. Daar komen allereerst geleide wandelingen in het heem bij te pas : studiebezoek aan de kerk (ook sakristij en toren), aan het bos, de oude boerderij, de molen, de beek, e.d. onderverpen. Bezoeken aan het heemmuseum van de streek, aan een van de vele onderwerpen in de nabije stad, aan een bijzonder landschap (Kempen, Moeren, Zoniënwood), een vogelreservaat, het Vlaamse Openluchtmuseum.

8. De kring verzorgt een heemkundige rubriek in het plaatselijke blad of bladen. Als het kan neemt hij ook jaarlijks één of twee vergaderingen op zijn programma die open staan voor, en belangstelling kunnen wekken bij, de bevolking. Zo volbrengt hij zijn sociale kulturele verplichting : meedelen aan de heemzaten van verworven geestelijke waarden.

9. Verder op dit pad wandelend, zal de kring er natuurlijk bijzonder naar streven, een eigen jaarboek of ander tijdschrift te scheppen, of mee te werken aan een bestaande blad uit de streek.

10. De kring licht het gemeentebestuur voor ter zake de naamgeving aan nieuwe straten en pleinen : ook betreffende de juiste vorm van bestaande oude benamingen. Indien de gemeente nog geen eigen wapen heeft, moet de kring het zich tot plicht rekenen, daarover voeling te nemen met het gemeentebestuur en in het archief de nodige opzoekingen daarvoor te doen.

11. De kring doet aan heemschut waar het kan. Die werking betreft niet alleen waardevolle bouwwerken, bomen, landschappen, maar ook sommige zinvolle gebruiken en feesten. Waar er nood en mogelijkheid oprijzen, zal de kring bij het gemeentebestuur aandringen. Hij kan ook raadgevend optreden om bij feesten en stoeten, door de gemeente ingericht, de plaatselijke overlevering en geschiedenis naar behoren tot hun recht te laten komen, of misschien nieuwe initiatieven uit te werken.

12. De kring brengt zijn zin voor stijl en standing ook tot uiting door het verwerven van briefpapier en omslagen versierd met fraai en sprekend briefhoofd.

13. Die twaalf punten, goed uitgevoerd, bevatten veel aangenaams. Toch is er nog een bijzondere verplichting om *het aangename met het nuttige te paren*, nl. door het jaarlijks houden van (wat we zullen noemen) een teerfeest. Zo wil het het Vlaamse volksgebruik — en de goede gang van zaken. Want op dit jaarfeest worden ook de familieleden (echtgenote al zeker) uitgenodigd. De huisgenoten leren op die manier de kringwerking waarderen. Er is voeling en verbroedering mogelijk. Traditionele gerechten worden niet vergeten (is ook heemschut). Er kan een blijde dag uit groeien die traditie wordt en waarnaar telkenjare met verlangen wordt uitgekeken.

Besluit. De ideale heemkring is een boeiend kultureel ontspanningsmiddel voor de enkeling en een zeer nuttig orgaan in de menselijke gemeenschap van het heem.

Jozef Weyns.

(Bron : ONS HEEM)

Verbond voor Heemkunde

- VLAAMSE GEMEENSCHAP -
Gesticht op 19 september 1941
door Jozef Van Overstraeten
als afdeling van de VTB.
Zelfstandige vereniging
vanaf 14 januari 1945.
Wettelijk statuut : VZW

- Kaderblad Heemspiegel
- Tweemaandelijks tijdschrift
ONS HEEM
- Jaarlijkse Landdag
- Joachim Beuckelaerprijs
- Documentatiecentrum 's Gravenwezel

5 Provinciale Federaties
(Vlaamse Gouwbonden)

- Gouwvergaderingen
- Jaarlijkse gouddagen
- Gouwbladen
- Tentoonstellingen

WEST-VLAANDEREN
(1958)

ANTWERPEN
(1963)

OOST-VLAANDEREN
(1964)

BRABANT
(1969)

LIMBURG
(1974)

ALGEMENE VERGADERING
(4 leden per Gouw)

WEST-VLAANDEREN

Frans De Brabandere	- Keizer Karelstraat 83	8000	Brugge
Michiel De Bruyne	- Zeger Malfaitstr. 31	8810	Rumbeke
Emiel De Cock	- Brugsestraat 56	8260	Aartrijke
Gerard Desmet	- Prins Boudewijnstr. 77	8800	Roeselare

ANTWERPEN

Karel Borstlap	- Veldlei 84	2232	's Gravenwezel
Leon Lembrechts	- Fondatiedreef 7	2232	Schilde
Joris Olyslaegers	- Nieuwstraat 14	2550	Kontich
Jan Van Den Broeck	- Mechelsesteenweg 219	2580	St.-Katelijne-Waver

OOST-VLAANDEREN

Dirk De Boeck	- Oostdorpstraat 231	9420	Erpe-Mere
Walter Meuris	- Dorp-Oost 55	2730	Zwijndrecht
André Roels	- Wareslagdreef 32	9170	Waasmunster
Robert Ruys	- Doornweg 29	9298	Wichelen

BRABANT

	- Kapelstraat 10	3370	Butsel-Boutersem
Frans van Bellingen	- L. de Brouckèrelaan 35	1080	Brussel
Dr. Henri Vanoppen	- Leuvensesteenweg 839	3071	Erps-Kwerps
Luc Van Eeckhoudt	- St.-Truidensest. 366	3303	Hakendover-Tienen

LIMBURG

E.P. Alex Coenen	- Minderbroedersstr. 19	3500	Hasselt
Drs. Jan Gerits	- Groenstraat 56	3588	Eksel
Mathieu Kunnen	- Middenstraat 2	3688	Molenbeersel-Kinrooi
Liliane Roomers	- Servaesdreef 31	3900	Lommel

RAAD VAN BESTUUR
(2 leden per Gouw)

Voorzitter	:	Drs. Jan Gerits (Limburg)
Ondervoorzitter	:	Michiel De Bruyne (West-Vlaanderen)
Secretaris	:	Frans Van Bellingen (Brabant)
Penningmeester	:	Karel Borstlap (Antwerpen)
Public Relations	:	Robert Ruys (Oost-Vlaanderen)
Leden	:	E.P. Alex Coenen (Limburg) Gerard Desmet (West-Vlaanderen) Dr. Henri Vanoppen (Brabant) Jan Van de Broeck (Antwerpen) Walter Meuris (Oost-Vlaanderen)

REDACTIERAAD "ONS HEEM"
(2 leden per gouw)

Ons Heem

WEST-VLAANDEREN

Michiel De Bruyne - Zeger Malfaitsstr. 31 8810 Rumbeke
Dr. J.M. Lermyte - Kortrijkstraat 323 8700 Izegem

ANTWERPEN

Joris Olyslagers - Nieuwstraat 14 2550 Kontich
Frans Sillis - Christus-Koningl. 50 2510 Mortsel

OOST-VLAANDEREN

Ir. Luc Stockman - Brugstraat 103 9880 Aalter
Raf van den Abeele - Kerkstraat 27 9830 St-Martens-Latem

BRABANT

Luc Van Eeckhoudt - Sint-Truidensestwg. 366 3303 Tienen -Hakendover
Dr. Henri Vanoppen - Leuvensesteenweg 839 3071 Erps-Kwerps

LIMBURG

Drs. Jan Gerits - Groenstraat 56 3588 Eksel
Liliane Roomers - Servaesdreef 31 3900 Lommel

+ E.H. Antoon Lowyck - Lege Weg 20 8200 Brugge (St.-Andries)

Erebestuurslid en vroegere hoofdopsteller van "Ons Heem"

ONS HEEM. Tweemaandelijks tijdschrift van het Verbond voor Heemkunde.
Vereniging zonder winstoogmerk.

Jaarabonnement over te maken op postrek. nr. 000-0495981-20 of bankrek. nr.
401-4517901-47 op naam van «Verbond voor Heemkunde» v.z.w. Veldlei 84,
2232 's-Gravenwezel. Buitenlandse betalingen enkel op postrekening.

Gewoon abonnement: 500 fr.

Steunend abonnement: 750 fr.

Beschermend abonnement: vanaf 1.000 fr.

Buitenland: 100 fr. toesiag.



VERBOND VOOR HEEMKUNDE
GOUW LIMBURG

Gesticht op 19 augustus 1974
met Tuur Wouters als voorzitter
en Jan Gerits als secretaris.
Erkend en opgenomen in het
Verbond voor Heemkunde
op 7 september 1974
Wettelijk statuut : VZW

- Driemaandelijks Tijdschrift voor Heemkringen
MEDEDELINGEN à KONTAKTBLAD
- Jaarlijkse Gouwdag
- Gouwvergaderingen
- Publicaties
- Tentoonstellingen
- ...

Plaatselijke Heemkundige Kringen
(VZW's en Feitelijke Verenigingen)

- Werkvergaderingen
- Tijdschrift
- Museum
- Archief & Documentatiecentrum
- Voordrachten
- Tentoonstellingen
- Publicaties
- Reizen en bezoeken
- Advies
- ...

As (1970), Bilzen (1968), Balen (1977), Bocholt (1984), Bree (1981), Bree (VW, 1969),
Diepenbeek (1978), Dilsen (1985), Elen (1985), Eisden (1983), Genk (1971), Halen (1975),
Ham (1979), Hamont (1971), Hendrieken-Voort (1983), Heppen (1981), Heusden (1973),
Hoepertingen (1975), HOeselt (1972), Houthalen-Helchteren (1978), Kinrooi (1976),
Lanklaar (1979), Lommel (1957), Lummen (1983), Meeuwen (1977), Millen (1977), Neerpelt (1983),
Neeroeteren (1962), Opglabbeek (AVML, 1969), Opoeteren (1982), Overpelt (1955), Peer (Cult.
Kr., 1962), Peer (1985), Sint-Huibrechts-Lille (1973), Stokkem (1980), Tessenderlo (1977),
Werm (1978), Wijchmaal (1976), Vucht (1960), Zichen-Zussen-Bolder (), Zolder (1938),
Zonhoven (1953), Zutendaal (1978)



RAAD VAN BEHEER

Voorzitter

E.P. Alex Coenen Minderbroederstraat 19 3500 HASSELT
011/221587

Ondervoorzitter

Drs. Jan Gerits Groenstraat 56 3588 HECHTEL-EKSEL
011/735960

Secretaris

E.H. Giel Hendriks Herebaan-West 41 3530 HOUTHALEN-
011/522210 HELCHTEREN

Penningmeesteres

Liliane Roomers Servaesdreef 31 3900 LOMMEL
011/544883

Leden

Lic. Jean Bosmans Beemdstraat 77 3578 MEEUWEN-GRUITRODE
011/463620

Mathieu Kunnen Middenstraat 2 3688 KINROOI-
011/863856 MOLENBEERSEL

Ir. Willy Winkels Dr. Lenstralaan 34 3650 DILSEN-LANKLAAR
011/755693

LIMBURGSE GOUWDAGEN

- | | | |
|------|----------------------|---|
| 1976 | Neeroeteren | Het kleine monument in ons heem |
| 1977 | Zolder | Limburgse schuttersgilden |
| 1978 | Zonhoven | Het dorp, ons heem |
| 1979 | Hoeselt | Lambrecht Lambrechts |
| 1980 | Geistingen | Heenkunde en archeologie |
| 1981 | Wijchmaal | Schansen |
| 1982 | Lommel | Volkverhalen met sociale inslag |
| 1983 | As | Dorpsexploratie |
| 1984 | St.-Huibrechts-Lille | Heenkunde en cartografie |
| 1985 | Tessengerlo | Het spanvoertuig. Landelijk vervoer door de eeuwen heen |
| 1986 | Genk | Van Kempens dorp tot industriecentrum |
| 1987 | Zutendaal | Milieu, ook een heemkundige zorg |



LIMBURGSE TIJDSCHRIFTEN VOOR HEEMKUNDE

As	Het Sint-Aldegondisklokje
Balen	Ledenblad
Bilzen	Bilisium
Bocholt	Bokarelo
Bree	Het Ezendröpke
Diepenbeek	Alvermenneke
Dilsen	Thilesna 1062
Eisden	Van scheetskoel tot zandberg
Elen	De Gouden Sleutel
Genk	Heidebloemke
Ham	't Land van Ham
Hendrieken-Voort	Hendrycken-Voerda
Heppen	De turftrapper
Herk	Demer en Herk
Hoepertingen	Grepren uit het dorpsleven van Hoepertingen
Hoeselt	Het Hoeseltse Dorpsverleden
Kinrooi	Doa roasjt get
Lanklaar	De Vreedsel
Lommel	Te Lommele op de Campine
Lummen	Heem-info
Meeuwen	De Reengenoten
Opoeteren	De Utersjank
Overpelt	Uitgaven van het Genootschap voor Geschiedenis en Volkskunde
Peer	De Zeven Torens
Peer (Cult. kring)	Dat Stedeken Peer
Sint-Huibr.-Lille	Het Liller Heem
Stokkem	De Bakeman
Tessenderlo	Jaarboek
Vucht	Vochte
Wijchmaal	Sprokkelingen
Zutendaal	Stoppels

LIMBURGSE HEEMKUNDIGE MUSEA

o.a. Bree, Genk, Lanklaar, Lommel, Opglabbeek (archeologie), Sint-Huibrechts-Lille, Tessenderlo, Zolder, Zutendaal

LIMBURGSE HEEMKUNDIGE DOCUMENTATIECENTRA

o.a. Kinrooi, Sint-Huibrechts-Lille, Zonhoven



HEEMKRING
"DE REENGENOTEN"

Gesticht op 3 maart 1977
als feitelijke vereniging
voor het werkgebied Meeuwen

- Kringblad DE REENGENOTEN
- Archief en Documentatie
- Fotoarchief
- Tentoonstellingen
- Advies
- Activiteiten

Werkende leden

- ontvangen kringblad
- volgen de maandelijkse
werkvergaderingen

Steunende leden

- ontvangen kringblad
- bezorgen documentatie
en informatie

RAAD VAN BESTUUR

Voorzitter : Jean Bosmans
Secretaris : Quiri Schrooten
Penningmeester : Jef Kerfs
Raadsleden : zie adressenlijst

KELTISCHE VORSTEN TE WIJSHAGEN-RIETEN ?

Op 30 april 1987 kwam onze gemeente op een enigszins bijzondere manier in het nieuws; te Wijshagen-Rieten werd namelijk de dag voordien een uitzonderlijk graf - een zogenaamd "vorstengraf" - uit de ijzertijd ontdekt en opgegraven.

Na in totaal 12 maanden opgravingswerken in samenwerking met de Nationale Dienst voor Opgravingen, het Gemeentebestuur van Meeuwen-Gruitrode en de Dienst Waters en Bossen, werden reeds een 45-tal graven uit deze periode blootgelegd. Het zijn alle crematiegraven waarin we praktisch nooit bijgaven aantreffen. In een aantal gevallen werden slechts enkele ritueel gebroken scherven aan de dode meegegeven.

We waren dan ook niet weinig verbaasd toen er in de zomer van 1986 een eerste "vorstengraf" ontdekt werd; deze vondst werd aanvankelijk niet bekend gemaakt om plunderingen op het site te voorkomen. Het graf bevatte een zgn. "CISTA A CORDONI", d.i. een bronzen SITULA (emmer), die gevuld was met crematieresten. Daarbij troffen we een ijzeren paardenbit en een achttal bronzen sierschijven aan. Deze vondsten kunnen in de 5de eeuw vóór Christus gedateerd worden.

Voor de archeologen was het echter een spijtige zaak dat het graf in verstoorde positie aangetroffen werd.

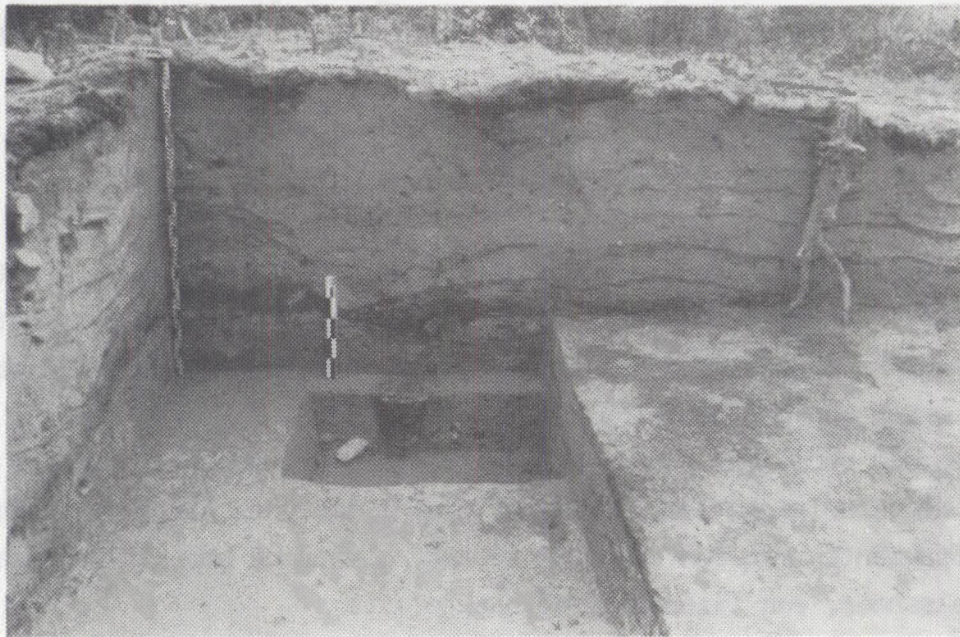
Op 29 april 1987 hadden we méér geluk : op die dag vonden we een tweede vorstengraf. Een volledig intacte, bronzen Situla, gevuld met crematieresten van een kind en waarschijnlijk een oudere persoon (de moeder ?), was in het centrum van een grafheuvel geplaatst. (Fig. 1)

Bovenop dit recipiënt stond een stuk van een (ritueel ?) gebroken schaal. In de houtskoolrijke laag boven het graf lagen verschillende sierstukken, o.a. fragmenten van een bronzen armband, glazen en bronzen fragmenten van een halssnoer, een ijzeren gordelhaakje, ...

Op 11 juni 1987 ten slotte, ontdekten we in het centrum van de laatste grote grafheuvel op het perceel een derde situla, gevuld met crematieresten. Zij is van hetzelfde type als het recipiënt uit het tweede vorstengraf, doch



Figuur 1 : De situla en het ritueel gebroken kommetje uit het tweede vorstengraf (29 april 1987, grafheuvel C)



Figuur 2 : De situla uit het derde vorstengraf (11 juni 1987, grafheuvel E) met erboven de verbrandingslaag waarin we gesmolten bronsfragmentjes, crematieresten en houtskool vonden.

een beetje kleiner. Boven dit graf bevond zich een intens verbrande laag - het zand was er op sommige plaatsen rond verbrand - waarin vele gesmolten bronsfragmentjes, waarschijnlijk afkomstig van kledingsstukken en/of paardentuig, wat crematieresten en grote stukken houtskool lagen. (fig. 2) Waarschijnlijk waren dit de resten van de brandstapel waarop de dode verbrand werd.

Deze laatste twee graven kunnen in de 6de eeuw vóór Christus gedateerd worden. Het belang van zulke vondsten is voor de leek wellicht moeilijk in te schatten; naast de voor de hand liggende esthetische en museologische waarde heeft het grafveld van Wijshagen-Rieten een "schat" aan archeologische en wetenschappelijke gegevens opgeleverd. Alhoewel het onderzoek dienaangaande nog moet beginnen, kunnen we nu reeds stellen dat het voor België unieke vondsten betreft.

De eerste situla, de "cista a cordoni", werd ingevoerd vanuit Noord-Italië, het kerngebied van de Keltische heerschappij. De twee andere situlae kunnen afkomstig zijn van een productiecentrum in de streek van Koblenz (Duitsland) en werd op Noord-Italische modellen geïmiteerd.

Of we hier met eenvoudige handelscontacten van welgestelde, locale stamhoofden met de Kelten, dan wel met een regelrechte Keltische (militaire) overheersing te maken hebben, staat op dit moment nog helemaal niet vast. Dit kan ook moeilijk, omdat over de Keltische heerschappij in de lage landen nog maar weinig geweten is.

Tot slot willen wij het Gemeentebestuur danken voor de geboden hulp. Schattingravers en andere avonturiers willen wij ervan verwittigen dat de gemeentelijke Politie en de Rijkswacht toezicht zullen houden op de vindplaats, want ons archeologisch patrimonium behoort de gemeenschap toe.

Guido Creemers

Zo d' ouden zongen

Onze voorraad oude liederen werd begin dit jaar aangevuld met twee interessante exemplaren ons bezorgd door mevrouw Philomena Janssen-Cuppens van de Broekkant.

Het eerste is een bruiloftslied opgeschreven door Anna Vandyck-Janssen op 12 januari 1923.

Waarschijnlijk herinneren andere senioren van Meeuwen zich dit lied nog.

Het werd gezongen door de buurmeisjes wanneer de bruid met haar bruidegom van de kerk naar het ouderlijk huis terugkeerde op de trouwdag. De refreinregel op het einde van de strofe bewijst dat het om een gelegenheidslied gaat.

In de eerste strofe wordt de lof van de ware liefde bezongen. De tweede strofe schetst de essentie van het trouwfeest : dansen, zingen en eten.

In de volgende twee strofen richt de zingende groep zich tot de bruidegom (strofe 3) en de bruid (strofe 4). De bruidegom krijgt te horen dat zijn lot te benijden is : zijn liefde wordt met wederliefde beloond. De bruid krijgt de raad onverlegen te genieten van het plezier en het vermaak dat het huwelijk haar vergunt, met een korte allusie op de eerste huwelijksnacht.

Het lied eindigt met een wensstrofe : een lang en goed huwelijksleven, gezegend met vele kinderen die, braaf en wijs in eer en deugd opgevoed, hun ouders altijd zullen eren (cfr. het vierde gebod).

Het tweede lied werd door Philomena Cuppens zelf opgetekend. Zij herinnerde het zich uit haar jeugdijaren toen er meer gezongen werd dan nu. Het lied is gemaakt op de letters van het alfabet, in de volgorde van A tot Z. In elke regel (behalve N) bevindt zich een woord met de corresponderende letter als beginletter. Bij Q vlucht de maker in dichterlijke vrijheid. Het lied is ingedeeld in strofen van 4 regels gevolgd door een troelala-refrein. Doordat er maar 26 letters zijn, heeft de liedschrijver twee regels moeten bijverzinnen om 7 volledige strofen te krijgen.

Qua inhoud lijkt het een vrijers- of bruiloftslied, met enkele regels waarvan de betekenis me ontgaat (I en X). Er zitten ook enkele "ondeugende" doordenkertjes tussen, bijv. M tot P.

Auteur en melodie van beide liederen zijn onbekend.

BRUILOFTSLIED

I

De ware min, de schoonste van ons leven
 Brengt dezen dag weer een gelukkig paar
 't Zijn deze die zich in den echt begeven
 En die voortaan gaan wonen bij malkaar
 Hij die zijn lief altoos getrouw beminde
 En zij die hem zoo geerne zag
 Wat zoete vreugd zullen zij te zamen vinden
 Op dezen schoonen dag

II

't Is met plezier dat wij de bruiloft vieren
 Daar wordt gedanst, gezongen en gesmult
 Met fijn gebraad, wijnen en lekkere bieren
 Tot boven toe is onzen buik gevuld
 En geen van ons zijn achteruit gebleven
 Op elken mond vertoont zich een blijde lach
 Om man en vrouw nog meer plezier te geven
 Op dezen schoonen dag

III

O bruidegom uw lot is te benijden
 Dat gij uw bruid bemint zoo braaf en zoet
 En uwe bruid is nu aan uwe zijde
 En dag en nacht is zij aan uw vergunt
 Nu kunt gij haar al uwe liefde toonen
 En zonder vrees voor kwade stoot of slag
 Zal zij de min met wedermin beloonen
 Op dezen schoonen dag

IV

O lieve bruid aanveerd nu onverlegen
 Al het vermaak u door den trouw vergunt
 Met hart en ziel zijt gij aan hem gegeven
 Al het plezier dat gij hem geven kunt
 O bruidegom die u zoolang deed wachten
 Na deze gunst als ik het zeggen mag
 Voor den eerste maal gaat hij bij u vernachten
 Na dezen schoonen dag

V

O man en vrouw ik wensch u vele jaren
 Mochten doorbrengen te zamen braaf en goed
 En dat gij ook vele lieve kinders bare
 Die braaf en wijs in eer en deugd zijn opgevoed
 En hunnen vader en moeder altoos eere
 Opdat gij zoo uw leven sluiten moogt
 Dit is de wensch waarmee ik u kom vereeren
 Op dezen schoonen dag

LIED VAN HET A.B.C.

- A** is de anker de grond van de min
B is een bruidje naar bruidegoms zin
C is Cecilia zo minzaam en zoet
D is de dwaling die de praatjes soms doet
 Refrein : van ja troelala, troelala, troelala
 van ja troelala, troelala
- E** is een engel, een bloem die ontluikt
F is een fiks die zijn nagels gebruikt
G zijn de gekken die er zoveel bestaan
H zijn de harten die minzamer slaan
 Refrein : ...
- I** is de ingang der bijblijvende vraag
J is de jaloersheid die het mannelijk soms plaagt
K is het kussen zo strelend en zoet
L is de liefde die dwaasheden doet
 Refrein : ...
- M** is een minnaar die doet wat hij kan
N is een meisje dat vreest voor haar man
O is de ochtend van de verbodene vrucht
P is het proeven waarover men zucht
 Refrein : ...
- Q** is een letter die de dichter vermijdt
R is een roosje dat dagelijks bloeit
S is een sikkel somswijlen wat rond
T is het trouwen 't gebeurt soms te jong
 Refrein : ...
- U** is een uurtje meestal zonder licht
V is het vrijen in vaders opzicht
W is het wiezen zo laat in de nacht
X is een insekt dat zich eigen vernacht
 Refrein : ...
- Y** is de ijsbaan zo glad voor de voet
Z is het zoenen dat smaakt toch zo zoet
 bij de zoen daarbij nog een kus
 't smaakt toch veel beter dan drie voor mijn zus
 Refrein : ...

UIT DE OUDE DOOS

Op de volgende bladzijde vindt u een oude klasfoto van de school op Plockroy. Onze vrienden en lezers van Plockroy zullen het zeker op prijs stellen dat we ook hun woonkern eens aan bod laten komen.

De meeste jongens en meisjes op deze foto zijn voor veel mensen van Meeuwen trouwens geen onbekenden en enkele ervan wonen zelfs in Meeuwen. Daarom hebben we ook de huidige woonplaats - voor zover ons bekend - tussen haakjes achter de naam toegevoegd. Een + betekent dat de persoon in kwestie overleden is.

Van boven naar beneden en van links naar rechts herkent u op de

- eerste rij :
1. Knevels Louis (Meeuwen-Genits)
 2. Knevels Jozef (Opoeteren)
 3. Broekmans Willem (Meeuwen-Broekkant)
 4. Broekx Christ +
 5. Meus Frans (Plockroy)
 6. Broekmans Lena (Gruitrode)
 7. Bosmans Helena (Gruitrode)
 8. Knevels Pauline +
 9. Plessers Helena (Plockroy)
 10. Bosmans Maria +

- tweede rij :
11. Verslegers Marcel (Gruitrode)
 12. Thaens Jaak (Meeuwen-Tulpenstraat)
 13. Vanbuel Jaak (Meeuwen-Vliegeneinde)
 14. Bongaerts Michel (Plockroy)
 15. Dingenen Leopold +
 16. Bongaerts Lena (Plockroy)
 17. Meus Maria (?)
 18. Broekx Maria (Maaseik)
 19. Vreys Johanna (Kinrooi)
 20. Knevels Elisa (Meeuwen)

- derde rij :
21. Evens Leo (Neerpelt)
 22. Knevels Hubert (Plockroy)
 23. Vreys Michel (Plockroy)
 24. Bloemen Martin (Plockroy)
 25. Broekx Mathieu (Wijchmaal)
 26. Bosmans Maria (Plockroy)
 27. Knevels Catharina (Linde-Peer)
 28. Vanbuel Drika (Plockroy)
 29. Bosmans Louisa (Linde-Peer)
 30. Bongaerts Catho (Opoeteren)
 31. Eerdekens Catho +

- vierde rij :
32. Maesen Guido (Linde-Peer)
 33. Bosmans Michel (Plockroy)
 34. Bosmans Michel +
 35. Broekx Magda (Bocholt)
 36. Bosmans Agnes (Plockroy)
 37. Broekx Hendrika (Bree-Gerkenberg)

UIT DE OUDE DOOS



De eerste mensen in de streek van Meeuwen

III. HET NEOLITHICUM OF NIEUWE STEENTIJD (5300-2200 v. C.)

Terwijl de mesolithische jagersgemeenschappen op de Kempense zandgronden verderleven op de manier waarop ze dit al eeuwen deden, vinden er grote culturele veranderingen plaats in het Oosten. Al rond 9000 v.C. beginnen de Natufiaanlieden in Israël aan landbouw te doen. Via de Balkan en Centraal-Europa bereiken hun methoden onze streken.

III. 1. HET VROEG-NEOLITHICUM (5300-4200 v.C.)

Het klimaat is nog altijd erg mild en een groot gedeelte van Europa wordt bedekt met een dicht woud met voornamelijk linde, eik, olm, els (Atlanticum 6000-3500 v.C.)

Vanuit Rijnland koloniseren de eerste landbouwers rond 5300 v.C. Nederlands-Limburg : Elsloo, Stein, Sittard, ... Daarna bereiken ze ook Belgisch Haspengouw : Rosmeer, Vlijtingen, de vallei van de Mehaigne, Landen, ... Naar de bandvormige versieringen op hun aardewerk - het aardewerk wordt door deze lieden in onze streken geïntroduceerd - worden ze de "bandceramiekers" genoemd. Deze boeren woonden in grote, uit zware stammen gebouwde boerderijen, die vaak meer dan 30 m lang waren. Uit kuilen ernaast werd leem gegraven om de wanden te bepleisteren en de vloer op te hogen. De grootste dorpen zullen 100 à 150 inwoners gehad hebben (5 à 15 boerderijen). Op opengekapte plekken in het bos waren kleine akkers aangelegd waar gerst, maanzaad, lijnzaad, emmer, eenkoorn en linzen werden verbouwd. De veestapel bestond uit runderen, varkens, schapen en geiten.

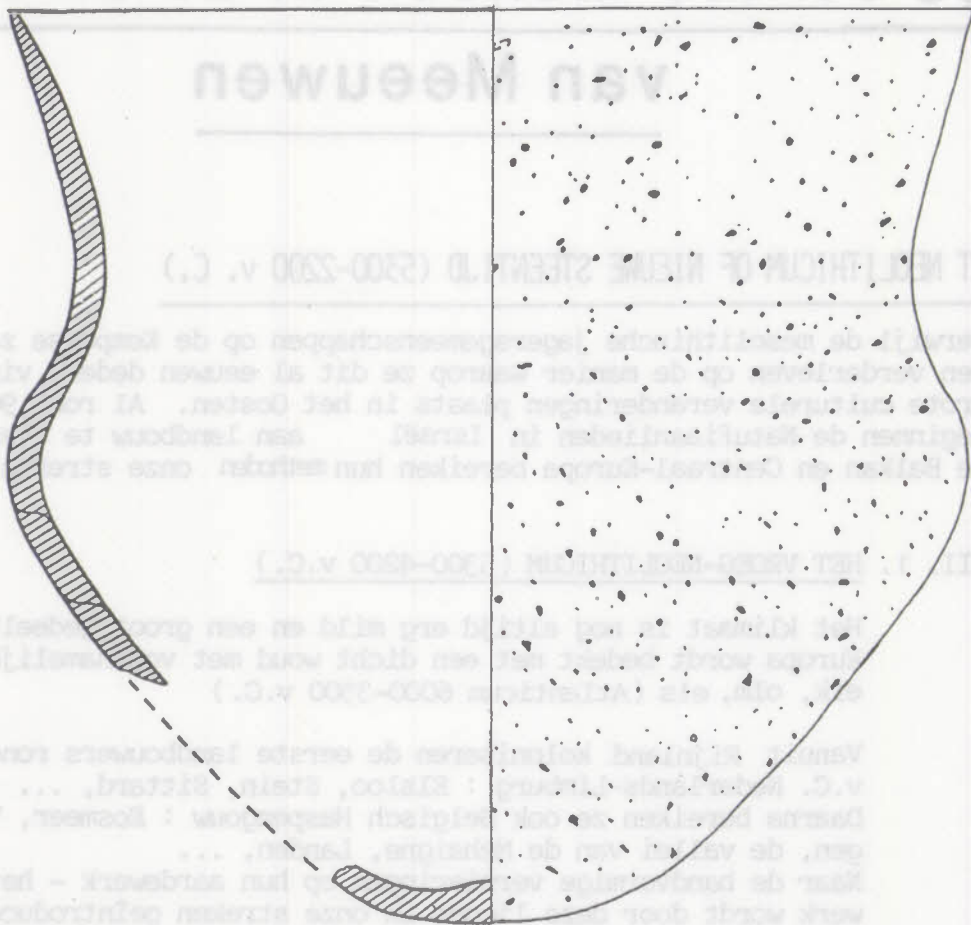
De "bandceramiekers" hebben enkel de vruchtbare lössgronden bevolkt. Op onze Kempense zandgronden leefde de autochtone mesolithische bevolking nog steeds van de jacht en het verzamelen van vruchten. Rond 4900 v.C. verdwijnen deze landbouwers even plots en mysterieus als ze gekomen zijn.

In Duitsland wordt de bandceramiek opgevolgd door de Rössencultuur, die in meer dan één opzicht aan de voorgaande periode herinnert.

In Nederlands-Limburg kent men enkele Rössenvindplaatsen, doch in België zijn de sporen erg schaars; zo vond men vooral in Limburg (As, Maasmechelen, Molenbeersel, ...) enkele hardstenen doorboorde bijlen, die waarschijnlijk geruild werden met producten (wild, bessen, ... ?) van de mesolithische bevolking aldaar. Rond 4200 v.C. schijnt ook de Rössencultuur beëindigd te zijn.

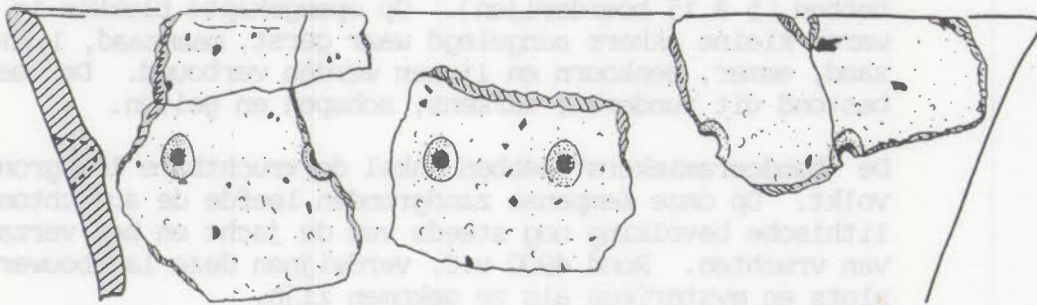
De eerste mensen in de streek

van Meeuwen



1

5 cm.



2

5 cm

Figuur 1 ; MEEUWEN-DONDERSLAGHEIDE 1;

1. Midden-Neolithische voorraadsvaas;
2. Randfragmenten van midden-neolithische pot met onvolledige doorboringen.

III. 2. HET MIDDEN-NEOLITHICUM (4200-3100 v. C.)

In het Duitse Rijnland ontstaat de Michelsbergcultuur uit de Rösscultuur. Vanaf 4200 v.C. bezetten de Michelsberglieden een aantal steile plateaus in Wallonië; de toegangen worden versterkt met paalwerk, grachten en wallen. Deze mensen zijn op zoek naar goede vuursteen en die vinden ze in overvloed in ons land, want op verschillende plaatsen in Wallonië (Spiennes, Obourg) maar ook in Belgisch-Limburg (Voerstreek) en Nederlands-Limburg (Sint-Geertrui, ...) liggen rijke vuursteenlagen onder het oppervlak. Al vlug komt er een echte vuursteenindustrie op gang door het uithouwen van schachten en onderaardse gangen.

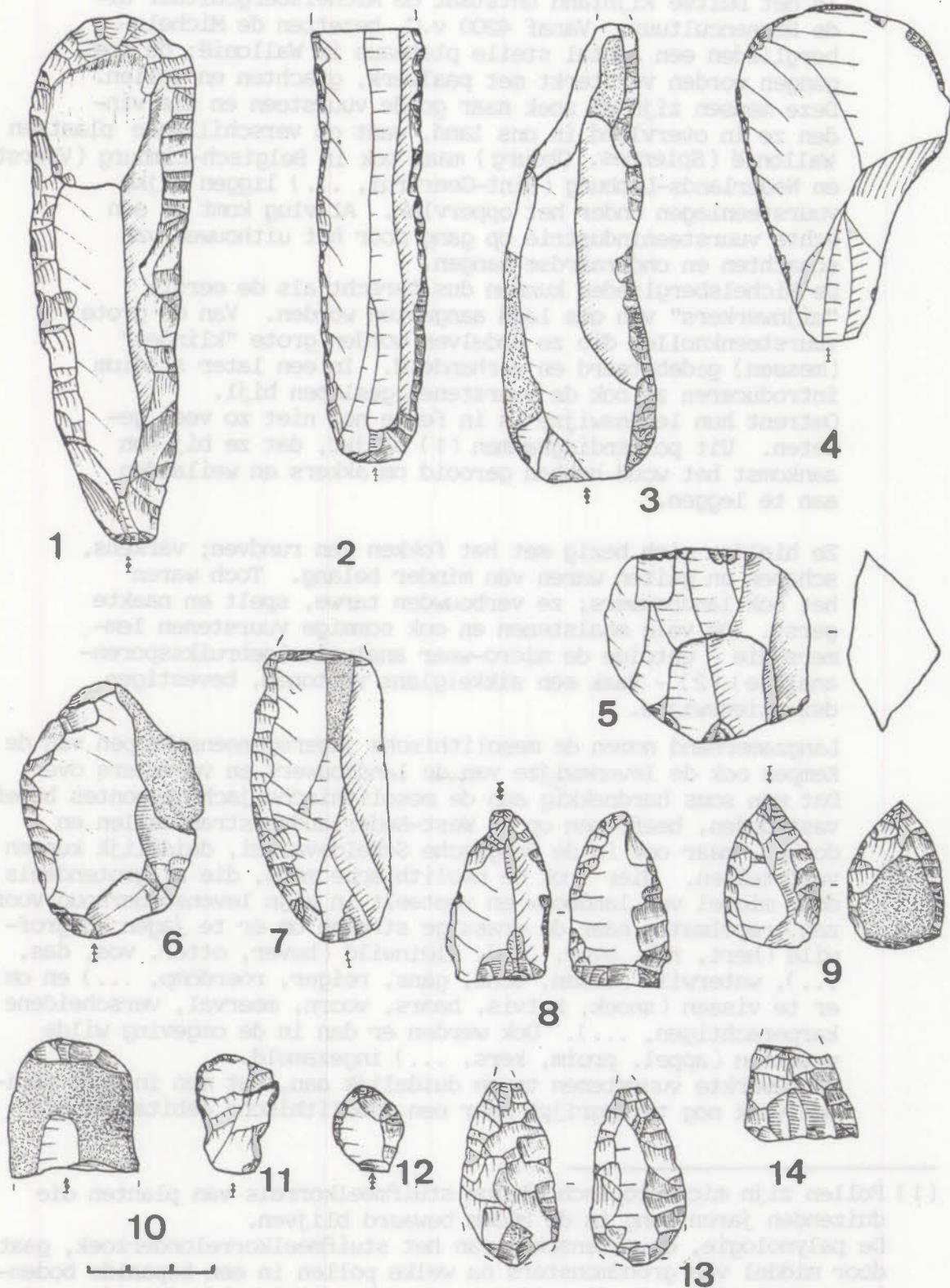
De Michelsberglieden kunnen dus terecht als de eerste "mijnwerkers" van ons land aangezien worden. Van de grote vuursteenknollen die ze opdelven worden grote "klingen" (messen) gedebiteerd en verhandeld. In een later stadium introduceren ze ook de vuurstenen geslepen bijl. Omtrent hun levenswijze is in feite nog niet zo veel geweten. Uit pollendiagrammen (1) blijkt, dat ze bij hun aankomst het woud hebben gerooid om akkers en weilanden aan te leggen.

Ze hielden zich bezig met het fokken van rundvee; varkens, schapen en geiten waren van minder belang. Toch waren het ook landbouwers; ze verbouwden tarwe, spelt en naakte gerst. De vele maalstenen en ook sommige vuurstenen lemmers die - getuige de micro-wear analysis (gebruikssporenanalyse) (2) - vaak een sikkelglans vertonen, bevestigen deze zienswijze.

Langzamerhand nemen de mesolithische jagersgemeenschappen van de Kempen ook de levenswijze van de landbouwers en veetelers over. Dat men soms hardnekkig aan de mesolithische jachtgewoontes bleef vasthouden, heeft men op de West-Nederlandse strandwallen en donken, maar ook in de Belgische Scheldevallei, duidelijk kunnen vaststellen. Hier trok de neolithische mens, die al grotendeels door middel van landbouw en veeteelt in zijn levensonderhoud voorzag, regelmatig naar de drassige streken om er te jagen op grofwild (hert, ree, ever, ...), kleinwild (bever, otter, vos, das, ...), waterwild (zwaan, eend, gans, reiger, roerdomp, ...) en om er te vissen (snoek, katvis, baars, voorn, meerval, verscheidene karperachtigen, ...). Ook werden er dan in de omgeving wilde vruchten (appel, pruim, kers, ...) ingezameld.

De bewerkte vuurstenen tonen duidelijk aan, dat men in deze periode vaak nog teruggrijpt naar een mesolithische debitagestijl.

-
- (1) Pollen zijn microscopisch kleine stuifmeelkorrels van planten die duizenden jaren lang in de bodem bewaard blijven. De palynologie, de wetenschap van het stuifmeelkorrelonderzoek, gaat door middel van grondmonsters na welke pollen in een bepaalde bodemlaag voorkwamen. Op die wijze kan men het milieu (de flora) van een bepaalde periode reconstrueren.
- (2) Micro-wear analysis : door middel van een sterk vergrotende microscoop kunnen de gebruikssporen op een vuurstenen artefact bestudeerd worden; vandaar dat deze methode ook "gebruikssporenanalyse" genoemd wordt. Het is namelijk zo dat door het gebruik van vuursteen op bepaalde grondstoffen een speciale glans ontstaat, die goed herkenbaar is. Zo doen siliciumhoudende bestanddelen op graan een sikkelglans ontstaan. Verder kan men nog onderscheiden : glans ontstaat door bewerking van planten, hout, vlees, been, verse en droge huid, ...



Figuur 2 ; MEEUWEN-DONDERSLAGHEIDE 1;

1. Schrabber op mijnkling; 2. Mijnkling met twee geretoucheerde boorden (fragment);
3. Dunne mijnkling met één geretoucheerde bord; 4. Dunne geretoucheerde afslag;
5. Kern met tegenoverliggende slagvlakken; 6. Boordschrabber; 7. Krachtige kling met één geretoucheerde bord (fragment); 8. Bladvormige pijlpunt; 9. Bladvormige pijlpunt;
10. Eindschrabber op afslag; 12. Minischrabber; 13. Bladvormige pijlpunt; 14. Bladvormige pijlpunt (fragment).

Toch kunnen we op dit ogenblik stellen, dat rond 3900 v.C. onze Kempense zandgronden "geneolithiseerd" zijn. Een van de vroegste en meest interessante landbouwnederzettingen werd in 1983 ontdekt te Meeuwen-Donderslagheide. Het is een uitgestrekt site (meer dan 10 ha.) dat heel wat vondsten opleverde; zo vonden we een praktisch volledige voorraadvaas en meerdere fragmenten van potten die gelijkenissen met Zuid-Belgische en Nederlandse stukken vertonen (zie fig. 1). Het vuursteen (zie fig. 2) is voor een groot deel afkomstig van de vuursteenmijnen (o.a. Sint-Geertrui); we vonden o.m. pijlpunten, een lange schrabber, meerdere grote lemmers (soms met eikelglans) en een mooie maalsteen.

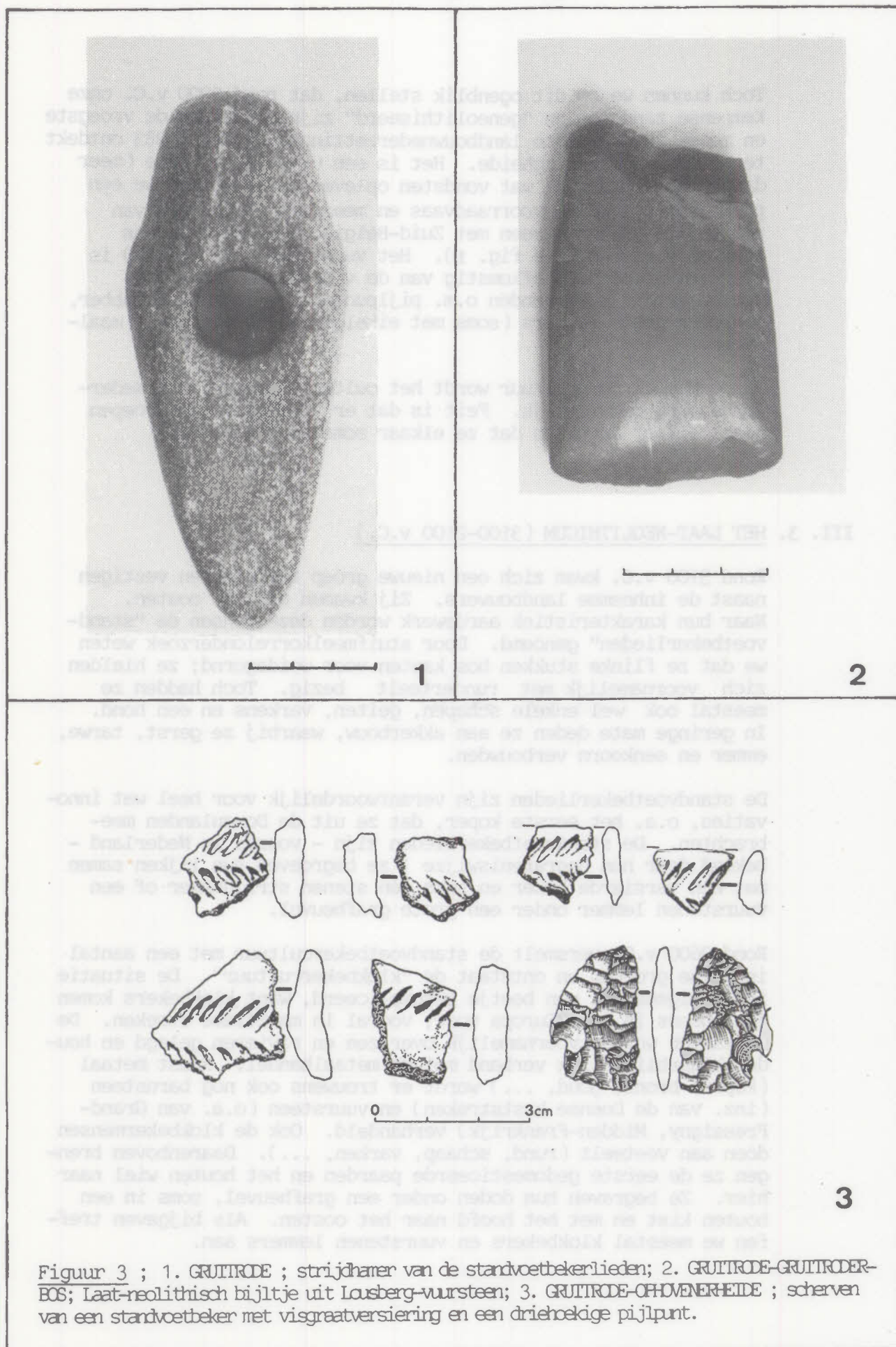
Na de Michelsbergcultuur wordt het cultuurpatroon in de Nederlanden erg onduidelijk. Feit is dat er verschillende groepen naast elkaar leven en dat ze elkaar soms snel opvolgen.

III. 3. HET LAAT-NEOLITHICUM (3100-2100 v.C.)

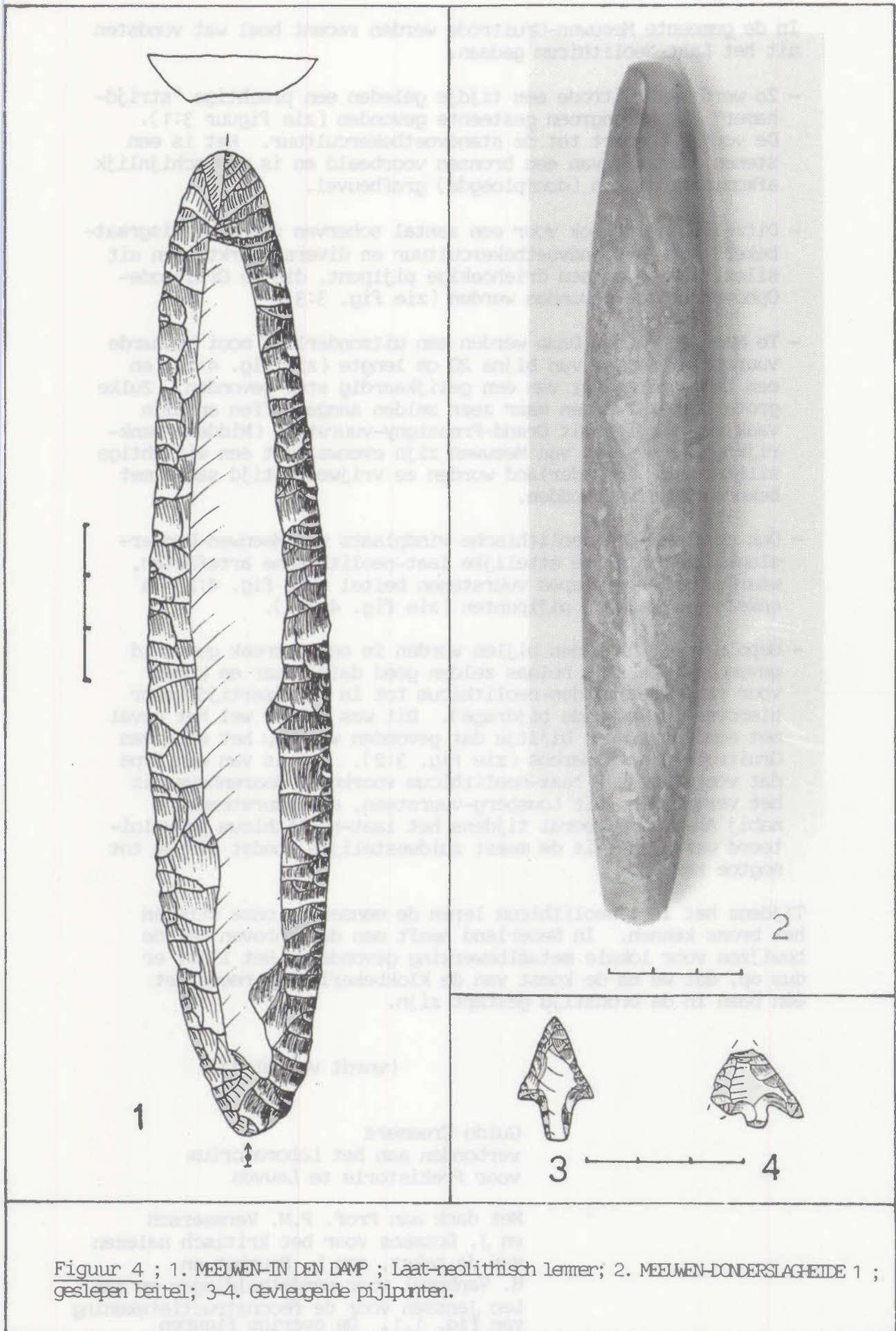
Rond 3100 v.C. kwam zich een nieuwe groep immigranten vestigen naast de inheemse landbouwers. Zij kwamen uit het oosten. Naar hun karakteristiek aardewerk worden deze mensen de "standvoetbekerlieden" genoemd. Door stuifmeelkorrelonderzoek weten we dat ze flinke stukken bos kaptten voor weidegrond; ze hielden zich voornamelijk met runderteelt bezig. Toch hadden ze meestal ook wel enkele schapen, geiten, varkens en een hond. In geringe mate deden ze aan akkerbouw, waarbij ze gerst, tarwe, emmer en eenkornoer verbouwden.

De standvoetbekerlieden zijn verantwoordelijk voor heel wat innovaties, o.a. het eerste koper, dat ze uit de Donaulanden meebrachten. De standvoetbekerlieden zijn - vooral in Nederland - bekend door hun begrafeniswijze: ze begroeven hun lijken samen met een versierde beker en soms een stenen strijdhamer of een vuurstenen lemmer onder een grote grafheuvel.

Rond 2600 v.C. versmelt de standvoetbekercultuur met een aantal inheemse groepen en ontstaat de "klokbeercultuur". De situatie is overigens wel een beetje gecompliceerd, want klokbeers komen dan opeens in heel Europa voor, vooral in maritieme streken. De contacten worden voornamelijk over zee en rivieren gelegd en houden klaarblijkelijk verband met de metaalhandel. Naast metaal (koper, brons, goud, ...) wordt er trouwens ook nog barnsteen (inz. van de Deense kuststreken) en vuursteen (o.a. van Grand-Pressigny, Midden-Frankrijk) verhandeld. Ook de klokbeers doen aan veeteelt (rund, schaap, varken, ...). Daarenboven brengen ze de eerste gedomesticeerde paarden en het houten wiel naar hier. Ze begraven hun doden onder een grafheuvel, soms in een houten kist en met het hoofd naar het oosten. Als bijgaven treffen we meestal klokbeers en vuurstenen lemmers aan.



Figuur 3 ; 1. GRUITRODE ; strijdhamer van de standvoetbekerlieden; 2. GRUITRODE-GRUITRODER-BOS; Laat-neolithisch bijltje uit Lousberg-vuursteen; 3. GRUITRODE-OHDOVENERHEIDE ; scherven van een standvoetbeker met visgraatversiering en een driehoekige pijlpunt.



Figuur 4 ; 1. MEEUWEN-IN DEN DAMP ; Laat-neolithisch lemmer; 2. MEEUWEN-DONDERSLAGHEIDE 1 ; geslepen beitel; 3-4. Gevleugelde pijlpunten.

In de gemeente Meeuwen-Gruitrode werden recent heel wat vondsten uit het Laat-Neolithicum gedaan.

- Zo werd te Gruitrode een tijdje geleden een prachtige "strijdhamer" uit bruingroen gesteente gevonden (zie figuur 3:1). De vondst behoort tot de standvoetbekercultuur. Het is een stenen imitatie van een bronzen voorbeeld en is waarschijnlijk afkomstig uit een (doorploegde) grafheuvel.
- Ditzelfde geldt ook voor een aantal scherven van een "visgraatbeker" uit de standvoetbekercultuur en diverse werktuigen uit silex, waaronder een driehoekige pijlpunt, die te Gruitrode-Ophoverheide gevonden werden (zie fig. 3:3).
- Te Meeuwen-In den Damp werden een uitzonderlijk mooi bewaarde vuurstenen lemmer van bijna 20 cm lengte (zie fig. 4:1), en een tweede fragment van een gelijkaardig stuk gevonden. Zulke grote lemmers worden maar zeer zelden aangetroffen en zijn vaak vervaardigd uit Grand-Pressigny-vuursteen (Midden-Frankrijk). De stukken van Meeuwen zijn evenwel uit een witachtige silexsoort. In Nederland worden ze vrijwel altijd samen met bekeeraardewerk gevonden.
- Ook op de midden-neolithische vindplaats van Meeuwen-Donder-slagheide vonden we ettelijke laat-neolithische artefacten, waaronder een geslepen vuurstenen beitel (zie fig. 4:2) en enkele gevleugelde pijlpunten (zie fig. 4:3-4).
- Gepolijste vuurstenen bijlen worden in onze streek geregeld gevonden. Ze zijn helaas zelden goed dateerbaar en komen voor vanaf het midden-neolithicum tot in de ijzertijd (meer hierover in volgende bijdrage). Dit was echter wel het geval met een vuurstenen bijltje dat gevonden werd op het site van Gruitrode-Gruitroderbos (zie fig. 3:2). Het is van een type dat vooral in het laat-neolithicum voorkomt; daarenboven is het vervaardigd uit Lousberg-vuursteen, een vuursteenmijn nabij Aken, die vooral tijdens het laat-neolithicum geëxploiteerd werd. Het is de meest zuidwestelijke vondst die we tot nogtoe kennen.

Tijdens het laat-neolithicum leren de mensen in onze streken het brons kennen. In Nederland heeft men daarenboven ook de bewijzen voor lokale metaalbewerking gevonden. Het lijkt er dus op, dat we na de komst van de klokbekers reeds met één been in de bronstijd gestapt zijn.

(wordt vervolgd)



Guido Creemers
verbonden aan het Laboratorium
voor Prehistorie te Leuven

Met dank aan Prof. P.M. Vermeersch en J. Bosmans voor het kritisch nalezen van de tekst, aan L. Bouchet en H. Vanhemel voor vondstmeldingen en aan Leo Janssen voor de reconstituetekening van fig. 1,1. De overige figuren komen uit CREEMERS, 1985.

BIBLIOGRAFIE

- BLOEMERS, J.H.F., LOUWE KOOIJMANS, L.P., SARFATIJ, H., 1981,
Verleden land, Archeologische opgravingen in Nederland, Amsterdam.
- CASPARIE, W.A., GROENMAN-VAN WAATERINGE, W., 1980,
Palynological analysis of Dutch barrows, in Palaeohistorica, 22 : 7-65.
- CREEMERS, G., 1985,
Steentijdmaterial van het zuidoostelijk Kempens Plateau (Limburg),
Onuitgegeven licentiaatsverhandeling, KUL.
- CREEMERS, G., VERMEERSCH, P.M.,
Meeuwen-Donderslagheide, a middle-neolithic site on the Belgian
Plateau-Kempen, in Helinium (in voorbereiding)
- DE GROOTH, M.E.Th., VERWERS, G.J., 1984,
Op goede gronden, De eerste boeren in Noordwest-Europa, Leiden
- GILOT, E., MAHIEU, B.,
Calibrage des dates 14-C, 13ème Colloque Interrégional sur le Néolithique
du Nord-Est de la France, (in druk).
- HEYMANS, H., VERMEERSCH, P.M., 1983,
Siedlungsspuren aus Mittel- und Spätneolithikum, Bronzezeit und Eisen-
zeit in Geistingen, Huizerhof (Provinz Limburg), in Archaeologica Belgica,
255 : 15-64.
- LANTING, J.N., VAN DE WAALS, J.D., 1976,
Beaker Culture Relations in the Lower Rhine Basin, in Glockenbecher
Symposium Oberried, 1974 : 1-80.
- LOUWE KOOIJMANS, L.P., 1976,
Local Developments in a Borderland. A survey of the Neolithic at the
Lower Rhine, in Oudheidkundige Mededelingen uit het Rijksmuseum van
oudheden te Leiden, 57 : 227-297.
- LUNING, J., 1968,
Die Michelsberger Kultur. in Bericht der Römisch-Germanischen Kommission,
48, 1967, Berlin.
- VAN DER PLAETSEN, P., 1986,
Neolithische beendermonsters van Oudenaarde-Donk, in Notae Praehistoricae,
6 : 123-127.
- VERMEERSCH, P.M.,
Le Michelsberg en Belgique et ses rapports avec les pays limithropes,
13ème Colloque Interrégional sur le Néolithique du Nord-Est de la France,
(in druk).

KORTE BERICHTEN

1. TENTOONSTELLING

Toen het gemeentebestuur van Meeuwen-Gruitrode enkele jaren geleden een BTK-project aanvroeg om op haar grondgebied archeologische opgravingen te laten verrichten, konden zelfs de deskundigen die de leiding ervan op zich namen niet vermoeden welke belangrijke vondsten nog in het verschiets lagen. Ondanks geregelde verslagen in het Gemeentelijk Informatieblad, in kranten en tijdschriften, vragen heel wat inwoners zich nog altijd af wat het nut van dergelijke opgravingen is en wat er tot nu toe eigenlijk "ontdekt" werd. Om aan deze vraag naar informatie met tastbare bewijzen te voldoen, liep het gemeentebestuur al enige tijd rond met het plan een archeologische tentoonstelling in te richten. Ook de Reengenoten hadden voor de viering van hun tweede lustrum een tentoonstelling met o.a. archeologisch materiaal gepland. Om ongewilde concurrentie uit te sluiten zijn wij op het voorstel van het gemeentebestuur ingegaan om gezamenlijk een tentoonstelling te organiseren. Deze tentoonstelling in het Gemeentehuis van Meeuwen zal te bezichtigen zijn van zaterdag 24 oktober t/m zondag 31 oktober. De juiste openinguren worden nu nog meegedeeld. Een aanzienlijk deel van deze tentoonstelling zal uit archeologisch materiaal bestaan, de rest zullen de Reengenoten voor hun rekening nemen.

2. FOTO'S

Uiteraard moeten wij voor de zoëven aangekondigde tentoonstelling een beroep doen op de bevolking. U kunt ons de komende dagen helpen door visueel materiaal in bruikleen te geven, vooral foto's. Naast de foto's uit ons archief zoeken wij nog :

- foto's van kapelversiering ter gelegenheid van processies;
- foto's van wegen (b.v. kasseiweg naar Ellikom) en straten;
- foto's van het interieur van brouwerij, melkerijen, smidsen, molens, herbergen, winkels, bakkerijen, schoenmakerijen, ...;
- foto's van feestweide, straatversiering en stoeten ter gelegenheid van eremissen, gouden bruiloften, ...;
- foto's van wassen, bakken, slachten, ...;
- foto's van akkerbewerking en oogst;
- foto's van Plechtige Communie;
- foto's van kermisattracties en kermisvermaak;
- foto's van personen in 19e-eeuwse klederdracht;
- foto's van kermiskoersen en ex-wielrenners;
- foto's van Meeuwense orkesten en zangers;
- foto's van melkkarren en winkelkarren;
- foto's van vroegere postkantoren en rijkswachtkazernes;
- foto's van postboden en rijkswachters;
- foto's van Vlaamse kermissen en ruitertornooien;
- foto's van toneelvoorstellingen;
- foto's van verdwenen landschappen en gebouwen;
- foto's van de bevrijding;
- foto's van duivensport;
- foto's van verenigingsleven;
- foto's van dekstieren;
- foto's van waterputten en bakhuizen;
- enz...

De foto's die u in bruikleen wenst te geven moeten in Meeuwen genomen zijn of ermee in verband staan. Formaat en kwaliteit spelen geen rol. Schrijf op de achterkant in potlood : (benaderende) datum waarop de foto genomen werd, de plaats en wie of wat op de foto staat. Originele foto's en documenten worden terugbezorgd.

SLACHTEN

De hierna volgende beschrijving van het "varkenslachten" op oude ambachtelijke wijze is gebaseerd op verscheidene recente gesprekken met 65-plussers. Vooral met Hubert Housen, zoon van "èine fiene slachter" (sic) en zelf vele jaren slager in Meeuwen, had ik hierover een lang en verhelderend gesprek. Dit betekent niet dat alle gegevens alleen van hem afkomstig zijn, maar het leek me niet nodig de tekst voortdurend te onderbreken met verwijzingen naar mijn informanten.

De aanleiding tot deze gesprekken was eigenlijk een kleine enquête over de bereiding van hoofdkaas. De resultaten daarvan hebt u dus nog tegoed.

Voorts, en dat merkt u aan de tekst, heb ik aandachtig geluisterd naar de dialectwoordenschat in verband met het onderwerp. De tekst is evenwel geen letterlijke weergave van gesprekken. Bovendien was het aantal zegslieden eigenlijk nog te beperkt om alle mogelijke plaatselijke en individuele verschillen in gewoonten en gebruiken bij het slachten te achterhalen. Of ik in mijn opzet geslaagd ben, laat ik aan uw oordeel over.

1. SLACHTVARKENS

Een varken slachten was vroeger een omslachtige en feestelijke gebeurtenis, waarbij het hele gezin betrokken was.

Dikwijls ging het ook niet zonder burenhulp, al was het maar om iets te lenen. Het aantal keren per jaar dat het slachtritueel plaatsvond, varieerde nogal. Dat had te maken met de welstand en de grootte van het gezin. Bij de meeste boeren met een eigen winning gebeurde dat twee- à driemaal per jaar. Kleine pachters mestten doorgaans twee varkens : één om te slachten voor eigen gebruik, het andere om te verkopen. De opbrengst van die verkoop moest gewoonlijk dienen om de pacht te betalen (half maart). Voor de Eerste Wereldoorlog werd bij veel mensen nog een schaap of een geit geslacht i.p.v. een varken.

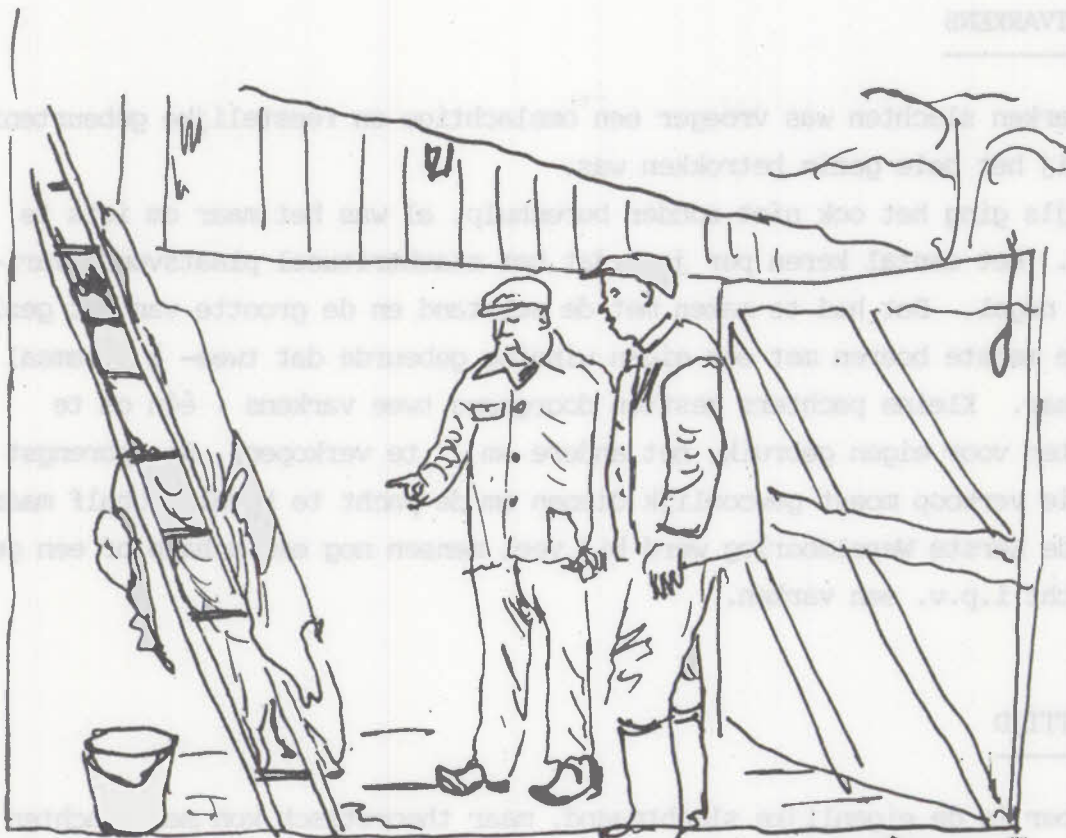
2. SLACHTTIJD

November is de eigenlijke slachmaand, maar theoretisch kon men slachten in elke maand waarin een R voorkwam, m.a.w. van september tot april. Na april (Pasen) werd zelden nog geslacht, omdat men dan de blauwe vleesvlieg (*lol*) niet van het vlees kon houden en het weer (*nateer*) te warm

werd. Voor september kwamen ook nog de hondsdagen (19 juli tot 18 augustus), gevolgd door de "kattedagen". De warme periode moest eerst voorbij zijn.

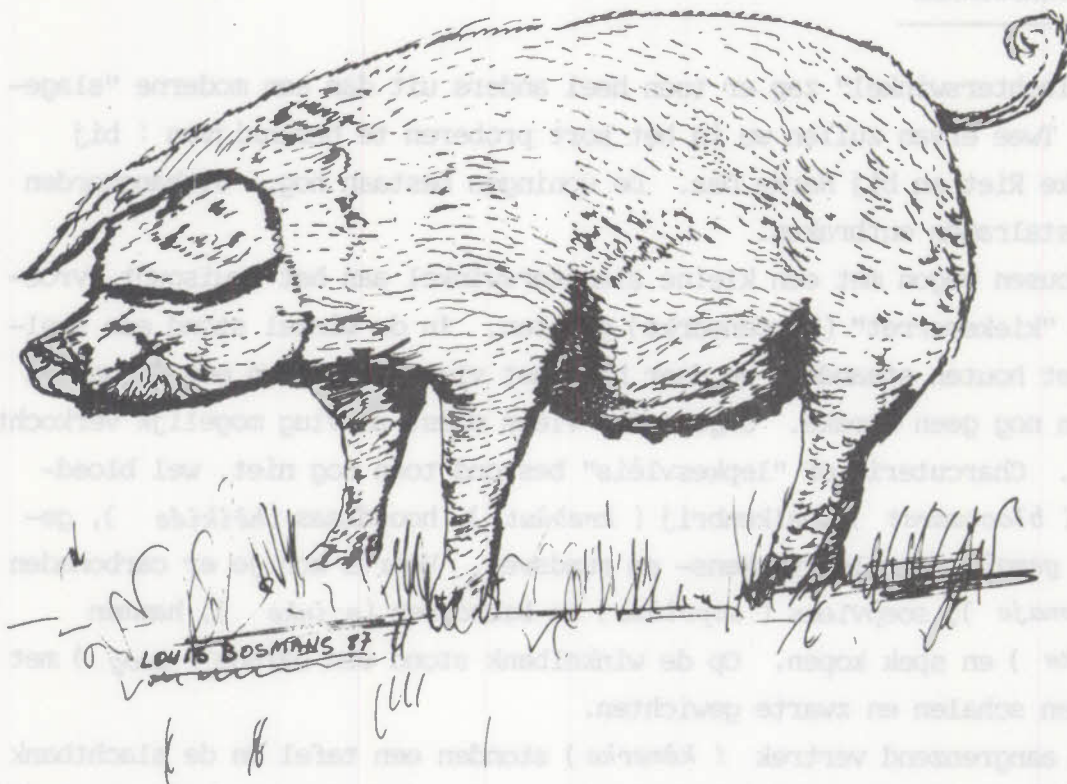
In Meeuwen werd het eerste varken meestal tijdens de week voor de grote kermis (tweede zondag van oktober) geslacht. De week die erop volgde was de kermisweek. Dan werd er veel gegeten en gedronken en weinig gewerkt. Het tweede varken mocht mee kermis vieren, tenminste als het niet verkocht was. Het kon pas geslacht worden als de pekelkuip opnieuw vrij was, m.a.w. drie à vier weken na de kermis. Het jaareinde telde trouwens nog voldoende feestdagen om te slachten : Allerheiligen (1 november), Sint-Maarten (11 november), Kerstmis (25 december) en Nieuwjaar. Het jaarlijks teerfeest van het kerkkoor en de fanfare viel eveneens in deze periode, nl. op de feestdag van de H. Cecilia (22 november).

Daarna wachtte men gewoonlijk met slachten tot de week voor Lichtmis (1 februari H. Brigida; 2 februari O.L.V. Lichtmis) of de week voor Pasen.



Louw Boorman '77

"Jómme, sjuún spek, wor !"



3. BOERENSLACHTERS

Slachten is meer dan een beest afmaken. Het was een vak dat geleerd moest worden en dat dikwijls van vader op zoon overging. In de meeste grotere dorpen - waaronder Meeuwen - was er op zijn minst één "boerenslachter".

In Meeuwen zijn er na 1900 verscheidene geweest : Zjaakske Riet (Housen), Jan Vandiek (Vandyck), Zjef van Narke Das (Luyten), Jan Maggen, Rik Slaagmollers (Schoofs), Sjelke Sjrievers (Schrijvers), Lewieke Zwinne (Swinnen), Pol vanne Goris (Boonen), Bèèr Swinters (Vandael), Zjao Dreze (Plessers), Zjef Jallems (Houben), e.a.

Deze opsomming is zeker niet volledig, want enkelen werden opgevolgd door hun zoon.

Sommige slachters "gingen de boer op" en kochten zelf vette varkens en runderen die ze thuis slachtten en verkochten. De bekendste was Jaak Housen, vader van Bèèr alias "vanne slachter". Jaak had de "stiel" geleerd van "Bert Veller" van Grote-Brogel. Bert Veller was de grootvader van Henri Smeets, "de nùuwe slachter", die aan de Weg naar Bree een slagerij ("slachterswinkel") had (nu Leo Schrijvers-Geerkens).

Na zijn huwelijk in 1911 bleef Jaak Housen nog enkele jaren op de ouderlijke boerderij werken en ging daarbij uit slachten. Dan verhuisde hij naar het huis "Vangestel" (Weg naar Helchteren 1) en opende daar een kleine winkel in de kamer.

4. "SLACHTERSWINKEL"

Een "slachterswinkel" zag er toen heel anders uit dan een moderne "slagerij". Twee ervan zullen we in het kort proberen te beschrijven : bij Zjaakske Riet en bij Narke Das. De woningen bestaan nog. Uithangborden en uitstalramen ontbraken.

Jaak Housen begon met een kleine slachterswinkel aan het kruispunt, vroeger de "kiekemerret" (kippermarkt) geheten. In de winkel stond een stelling met houten staanders en daar hing het vlees aan. Van een frigo was er toen nog geen sprake. Ongezouten vlees moest zo vlug mogelijk verkocht worden. Charcuterie of "lepkesvlèis" bestond toen nog niet, wel bloedworst (*blootworst*), balkenbrij (*krebùut*), hoofdkaas (*hèikiés*), gehakt (*gemale*) en los varkens- en rundsvet. Voorts kon je er carbonaden (*kermenaje*), soepvlees (*sopvlèis*) en beenderen (*sjinke*), hammen (*sjónke*) en spek kopen. Op de winkelbank stond een balans (*waog*) met marmere schalen en zwarte gewichten.

In een aangrenzend vertrek (*kèmerke*) stonden een tafel en de slachtbank (*kapblok*). De vleesmolen werd met de hand gedraaid. De dorsvloer (*din*) diende als slachterij. Daar werden runderen geslacht. Varkens werden levend met de kar geleverd. De slachter had zelf een varkensbak (*verkesbak*) en een brugbalans (*baskiul*) om de gekochte varkens te wegen.

In 1922 verhuisde Jaak Housen naar het Panisgoed aan de kerk (nu verdwenen), en zette daar de slachterij en de winkel voort.

Tot rond 1930 was het de enige slagerij in Meeuwen. Ook buiten Meeuwen was Zjaakske Riet gekend. In kleine dorpen zoals Helchteren, Linde, Ellikom en Wijshagen waren toen nog geen slagerijen. Daar verkocht "de slachter van Meeuwen" vlees op bestelling. Iedere vrijdag ging hij naar Helchteren en Heusden om vlees te leveren bij zijn vaste klanten. Terzelfdertijd noteerde hij al de bestellingen voor de volgende week. Het bestelde vlees werd in Meeuwen per klant gewogen en in een grote sluitmand gelegd. Het vervoer gebeurde met paard en kar (*vetuúr*). Rik Geers, de vader van veldwachter Geers, werkte bij hem als knecht en voerman. De kleine ronde Ellikom-Erpekom-Berenheide (Meeuwen) werd met de fiets gedaan. Jaak Housen slachtte in die tijd 4 à 5 varkens per week en alle twee à drie weken een "biest".

De slagerij werd overgenomen en voortgezet door zijn zoon Hubert.



Tussen de twee wereldoorlogen was er ook een slachterswinkel op het gehucht Klein Gestel, nl. bij Narke Das. De winkel werd rond 1930 tegen de woning aangebouwd. Daar stonden de winkelbank, de ijskast (met ijsblokken!) en een "kapblok" op poten. Het vlees hing aan roeden (*roje*). Op het einde van de week werd er soms wat voor het venster uitgesteld. Rundsvlees werd geleverd door slachthuizen.

Met de kermis werden gewoonlijk een paar levende runderen gekocht en op de "din" geslacht. De kop, het hart, de longen en de poten noemde men "afval" (*aafval*).

Het "hele" afval van een rund (*alike rinsen aafval*) werd met de kar gehaald, een "halve" afval (van alles de helft) met de kruiwagen of de hondkar (*hónskar*).

Na de oorlog waren er een drietal slagerijen in het dorp: H. Smeets, H. Housen en H. Schrijvers. De enige afzonderlijke slagerij in Meeuwen op dit moment is bij Leo Schrijvers-Geerkens aan de weg naar Bree.

5. VLEESKEURING

De vleeshandel is al geruime tijd gereguleerd. Voor de eerste wereldoorlog moest een veearts het vlees dat voor verkoop bestemd was, keuren. De keuringsdienst van het slachtvlees werd in Meeuwen anno 1896 ingericht. De heer Schouterden, veearts te Bree, werd toen door het gemeentebestuur tot vleeskeurder benoemd. Zijn vergoeding bestond uit de opbrengst van de keuringstaksen (paarden 2,5 F per hoofd; runderen 2 F per hoofd; kalveren, varkens en schapen 1 F per hoofd; lammeren, geiten en speenvarkens 0,5 F per hoofd) vermeerderd met de kosten van verplaatsing. De "slachter" moest de keuringstaksen vooraf betalen en zelf de keurder verwittigen. In afwachting van diens komst moesten de ingewanden in massa uitgetrokken en bewaard worden. De borstorganen en de huid moesten aan het dier vastblijven. Bij eenhoevige dieren moesten bovendien de luchtpijp, het strottenhoofd en de kop aaneen blijven (Gemeenteraadsverslagen). Vlees voor eigen gebruik werd niet gecontroleerd.



Boeren hadden vroeger alles "aan hun eigen", ook vlees. Spek was zowat de enige vleessoort die het hele jaar door - behalve 's vrijdags en tijdens de vasten - gegeten werd. Uitgezonderd voor speciale gelegenheden (kermissen) werd er maar weinig vlees gekocht. De meeste boeren kochten ieder jaar een paar biggen om vet te mesten (*verke opzette*). In Meeuwen waren er nog geen varkenshouders met zeugen om biggen te kweken (*bagge trèkke*). De gespeende biggen werden in Hasselt op de markt gekocht. Volgens de toen geldende boerenwijsheid moest een big een goed oor hebben (*'n gooj wûr aan hemme*).

De biggenmarkt in Hasselt was 's dinsdags. Ze stond aan het begin van de Tongerse en Sint-Truidense steenweg. De meeste verkopers waren trouwens Zuidlimburgse boeren. Die kwamen gewoonlijk met 4 à 6 biggen naar de markt. Het vervoer gebeurde veelal met de kruiwagen. Er waren ook kooplieden (*opkuipers*) die soms 20 à 25 biggen tegelijk te koop aanboden. De biggen waren gemiddeld 6 à 7 weken oud en wogen 12 à 14 kg. De beerbiggen (*biérkes*) waren gecastreerd (*gesnieje*). Een gecastreerd beerbig noemde men in Meeuwen "berg". Slachtdieren worden na castratie gemakkelijker slachtrijp. Volgens de zegslieden kregen ze meer en dikker spek en "schikten" ze zich beter, ook al doordat ze niet bronstig (*brèistig*) konden worden.

De meeste biggen werden in april-mei gekocht en 6 à 7 maanden later geslacht. Het vervoer van Hasselt naar Meeuwen gebeurde voor de Eerste Wereldoorlog nog met de kruiwagen. Mannen als Lèètsje van Puïke (Brebels), Narke en Kièpke Vlege (Vliegen) trokken wekelijks met de kruiwagen naar de Hasseltse markten om wild, kleinvee en vellen te verkopen. Ze moesten eerst een eind door de heide. In Houthalen aan "Smèkers Han" (= smekende handen) kwamen ze op de Napoleonsweg, de kasseiweg van Eindhoven naar Hasselt. Tegen een vergoeding van 0,5 F per stuk brachten ze bij het terugkeren biggen mee. Na de oorlog gebeurde dat vervoer meer en meer met paard (*penee*) en kar (*resaorkar*) door o.a. Kuúb van Lèètsje (Brebels), Sjarelke van Sebastepol (Geerts), Rik van Rènke (Jansen), e.a. Rond 1930 begon het "vervoer van dieren" met camionettes en veewagens op gang te komen.

Op het einde van de 19de eeuw telde Meeuwen jaarlijks 6 rundveemarkten. Kort na de eeuwwisseling werden ze afgeschaft. Van een biggenmarkt hebben we geen bewijzen gevonden.

Rond de jaren 1950 was er sprake van de "baggemert". Die had plaats elke donderdag voor het café van Jozef Bo mans, Weg naar Bree. Er was evenwel maar één verkoper, nl. Willems van Peer.

7. BINNENBEER

Een binnenbeer, zo zegt het woordenboek, is een mannetjesvarken bij welk één teelbal (*kluút*) in het lieskanaal is gebleven. De afwijking gold als koopvernietigend gebrek, vermits het vlees voor de handel werd afgekeurd. Volgens de zegslieden heeft het vlees van een binnenbeer een vieze geur (*stinkt nao zèik*). De verleiding was natuurlijk groot om zulk een varken, waarin men tijd en voer gestoken had, te verlapsen. Wanneer het gebrek bij het slachten aan het licht kwam, betekende dat een grote ontgoocheling. Over wat er precies met het vlees gebeurde, bestaat een zeker taboe. De eigenaar probeerde zich in elk geval de verkoper te herinneren van wie hij het big had gekocht. Eerlijke verkopers trachtten aarzelende en twijfelende klanten te overreden met de belofte van de koopsom (*baggegelt*) te zullen terugbetalen, indien het vermeende gebrek vastgesteld of bewezen kon worden. Doch er waren ook verkopers die het gebrek verdoezelden door een schijncastratie uit te voeren. Ze liepen dan wel het risico zich een slechte reputatie en de scheldnaam "binnebier" op de hals te halen. De gedupeerde kopers waren en voelden zich "gekluit".

8. VARKENSKETEL

De waarde van een slachtvarken werd vroeger bepaald door de hoeveelheid vet en spek. Bij het slachten werd nieuwsgierig uitgekeken naar de "dikte" van het "rugspek" (*rèigespek*). Bovendien mocht het niet doorregen zijn. Wat nu mager spek heet, was toen slecht spek (*kaot spek*). Een vet varken moest minimum 3 vingers wit spek hebben. Om dat te bereiken werden de varkens pas geslacht wanneer ze voldoende gewicht hadden. De biggen werden gelijk gekocht maar met tussenpozen geslacht, zodat het gewicht varieerde tussen 120 en 180 kg. Het vetmesten duurde dan ook minimum zes maanden. Gedurende al die tijd werd ervoor gezorgd dat het varken niets tekort kwam. De biggetjes (*bekskes*) kregen eerst wat verse koemelk waarvan de room was afgeschept, met soms wat brood in. Na een paar weken werd de "gooj mèlk" vervangen door de afgeroomde melk (*klits*) die de boeren van de melkerij terugkregen. Als de biggen wat ouder waren, kregen ze ook gekookt eten, b.v. maïsmeel. Daarna kwam de eigenlijke varkenskost : roggemeel en varkensketel (*verkeskiétel*). Onder het roggemeel werd meestal gerstemeel (*garstemèl*) gedaan, omdat het anders te branderig (*brennig*) was. Het voeren van de varkens was op de meeste plaatsen de taak van de boerin. Om te voorkomen dat de varkens te "hel int lief" werden, deed ze eerst warm water in de trog (*truûg*) en roerde daar met een stok het droge meel onder (*slókker*). "Varkensketel" was niets anders dan een portie ongeschild gekookte en fijn-gestampde aardappelen. Hier en daar was er wel iemand die er nog netels

(*niétele*) of vruchtschillen van boekweit (*bóggeskliēje*) bijdeed. Hoe dan ook, de varkensketel was voedzaam en hield de dieren "los int lief". Enkele keren per week werd de grote ketel (*mesjienskiétel*) met kleine aardappelen gevuld om varkensketel te maken. Anderen kookten het goedje in een ketel aan de haak boven een open haard of in een marmiet (*marmit*).

Tussendoor werden de varkens ook nog verwend met keukenafval en groenten uit de moestuin. In het najaar kwamen daar soms wat rapen (*rebe, green*) en bietenbladeren bij (*kruúteblajer*), rauw of kapotgesneden en gekookt in de varkensketel.

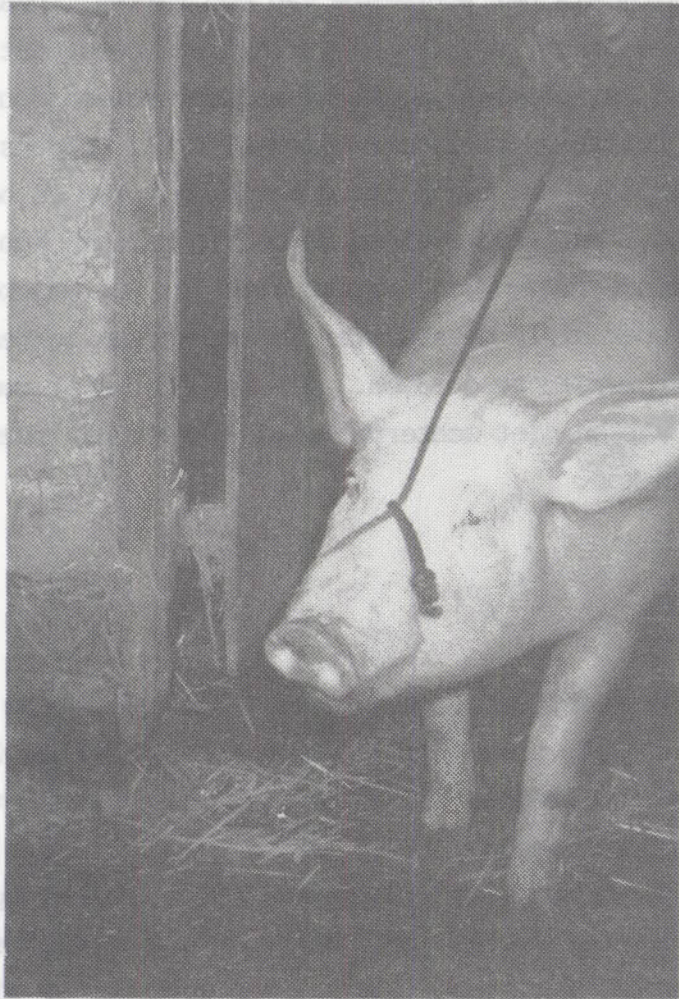
Als men dit varkensmenu met melk, rogge en aardappelen vergelijkt met wat de Kempense bevolking vroeger zelf at, zal men moeten toegeven dat het varken vroeger soms zo goed at als de mensen zelf.

9. SLACHTGEREEDSCHAP

Zodra het varken "vèrig" was, d.w.z. vet genoeg om te slachten, werd de slachter besteld. Tegen de tijd dat deze kwam moest normaal alles gereed staan : de kruiwagen (*kruúkar*), de varkensladder (*verkeslèijer*) en de bezem (*bessem*). Er moest ook gezorgd worden voor lang roggestro en heet water. Een kruiwagen had iedereen, maar de varkensladder (een brede, stevige ladder) moest soms bij de burens geleend worden. Het eigenlijke slachtgereedschap bracht de slachter zelf mee : een stuk touw (*slacht-kèèrtsje*), een stijve, kortharige borstel (*slachtbèrstelke*), het steekmes (*stèèkmes*), het "schrabmes", een geribde stalen pin om de messen te wetten (*wètstaol*), een bijl (*slachtbielke*) en een zaag. Messen en wetstaal staken in een leren koker (*slachtsjèij*) aan een riem.

10. UIT DE STAL

Als de slachter ergens voor het eerst kwam, moest hij natuurlijk vragen waar het beest zat. Het varkenskot (met het "hieske") was apart gelegen of tegen het bakhuis aangebouwd. De boer en de slachter trokken samen naar het kot om de veroordeelde te halen. De slachter kroop in de stal en probeerde de lus van het touw in de muil van het zenuwachtige dier te schuiven. Zodra dat gelukt was, trok hij de lus dicht. Het deurtje werd opengezet. De slachter hield het touw strak vast en dwong het varken achterwaarts naar de uitgang. Dat ging meestal niet gemakkelijk, want



gevoelen. Het was voor de smit van de perzie (diver) van de
 karthagen vantageken, zodat de kop niet kan bewegen. Het aanwezige



dat er bloed verloren ging, scopte de slachter dan zijn dans in de snede.

niets is zo stom als het achterste van een varken. Daarom greep de boer het dier bij de staart om bij te sturen. Het beest dat nog nooit achteruitgelopen had, strompelde waggelend en schreeuwend door de smalle deuropening naar buiten en viel daar helemaal stil. Opeens was het kouder en er was veel licht. Het zwijn stond met zijn poten in het slijk of op hardgevroren grond. Wat verder stond de boerin met een kom (*huúl*) en een paar kookpotten (*kasrolle*) of een emmer bij de omgekeerde kruiwagen te wachten. De boer hielp de slachter om het varken achterwaarts in de richting van de kruiwagen te drijven. Als het echt niet vooruitging, ik bedoel als het varken niet achteruit wilde, kreeg het soms een emmer of een mand over zijn kop.

11. OP DE KRUIWAGEN

Het moeilijkste moest echter nog komen : het dier op de omgekeerde kruiwagen krijgen. Het varken moest met de kop naar onder (lager) liggen, opdat het goed zou leegbloeden en voor de boerin was het gemakkelijker om het bloed op te vangen.

Maar zover zijn we nog niet. Het slachtoffer, dat vroeger niet bedwelmd (*verdiezelt*) werd, voelde niet veel voor die ongemakkelijke houding. Door een overmacht van sterke boerenarmen werd het op zijn rechterzijde gedwongen. Het touw rond de snuit werd aan de berrie (*bèrrich*) van de kruiwagen vastgebonden, zodat de kop niet kon bewegen. Het aanwezige mansvolk moest de slaande achterpoten in bedwang houden, zonder het dier te verwonden. Het geschreeuw ging over in machteloos gekrijs.

12. STEKEN

Lang duurde dat niet. De slachter greep met één hand de linkervoorpoot vast en drukte zijn duimnagel vakkundig in het roze vel op de plaats waar hij moest steken. Recht in het hart steken mocht niet, want dan zou het varken onmiddellijk sterven en onvoldoende leegbloeden. Met de andere hand stak hij het versgewette mes in de keel van het varken om de halsslagader over te snijden. Nadat hij het mes had teruggetrokken, gutste het warme bloed in de kom die de boerin onder de steekwonde hield. Gewoonlijk moest zij een paar keer overgieten (*omsjèdde*). Om te beletten dat er bloed verloren ging, stopte de slachter dan zijn duim in de snede.



De boerin had de handen vol. Met een klein
andere reukde zij in het bloed naast haar
terwijl het varken zijn laatste stuwings
met de voorpot het laatste bloed uit het
kruis met de hand of met een schepel
de wering. Het reukte en het bloed
waspelde over het omringel of kookpot
blond dan was, kon het met een beetje
pik blijven staan.

DE BOERIN

Het
Het een pik
stiep bloed van
op
kistie pas
de poten weg
en koptoren
worden
worden



Maar de haringen
was wat jongere
kocht het in het
de rietten het was
het kruis (afel)
de flank van het var
relijes ston op het
de schroeven. De
gen. De linnen (k)
of met de hand afge
het een strop, het

grootje schon te weten. Het was
handig (Maar) met om halve
pote) en bukten waggelend
de waterloot (reer) en goed lank
de het schuren loen het schrijven.
de ginstoren tot op de "reer" en
and stug gewast en de linnen en het

tot op de grond gelegd. Het varken
was zijde op de linnen. Wanneer de
id was, want het best op zijn top ge-



De boerin had de handen vol. Met een hand hield zij de kom onder, met de andere roerde zij in het bloed naast haar en wreef de bloedklonters klein. Terwijl het varken zijn laatste stuiptrekkingen deed, pompte de slachter met de voorpoot het laatste bloed uit het trillende varkenslichaam. Roerend met de hand of met een kwispel verdween de boerin met het bloed in de woning. Daar zeefde ze het bloed door een dunne keukendoek, die met wasspelden over een emmer of kookpot gespannen was. Eens als het bloed dun was, kon het met een beetje zout 'n paar dagen op een koele plek blijven staan.

13. BRANDEN

Naast de kruiwagen was ondertussen een bed van stro klaargemaakt. Het touw werd losgemaakt en het varken van de kruiwagen gerold. Met een plof kwakte het in het ritselende stro. Op zijn rug zat een streep bloed waar de slachter het mes afgeveegd had.

Het branden (*sjrille*) kon beginnen. De slachter legde wat roggestro op de flank van het varken en stak dat aan. Vervolgens nam hij kleine buseltjes stro om het varkenshaar op de kop, de buik en tussen de poten weg te schroeien. De huid trok samen in blaartjes die een voor een kapotsprongen. De tenen (*klauwkes*) werden extra verwarmd en de teennagels werden er met de hand afgetrokken. Het verschroeide haar en de stroassen werden met een stompe, berken bezem afgeveegd.

14. SCHROBBEN

Dan begon de slachter de eerste zijde grondig schoon te maken. Eerst werd het verschroeide haar en de losgekomen huidlaag (*blaore*) met een halve, rode brik (nu gebruikt men een stalen borstel) en putwater weggeschuurd (*sjore*). 's Winters haalde de boer de waterketel (*muir*) en goot lauw water op de handen van de slachter. Na het schuren kwam het schrabben. Het varkenslijf werd met het schrabmes gladgeschoren tot op de "zwaars" en dan gewassen. Aan het oor werd een insnijding gemaakt om de haren en het vuil eruit te kunnen verwijderen.

De boer had ondertussen de varkensladder op de grond gelegd. Het varken werd gekanteld en rolde op zijn gewassen zijde op de ladder. Wanneer de tweede zijde witgeschrobd en afgespoeld was, werd het beest op zijn rug gelegd, poten in de lucht.



De hond die het hals gebouwen tot die met gewasde gewasde hals-



De hond die 'a' de hals gebouwen tot die met gewasde gewasde hals-

de volle laatste rindendowen werd gelideld, werd het rindendowen bij de hals-
men gewasde.

15. OP DE LADDER

De slachter ging nu schrijlings over het varken staan en met de behendigheid van een chirurg sneed hij de zachte, witte buik (*biuk*) van staart tot navel open. Hij haalde de sterke hielpezen uit de "hakken" van de achterpoten en sperde die poten wijd uiteen. Vervolgens trok hij het zeel dat door de boer was klaargelegd door de dikke hielpezen en snoerde zo het varken op de ladder vast. Het vel en het vet rond de hammen lagen in dikke plooien. Indien de ladder te smal was en er geen "slachthout" voorhanden was, stak men een stevige stok achter de hielpezen. Voor de rest van het werk hoefde de slachter zich niet meer te bukken.

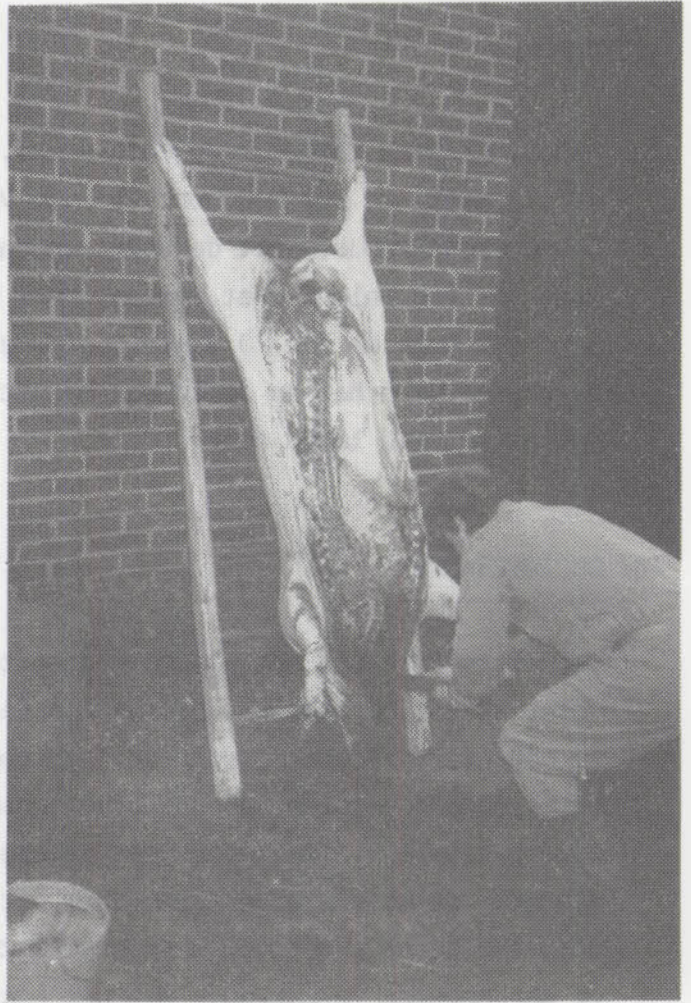
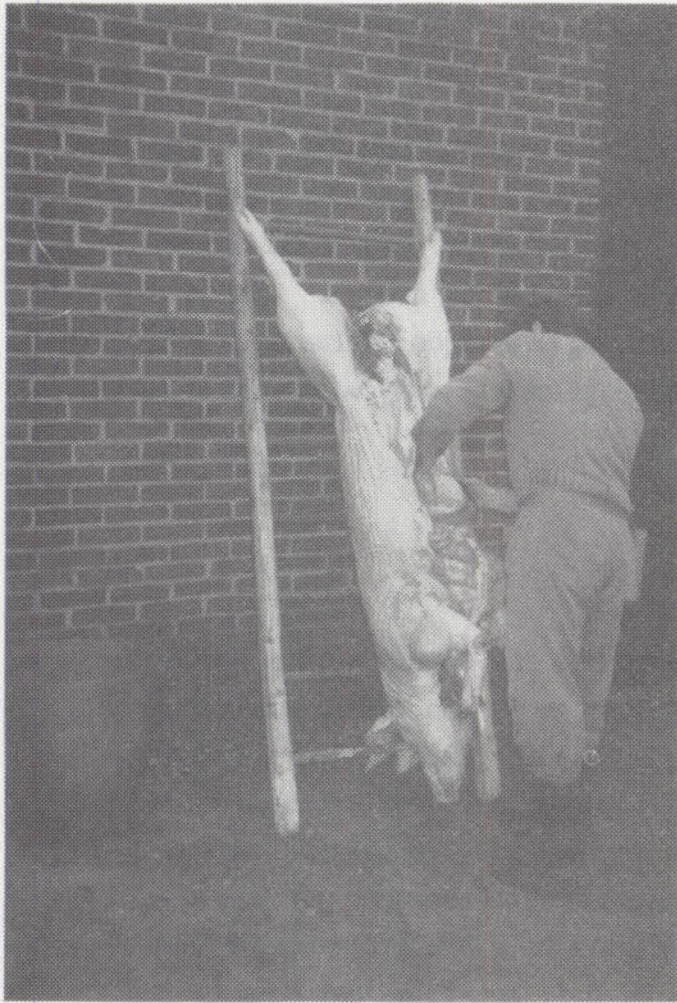
Terwijl hij samen met de boer de ladder optilde, schoof het varken naar beneden tot het helemaal uitgerektd hing. Uit de steekwonde dreef nog wat bloed. De slachter zette zijn brede rug onder de ladder en sleepte die naar een muur waartegen hij ze rechtop zette.

16. OPENSNIJDEN

De kinderen die het hele gebeuren tot dan toe met gemengde gevoelens hadden gadeslagen, kregen nog een aanschouwelijke les anatomie. Het exemplaar werd opengesneden. Uit de buikholte (*pens*) rolde een hele armvol (*hervel*) ingewanden. Die werden voorlopig in een wan of een mand gegooid. Dan werd de borstkas met de slachtbijl of een kapmes doorgekliefd. Het hart, de longen (*luúz*) en de tong werden eruit getrokken, gewassen in een emmer water en met een haak aan de achterkant van de ladder gehangen. Vervolgens kwam het laatste stuk aan de beurt. Een paar krachtige slagen volstonden om de "kinnebak" door te klieven. Het varkenscorpus lag nu open als een boek.

Vroeger slachtte men met "hoge rug", d.w.z. de ribben werden zo afgezaagd dat de hele ruggestrank bleef zitten. Er waren bijgevolg alleen carbonaden en geen coteletten (*kortelètte*). Het varkensniervet (*vèèr*) werd losgemaakt en aan weerszijden buitenwaarts omgeslagen. De niertjes liet men erin zitten.

Varkens hebben de reputatie geweldig stom te zijn. Ze hebben nochtans allemaal een handvol (*hampel*) hersenen die naar het schijnt ontzettend lekker zijn. De slachter peuterde ze voorzichtig uit de kop en legde ze in een "zjat". Dezelfde dag 's avonds werden ze met peper, zout en muskaat in de pan gebraden en opgegeten. In latere tijd, toen de ruggestrank over de volle lengte middendoor werd gekliefd, werd het ruggemerg bij de hersenen gevoegd.



an dunn hande, wurd beand on de leverpostel in te bidden. In ditte dunn
(bakker) was warrschode. In dunn dunn dunnungen wurd dunn als on-
indesi (sel) voor bloed- of leverpostel. Dit wurd ook de eigenaar van
dat wurd ook warrschode. Dit wurd ook de wurd in dunn dunn



dat wurd de rypen geynd. Dit wurd alsof in een warrschode voor-

17. DROGEN

Nadat het hele varken leeggehaald was, begon de eindschoonmaak. Terwijl de slachter met een handborstel (van varkenshaar ?) het laatste gestold bloed wegschrobde, goot de boer een paar gieters water leeg om de binnenkant af te spoelen. Het varken moest nu uitdruppen en drogen. Daarom werd het (uit de zon !) tegen een gevel aan de windzijde geplaatst. Bij regenweer werd het in de schuur of het bakhuis gezet. Bij warm weer hing men er een oud laken over.

18. DE INGEWANDEN

De eerste fase van het slachten liep ten einde. De boerin kookte een ketel water om het gereedschap (*slachtgetiech*) af te wassen. Maar zover zijn we nog niet. Eerst moesten de ingewanden nog gesorteerd worden : de bruikbare organen moesten van het afval gescheiden worden. Dat gebeurde buiten op een tafeltje. De lever werd gewassen en bewaard. Vervolgens trok de slachter de meterslange dunne darm uit het darmvet (*dermvèt*). Hoe meer vet, hoe beter, want vet werd praktisch dagelijks gebruikt om boekwijtkoek of aardappelen te bakken. Het net (*nèt*), d.i. het vlies dat voor de dunne darm hangt, werd bewaard om de leverpastei in te bakken. De dikke darm (*kakderm*) was waardeloos. De dunne darm daarentegen moest dienen als omhulsel (*vel*) voor bloed- of leverworst. Hij werd door de eigenaar van het varken zelf schoongemaakt. Dat gebeurde als volgt. De lege darm werd uitgestroopt (*iutstrèipe*) en in lauw water gelegd. Met de rug van een mes of een lepel werd de darm van binnen en van buiten op een plank afgeschrabd en met de afgebroken steel van een aarden pijpje of een stukje stevige strohalm opgeblazen om te controleren of er bij de behandeling geen lekken waren ontstaan. De stukken zuivere darm werden dan in klaar water met een beetje zout aan de kant gezet.

19. AFVAL

Het moet nu stilaan duidelijk zijn geworden, dat bijna niets des varkens verloren ging.

Maag en darmen waren nog te goed om zomaar in de grond te stoppen. Ze werden voor de kippen gegooid. Die pikten alsof ze een reuzeregenworm voorgeschoteld kregen.

Zelfs de varkensblaas (*verkesblaos*) en de roede (*pezerik*) wist men voor nuttig gebruik aan te wenden. De blaas was na bewerking geschikt als tabaksblaas (*tùubiksbiegel*), waarin de rokers tabak bij zich droegen. Ze werd opgeblazen en na gedroogd te zijn aan de schouw soepel gekneed in roggemeel. Het bovenste stuk werd eraf gesneden en door de rand van de opening een lint geregen om de beugel toe te binden. De pezerik werd bewaard om de zaag te smeren of buiten gehangen voor de overwinterende vogels.

20. DE BORREL

Na ongeveer een uur was de slachter met het eerste deel van zijn werk klaar. De boerin bracht een waskom met warm water, waarin de slachter zijn handen en het gereedschap kon afwassen.

Of de slachter nog even wou binnenkomen ? Bij een borrel (soms kreeg de slachter al een borrel na het steken) of een kop koffie met boterhammen werd nog even nagebabbeld. De boerin glunderde van trots, omdat haar varken de hemel verdiend had : veel vet en een handdik spek.



21. KEES

De veertigplussers van Meeuwen die dit lezen zullen zich nog herinneren hoe alles in het lager onderwijs op de ervaringswereld van boerenkinderen afgestemd was : de leeslesjes, de vraagstukjes, de berekeningen van oppervlakte en inhoud, ze hadden praktisch allemaal iets met de landbouw en de hoeve te maken. Tussen de didactische wandplaten hing nog altijd dat ontroerend portret van de varkensfamilie in betere dagen. In de aardrijkskundelessen leerde iedereen met gemak de ligging en de grenzen van "ons dorp". "Meeuwen heeft de vorm van een schonk" zei de meester en je voelde dat het een hele eer moest zijn daarin te wonen. Tijdens "Voordracht en zang" ontpopte zelfs de schuchterste leerling zich tot een levendig acteur in het onderstaande gedicht, waarin Kees het lijdend, de slager het handelend en vader het meewerkend voorwerp is.

Kees was vet en moest nu dood.
De slager was gekomen
en ging met vader naar het hok
waar Kees nog lag te dromen.

Knor, knor, zei kees, die wakker schoot,
wie komt mijn rust hier storen ?
Gij komt als dieven in de nacht,
maar ik zal mij laten horen.

En Kees aan het schreeuwen, woest en luid.
Goed jongen, zei de slager,
zing nu maar flink uw laatste lied,
straks zingt ge een toontje lager

Daar trok men Kees op het strooien bed,
en op zijn kop gesprongen,
bracht slager hem den doodsteek toe :
zijn lied was uitgezongen.

Het tweede bedrijf van het slachten speelde zich 's anderendaags af. De slachter kwam terug om het varken in te zouten. De houten vleeskuip (*tien*) en 10 à 15 kg zout - 10 % van het gewicht - stonden in de kelder klaar. Gemakkelijkshalve werd het geslachte dier op de ladder in de volle lengte doorgesneden. Dan sneed de slachter een van de hielpezen over, stak het mes terug in de koker of tussen zijn tanden en gooide met beide handen de losgesneden helft op zijn schouder.

Op de keukentafel begon hij het vlees deskundig in stukken te snijden, te kappen en te zagen. Zodra de beide helften versneden waren, ging hij naar de kelder en strooide wat zout op de bodem van de vleeskuip. De slachter riep de volgorde waarin het vlees mocht gebracht worden, want alle stukken werden afzonderlijk met zout ingewreven en kregen een bepaalde plaats in de kuip. Helemaal onderaan legde hij de zware hammen, de ruggestrank, de schouders, de kop, de poten en de staart. Daartussen en daarover strooide hij zout. De tweede laag bestond vooral uit spek : vier grote stukken (*zieje*). Opzij was nog wat plaats voor beenderen (*sjinke*). Dan weer zout. Helemaal bovenaan legde hij de ribben, de "hiéskes" en wat er nog aan te zouten vlees overbleef. Want niet alles werd ingezouten. De carbonaden werden in riemen bovenop het andere vlees gelegd, tenminste als er nog plaats in de kuip was. Een gedeelte ervan werd onmiddellijk gebraden en opgegeten. De rest werd geleidelijk (*mèt aan*) opgegeten of gebraden en bewaard in vet. De veer werd in stukjes (*kreppelkes*) gesneden, in een kookketel gesmolten en door een doek (*niételdoek*) gezeefd. Het gesmolten vet deed men in een roompot (*ruimpot*) en wat overbleef (*kuúje*) werd in de balkenbrij verwerkt. Om te beletten dat de roompot zou uitzetten en barsten wanneer men het kokend vet erin goot, plaatste men hem in een emmer of kuip met koud water.



Met het vleesafval (zwoerden "zwaarze", kraakbeen "knórs", mager spek "kaot spek", de steekwonde "steek" en andere afgevallen stukjes "kentjes" en "snitselkes"), het bloed en de organen maakte de boerin de volgende dag of dagen allerhande gerechten zoals balkenbrij, bloedworst, leverpasta, leverworst, enz.

23. PEKEL

Zaterdag werd van tevoren pekkel gemaakt in de vleeskuip. De pekkel, zout opgelost in water, werd gecontroleerd met een rauwe, geschilde aardappel. Als de aardappel kwam bovendrijven, was de pekkel sterk genoeg. Om het vlees (*zuúmervlèis*) ondergedompeld te houden, legde men er planken over met daarop een paar veldkeien. Na 8 dagen werd het vlees eruit gehaald en de pekkel weggegooid. Wanneer het vlees voldoende uitgelekt was, werd het met wat nieuw, droog zout terug in de kuip gedaan.

24. SLACHTGELD

Het versnijden en inzouten van het varken duurde ook ongeveer een uur. Ondertussen had de boerin de braadpan bovengehaald "om de slachter zijn carbonaden te braden". Alvorens aan tafel te gaan, waste de slachter zijn handen en zijn gereedschap. Na het eten en de koffie rekende de boerin met hem af, m.a.w. zij betaalde het slachtgeld. In de jaren dertig kostte het "varkenslachten" 6, 8 à 10 F naargelang van het gewicht (van het varken), buiten de reeds genoemde voordelen in natura.

25. DE SPEKHOEK

"Van bruút weers'te gruút !". Met deze kernachtige wijsheid probeerden de ouders vroeger de eetlust van hun kinderen te stimuleren. Deze goedbedoelde raad werd door de kinderen onder elkaar spottend aangevuld met "van spek weers'te gek !" Ofschoon niet letterlijk op te vatten is dergelijke rijmelarij tekenend voor de tijd.

Vroeger werd er veel gezouten spek gegeten : 's morgens "bóggese kook mèt èi spekske zuú gruút es 'n kattetóng" of 's middags "moos mèt spek" of 's avonds "krepelkes mèt gebakke èrpel". 's Vrijdags moest men vlees derven en op de andere dagen van de week at men één keer vlees, tenminste



LOUIS BOSMANS II.

[Handwritten scribbles and illegible text]

waar en als het er af kon. De keuze was bovendien dikwijls beperkt tot spek of niets. Van het stuk spek (*harst*) in de boekweitkoek moet men zich ook al niet veel voorstellen. Eén van mijn zegslieden herinnerde zich dat zijn moeder eens 1 kg spek kocht om gedurende één week (6 dagen) voor het hele gezin (8 personen) iedere morgen spekkoek te bakken. Ze sneed het spek in 48 gelijke delen. Met uitgestoken pink probeerde de zegspersoon mij de grootte van zijn dagelijkse portie spek aan te duiden. Veertien dagen (dun spek) of drie weken (dik spek) na het slachten werd het spek al uit de pekeldkuip gehaald. Het werd aan wissel opgehangen in de zgn. spekhoek (*spekhook*). Die kon op verschillende plaatsen zijn : langs de schouw met een gordijntje ervoor, onder de zoldertrap of in een donker trapportaal.

In de spekhoek hing niet alleen spek, maar als het spek op was, was alles op en begon de "armoede". In die zin moet ook het citaat van een der zegslieden begrepen worden :

"Es 't spek aaf is,
hingt de wis :
de boor 'nen erme mins is."

26. GEROOKTE HAM

Bij het uithalen van het spek draaide men de hammen in de kuip nog eens om. Die bleven gewoonlijk nog een week langer in de pekeldkuip liggen. Dan werden ze goed afgewassen, afgedroogd en in de spekhoek gehangen om te drogen (*gedriégde sjónk*) of in de schouw boven de open haard om gerookt te worden (*geruikde sjónk*). De ongerookte hammen werden in een dunne handdoek, een oud gordijn of in een linnen zakje gestoken. Het roken gebeurde in de schouw boven de open haard (*uúpe veer*) in de woning of in het bakhuis (*bakkes*). Mensen die geen open haard (meer) hadden, lieten de hammen bij familie of burens roken. Om snel te roken, moest iets gestookt worden dat veel houtrook ontwikkelt (*laome*) : groene takken, zaagmeel of net hout. De houtsoort bepaalde ook de smaak van het vlees. Daarom was het best geen dennenhout te gebruiken, omwille van de "terpentijn".

27. SINT-ANTONIUSOFFER

Na het spek en de hammen bleef er al niet veel meer over, want ondertussen was er ook al wat vlees met beenderen gebruikt voor de soep. Indien de

varkenskop niet of niet helemaal bestemd werd om "hèikies" van te maken, liet men hem drogen en bewaarde men de helft ('nen halve verkeskop) of het geheel als offer voor het feest van Sint-Antonius. Om de twee halve koppen samen op te hangen, trok men een wis door de gaten in de snuit (*naaskuüter*). Zo'n varkenskop kon zelfs een heel jaar blijven hangen zonder te bederven. Hij werd dan uiteraard wel ranzig (*garstig*) en verkleurde (*gèlig*).

28. SOEPVLEES

Na vet en spek was soepvlees blijkbaar zowat de meest noodzakelijke voortbrengst van het varken. Alle mager vlees waar been aanzat (*sjinkevlèis*) ging voor het opgegeten werd door de soep. Uitzondering : kop en poten, zeker als er hoofdkaas gemaakt werd. Maar de "hiéskes", de "ribbe", de "rèigestrank", de "sjuiwer", e.d. vormden de basis van boerensoep.

Met de staart lag het anders : die ging bij de enen in de hoofdkaas, bij de anderen in de erwtensoep. Zo maar de helft van een varkenskop gebruikt werd voor hoofdkaas, bleven er nog 2 poten over voor de erwtensoep.

Als men de hammen niet had laten uitbenen (*ùutbèine*), werd van het been (*knuuk*, *sjonkesjink*) nog eens soep gekookt.

Om te verhinderen dat de soep te "strang" (= sterk gezouten) zou worden, werd het gezouten soepvlees een nacht in water gelegd.

29. NAAR DE PASTOOR

In een aantal Kempense parochies was het de gewoonte om een deel van het geslachte varken aan de pastoor te geven. Dat gebruik houdt verband met de vroegere tiendenheffing, meer bepaald met het betalen van tiendenbelasting (kleine tienden) aan de pastoor.

In Meeuwen is die traditie - voor zover geweten - volledig uitgestorven. Tussen de twee wereldoorlogen kwam het gebruik sporadisch nog voor. De mensen die na het slachten wél iets naar de pastoor droegen, kregen soms het etiket van "oogdienaars" ("uigdeners") opgeplakt. Iemand van wie dat zeker niet gezegd kon worden, was Zjang Liete. Eens toen ze daar geslacht hadden, kwam toevallig (?) de pastoor langs. "Dat is een schoon varken dat hier hangt" begon de pastoor zijn loflitanie. "Daar is wel een stukske van te missen" probeerde hij voorzichtig. Zjang voelde onmiddellijk waar de

pastoor heen wilde en zonder zich te bedenken antwoordde hij : "Lùuster ins hiej, menier pestuúr ! Uize Lieven Hiér is gestorve viér ederèin, mè dezen is gestorve viér uis elèin".

30. SLACHTBEREIDINGEN

Daags na het inzouten van het vlees begon de boerin met de slachtbereidingen, want al de rest - organen en vleesafval - moest zo snel mogelijk verwerkt worden. Nederlandstalige kookboeken voor een ruim publiek waren rond 1900 op het platteland nauwelijks te vinden. De gewone boerenmensen hadden trouwens geen boeken, behalve een kerkboek. Sommigen kochten wel volksalmanakken met data van kermissen en jaarmarkten, weerspreuken, remedies, ...

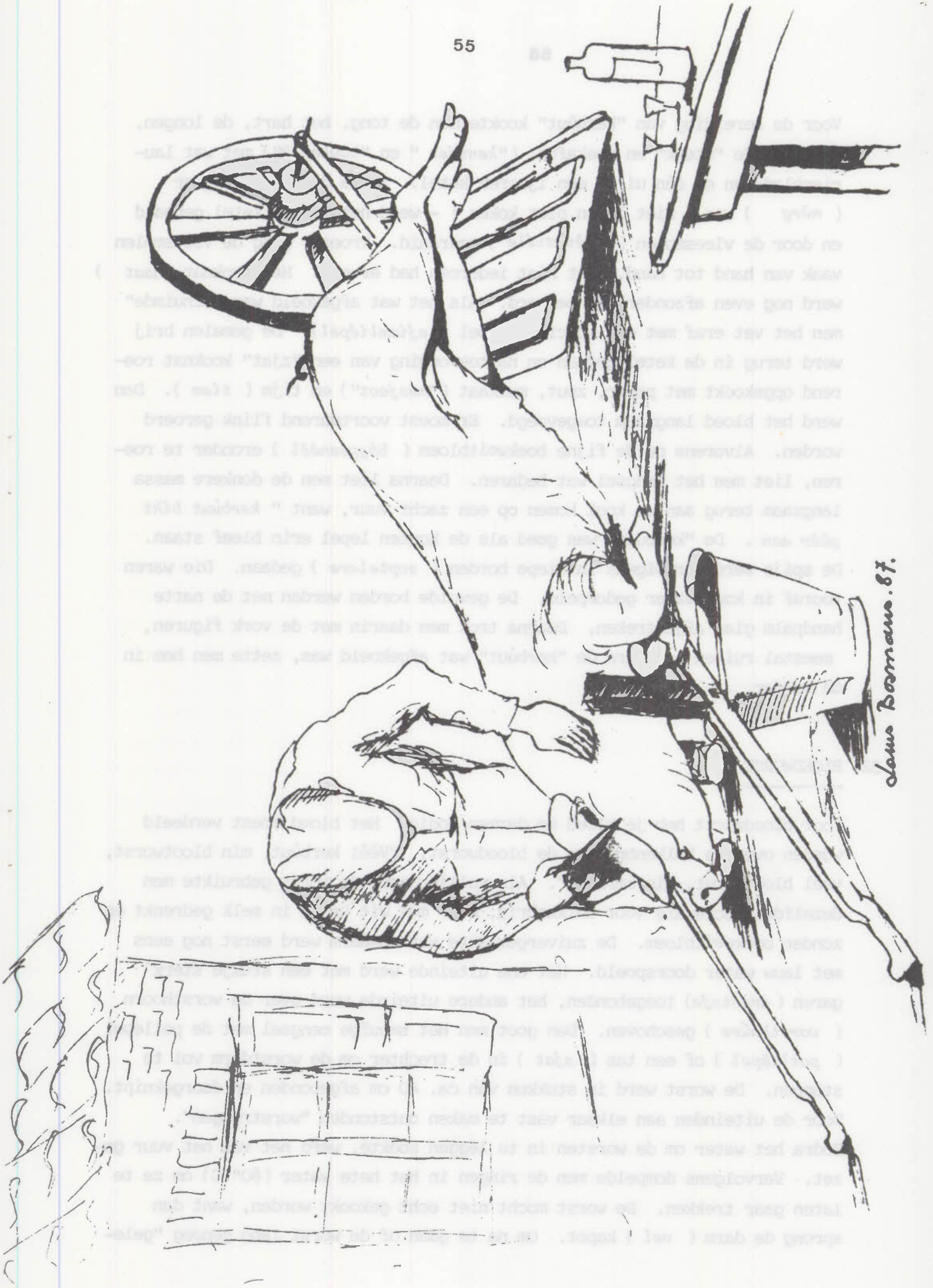
De boerenbevolking had ook geen behoefte aan kookboeken. De boerendochters leerden thuis van moeder en grootmoeder de traditionele Kempense gerechten en deden daarbij vooral veel praktische ervaring en wijsheid op, tenminste als ze ook hun ogen de kost gaven. De slachtweek was een zeer belangrijke en leerrijke periode op culinair gebied.

In Meeuwen telde de slachtbereiding in haar geheel meestal de volgende gerechten : balkenbrij, bloedworst, leverpastei, leverworst en hoofdkaas. Sommigen herleidden dit soms tot minder door geen worst te maken. De hoofdkaasbereiding kon uitgesteld worden, maar alle bereidingen waarin bloed en/of organen moesten worden verwerkt niet. De maag en de gal werden niet voor consumptie gebruikt.

Indien hoofdkaas, bloedworst én balkenbrij gemaakt werden, deed men alle basisingrediënten in een zwarte ketel en kookte alles in één keer. Dan werd het vlees van de hoofdkaas van de rest gescheiden. Die rest werd nog eens verdeeld : een gedeelte voor de bloedworst en een gedeelte voor balkenbrij. Als men te weinig kookpotten had, leende men bij de bureu.

31. BALKENBRIJ

Eerst werden de bloedworst en de balkenbrij gemaakt. Die benaming "balkenbrij" wordt in Meeuwen niet gebruikt; daar spreekt men van "kerbùut" of "krebùut". De volksetymologie verklaart de herkomst van het woord als een dialectvorm van "kruip uit", doch de echte oorsprong zal wel ergens anders gezocht moeten worden.



deus boemaus. 87.

Voor de bereiding van "kerbùut" kookte men de tong, het hart, de longen, de milt, de "steek" en spekafval ("kentjes" en "bùukspek") met wat laurierbladeren en één ui in een ijzeren ketel. Zodra dit mengsel gaar (*mèrg*) was - niet laten plat koken ! - werd het uit de ketel gehaald en door de vleesmolen (*vlèismiele*) gedraaid. Vroeger ging de vleesmolen vaak van hand tot hand, want niet iedereen had er een. Het kooknat (*naat*) werd nog even afzonderlijk bewaard. Als het wat afgekoeld was "schuimde" men het vet eraf met een speciale lepel (*sjiemliépel*). De gemalen brij werd terug in de ketel gedaan en na toevoeging van een "zjat" kooknat roerend opgekookt met peper, zout, muskaat ("mesjaot") en tijm (*tiem*). Dan werd het bloed langzaam toegevoegd. Er moest voortdurend flink geroerd worden. Alvorens nu de fijne boekweitbloem (*bóggesmèl*) eronder te roeren, liet men het mengsel wat bedaren. Daarna liet men de donkere massa langzaam terug aan de kook komen op een zacht vuur, want "kerbùut bikt gèèr aan". De "kerbùut" was goed als de houten lepel erin bleef staan. De spijs werd vervolgens in diepe borden (*soptelere*) gedaan. Die waren vooraf in koud water gedompeld. De gevulde borden werden met de natte handpalm glad afgestreken. Daarna trok men daarin met de vork figuren, meestal ruiten. Zodra de "kerbùut" wat afgekoeld was, zette men hem in de kelder.

32. BLOEDWORST

Voor bloedworst heb je bloed en darmen nodig. Het bloed moest verdeeld worden over de balkenbrij en de bloedworst. "Vèèl kerbùut, min blootworst, vèèl blootworst, min kerbùut". Als vulling voor de worst gebruikte men dezelfde specie als voor balkenbrij, maar met wit brood in melk gedrenkt en zonder boekweitbloem. De zuivergemaakte varkensdarm werd eerst nog eens met lauw water doorspoeld. Het ene uiteinde werd met een stukje sterk garen (*drèètsje*) toegebonden, het andere uiteinde werd over de worsthoorn (*worsthuure*) geschoven. Dan goot men het smeuijge mengsel met de pollepel (*potliépel*) of een tas (*zjat*) in de trechter om de worstdarm vol te stoppen. De worst werd in stukken van ca. 40 cm afgebonden en doorgeknipt. Door de uiteinden aan elkaar vast te maken ontstonden "worstringen". Zodra het water om de worsten in te leggen kookte, werd het van het vuur gezet. Vervolgens dompelde men de ringen in het hete water (80° C) om ze te laten gaar trekken. De worst mocht niet echt gekookt worden, want dan sprong de darm (*vel*) kapot. Om na te gaan of de worst lang genoeg "gele-

gen" had, prikte de boerin er met een speld of naald (*stopnaolt*) in. Wanneer er geen bloed meer uit kwam, was de worst klaar. De ringen werden uit het hete sop gehaald en afgekoeld in koud water. Dan stak men er een borstelsteel door die op de rugleuning van twee stoelen rustte. Op de vloer werd papier gelegd, want de natte worsten drupten nog. De afgekoelde bloedworst ging met de "kerbùut" de kelder in.

33. LEVERPASTEI

Hoofdbestanddeel van dit gerecht was de varkenslever. Daarbij werd een hoeveelheid vlees (*ruút vlèis*) gevoegd. Het gedeelte vlees bestond uit stukjes vleesafval (*snitselkes*) en mager spek of "kopspek". In de rauwe lever werden met het mes inkervingen (*rippelkes*) gemaakt. Dan werd hij in lauw water gelegd (niet gekookt !) om er de galsmaak wat te laten uittrekken. De afgekoelde lever en het vlees werden met een ui (*jùun*) door de vleesmolen gedraaid. De gemalen lever en het gemalen vlees werden goed gemengd met wat tarwebloem en een ei. De pasta werd vervolgens op smaak gebracht met peper, zout en muskaat. De bloem en het ei dienden om vaste pastei te krijgen die niet teveel brokkelde bij het snijden.

De vormen om de pastei in te bakken werden goed ingewreven met vet om aanbakken te voorkomen. Vervolgens deed men de ongebakken pastei in de vorm (goed vol !) en overdekte hem met een stuk van het "net". De aldus gevulde vorm plaatste men in de oven van de Leuvense (*Liévese staof*) of Franse stoof (*kwiezienjèèr*).

Wanneer de leverpastei een tijd gestaan had stak men er met een breinaald (*strikiezer*) in om te zien of hij vanbinnen goed gebakken was. Blijf de breinaald droog en zuiver, dan was de pastei klaar. Om hem terug vast in de vorm te drukken draaide men de vorm onderste boven op een platte schotel en legde er een zwaar brood of een baksteen op. Bij de boeren werd de leverpastei dikwijls in de nog warme broodoven gebakken. De pastei werd dan in een bakplaat gedaan. Het net werd in de plaat gelegd, de pastei erin gegoten en overdekt met de rest van het net.



34. LEVERWORST

Witte worst of leverworst werd op een gelijkaardige manier gemaakt als bloedworst. De varkenslever werd gekookt met vlees en mager spek. Daarna werd alles fijn gemalen, gemengd met gemalen beschuiten (*mesjiete*) of witbrood (*mik*) en gekruid met zout, peper, muskaat en tijm. Geen uien. Daarna verliep alles zoals bij de bereiding van bloedworst.

35. VLEESWORST

Als er voldoende worstdarm en voldoende vlees en spek overbleven, kon men ook nog wat vleesworst maken. Volgens bijna alle zegslieden werd in Meeuwen "bitter wèinig" vleesworst gemaakt, ofschoon de bereiding tamelijk eenvoudig was. Het vlees en het spek - op zijn minst evenveel vlees als spek - werden rauw gemalen, gekruid en in de darm gestopt. Daarna werd de worst in de spekhoek gehangen om te drogen. Voor de kleur en ook tegen bederf deed men er vroeger ook nog een mespuntje salpeter door. Na het drogen kon men de worst eventueel nog roken.

36. VARKEISKERMIS

Ook in Meeuwen hield men op vele plaatsen slachtfeest of varkenskermis (*verkeskèrmis*). Dat gebeurde pas nadat het varken "ónner de veet uut waas". Slachten was een blijde gebeurtenis die gevierd moest worden. Alle feesten gingen gepaard met eten. Na zeven soms magere maanden was er ineens overvloed en dus kon het er vanaf. Met een korte mededeling, "vèè hemme geslacht", werden de naaste buren en de naaste familieleden ervan verwittigd dat ze de volgende zondag op de varkenskermis mochten komen. De buren hadden gewoonlijk op de een of andere manier bij het slachten geholpen of iets geleend.

Als men begin oktober geslacht had, viel de varkenskermis voor de familie samen met de grote kermis. (Twee vliegen in één klap!) De buren werden dan op een avond tijdens de kermisweek apart uitgenodigd. Dan werd "de pan opgeduün". Het feestmenu was eenvoudig: één pan carbonaden, één pan balkenbrij, één pan bloedworst, roggebrood en koffie. Na het eten bleven de gasten nog wat buurten (*ichtere*): pijpen roken en vertellen, of om de woorden van een der zegslieden te gebruiken "piepe ruike en vèèl lege".

37. GESLACHT EN NIET GESLACHT

Niet gelogen - althans voor waar verteld - is het volgende verhaal over "wat een varken lijden kan" :

't Waas rönt Miéve kèrmis, innen tiet des'te toch al oppe gemèint èine slachtpas meesde guún hale viér e verke muüge te slachte. De mèiste bore zèrgde wiej altiet det ze mèt de kèrmis èine vèt hàuwe viér zelf op te ète. Dao ware waal slachters genóch diej aan hùus kwame slachte, mè sómme boreminse diej wat ónner hin ùut ware, dorste det zelf uich al ins ris-kère, es er neet te zwaor waas. Mè dèè er aan begos, mees duúr doon, t.t.z. hèè kos 't mes neet int verke laote stèke.

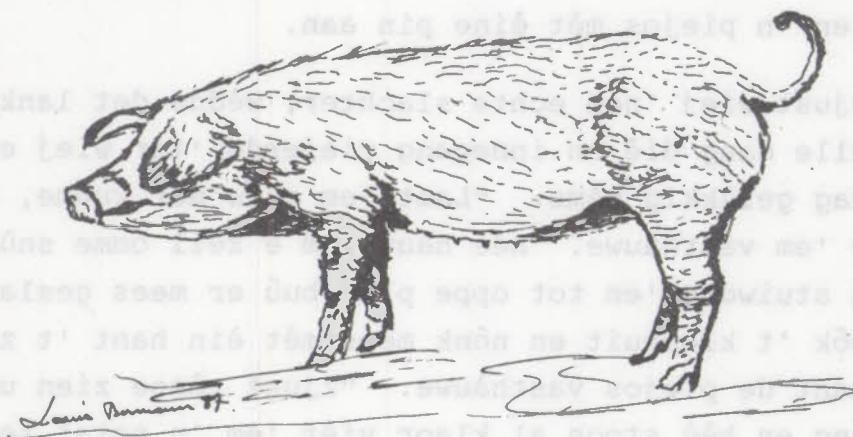
Nùuw waas dao opt Lèttemiéve 'ne boor dèè uich èine vèt hàuw en dèè 'em tiége de kèrmis gèèr inne pekèl hàuw. Hèè waas al bieje 'n paar slachters gewèest, mè 't waas drèk. "Mer wachte" zagte ze "dao zit anners niks op". Doon kimt dao per gelèk ne jóng vanne femeliej viér wat te liéne of zuú. Dao weert nateerlik wat gezèivert iévert wèèr enne kèrmis en daomèt kimt de kal uich op slachte. "Nónk" zèèt 'er "es 't gèinen hiéle zwaoren is, dan daer ich 'em óch waal slachte. Biej uis hem ich er al twié gehemelt, en det ging goot, vraogt 'et mer aan vajer". "Jómme, det zal waal" zèèt nónk "de kims mèrge mer aaf". En dèè jóng dèè kwaam smèrges al hennig vreech, mèt de krùukar vol getiech : e lank bruútsmes, 'n knobbezèèch, e bielke, e klophuit en 'n piejos mèt èine pin aan.

Hèè dié zjust wiej 'nen echte slachter, wèdde det lank mes of 'er det alle daag dié en innegang riejerde 'ter wiej e blaaf, mè det zaag gelèkkig neme. "Laot 'em nùuw mer kuúme, nónk". Nónk zuiw 'em vasthàuwe. Hèè hàuw 'em e zèil ómme snùut gestrèpt en stuiwden 'em tot oppe plak buú er mees geslacht wère. De jóng pók 't klophuit en nónk mees mèt èin hant 't zèil en d'anner hant de piejos vasthàuwe. "Zjust tèsse zien uige" zag de jóng en hèè stoon al klaor viér 'em 'n petat te gève. Het verke wuúrt gewaar det ze eets mèt 'em wuiwen aanvange, zat 'nen trèèj achterùut en mèt krèèg 'et det klophuit recht op z'n snùut. Het dazelden effe op zien piét, vool óm en spartelde of er ze lève vanaaf hing. De ziénifechtige slachter grabbelde nao ze mes en zócht de zjuste plaats viér te stèke.

Hèè mikde en mèt alle fors stuúk'er ... recht op èine knuúk. Mis ! En 't verke det neet vèèl krevele gewint waas, begos nóch heller te sjriève en te dabbe en doon de léip op, 't velt in. Dao zakden 'et duúr zien piét en vool ùutgebloojt nèèr. Doon ze bie j 'em kwame, staak 'er de tong ùut, en ziej mer vloke en doon. En wie j ze nimié wiste op wèè ze zate te sakkere, zag dèè boor : "Dao zal toch waal nemes gezién hemme, det vèè det verke neet fatsùnlik kepot gekriége hemme". De slachter zag niks en loop trèich nao 't gelèèch viér de krùukar te hale. Mojer stoon dao ane gevel te wachte mèt twié lèèch kesrolle viért bloot in te doon, want die j dach aan kre-bùut en zwarte worst. Ze zag g'n èi gaotsig wuúrt, mè aan h'r gezicht zaag dèè jóng drek det 'er hiej nuúts mié hoovde kuúme te slachte.

Effe ternao kwame die j twié mislèkde slachters op hùus aan gesjèrgt : nónk mèt de krùukar viérop en dèè jóng slachter stillekes achter 'em nao. 't Waas persies 'ne liekstùut. Vannen duuje zaags'te niks, want dao laag 'ne gruúten huip green op. Einen annere zuiw dinke : die j zeen al vreech oppe bèin viér green bie j te hale en viérwat zuiwe die j midden in 't stèk beginne te plèkke ? Mè, de vlag dèkt neet altiet de lajing, want de vrouw vanne naotste geboor hàuw dao èrges 'ne puút zeen ùutstèke en iér 't een paar daag wiejer waas wis ze uich van wèè dèè puút waas. Mer goot det die j det doon gezién hèèt anners hàuw ich dit nuúts kónnen opsjriève en dan waas deze "stuút" viért naogelacht mesjien verluúre geguún.

38. BESLUIT



DOON KWAAM ER E VERKE MÈT 'N HIÉL LANG SNÙUT

EN MIE J VERTÈLSELKE IS ùUT

LAOT NÙUW DE JING ZICH MER AMMEZÈRE

MÈT DET VERKE SJUÚN TE KLÈRE

Wij danken

- de heer Leo Meermans (Genk) voor fotocopieën van archiefstukken met betrekking op Meeuwen en Plockroy anno 1525;
- de heer Jaak Vanbuel voor oude klasfoto van Plockroy;
- de heer Hubert Housen voor inlichtingen over slachten;
- de heer Jozef Houben voor vondstmelding van pijpewop + foto's van slachten;
- de heer Henri Knevels voor foto's van slachten;
- de heer Robert Bauduin voor vondstmelding van geslepen bijltje uit Wijshagen;
- de heer Michel Geussens voor vondstmelding van een bootvormige wrijf- of maalsteen uit basaltachtig poreus gesteente, daterend uit de ijzertijd;
- de heer Robert Molemans voor vondstmelding van een zilveren dukaat uit het jaar 1695;
- de heer Jaak Luyten voor vondstmelding van een middeleeuwse kanonsbal uit kalksteen;
- de heer Bart Paesen voor vondstmelding van een aarden post-middeleeuws pijpewopje (18e-19e eeuw);
- de heer veldwachter Schrooten voor vondstmelding van Romeinse munt (2e eeuw) en 5 post-middeleeuwse munten (18e eeuw) uit Ellikom;
- E.H. Henri Vandervelden voor informatie over Meeuwense kapelaans, voor kranteknipsels, voor bid- en devotieprentjes;
- E.H. Emiel Brouwers (Tongeren) voor persoonlijke gegevens, foto en zichtkaart;
- E.H. Leopold Housen voor foto van burgemeester Housen;
- mevrouw Schoofs-Plessers voor familiefoto's;
- mevrouw Janssen-Cuppens voor foto en oude liederen;
- de gezusters Plessers voor foto's van priesters;
- de heer Marcel Kerfs voor foto's, o.a. schoonmaak van de kerk;
- de heer Louis Palmers voor informatie over veeverzekering;
- de familie Nouwen-Eerdeken (Kaulille) voor foto's, doodsprentjes, kranteknipsels en inlichtingen over Mathijs Nouwen (eeuweling);
- de familie Schrooten-Vandael (Antwerpen) voor doodsprentje;
- de heer Jan Broekx (Plockroy) voor vondstmelding van Romeinse maalsteen;
- de heer Louis Bosmans voor pentekeningen i.v.m. slachten;
- E.H. Giel Hendrix (Overpelt) voor ontcijfering en vertaling van Latijnse tekst;
- de heer Jan Evens (Linde-Peer) voor dialectnamen van bomen en struiken;
- de heer Albert Leekens (Houthalen) voor interview en bruikleen fotoalbum;
- het gemeentebestuur en de technische dienst van Meeuwen-Gruitrode voor medewerking bij heroprichting wegwijk;
- wij hadden ook gesprekken met :
 - mevrouw Camps-Martens;
 - mevrouw Kerfs-Bosmans;
 - de heer Jaak Brébels
 - de familie Geerts-Luyten;
 - de familie Vandijck-Evens;
 - de heer Michel Schrijvers;
 - mevrouw Jeunen-Nouwen.

HEEMKRING " DE REENGENOTEN " MEEUWEN

ADRESSENLIJST

VOORZITTER

BOSMANS Jean Beemdstraat 77 Tel. 011/463620
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

SECRETARIS

SCHROOTEN Quiri Weg op Bree 58 Tel. 011/463237
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

PENNINGMEESTER

KERFS Jef Gruitroderbaan 30 Tel. 011/462757
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

KERNLEDEN

BAUDOUIN Robert Wijshagerkiezel 16 Tel. 011/472735
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

CLAES André Boogstraat 16 Tel. 011/464703
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

CORSTJENS Johan Nicolaas van Brederostr. 1 Tel. 011/854523
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

CREEMERS Guido Gouverneur Verwilgens. 17/5
3500 HASSELT

GEERKENS Godelieve Zouwstraat 17 Tel. 011/353434
3600 GENK

JAENEN Thomas Hoekstraat 10 Tel. 011/464744
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

JANSSEN Lambert Weg naar Helchteren 41 Tel. 011/463577
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

KERFS Jozef Arkstraat 100 Tel. 011/714771
3760 LANAKEN

LEYSSSEN Jan Broekkantstraat 13 Tel. 011/464850
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

PAESEN Noël Gruitroderbaan 73 Tel. 011/462698
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

TAENS Jaak Elzenstraat 13 Tel. 011/464757
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

VAESEN Jaak Helipoststraat 42 Tel. 011/270159
3500 HASSELT

VLIEGEN Martin Hoekstraat 5 Tel. 011/463109
3578 MEEUWEN-GRUITRODE

DE REENGENOTEN

TIJDSCHRIFT VAN GESCHIED- EN HEEMKUNDIGE KRING

MEEUWEN

ZEVENDE JAARGANG 1987 nr. 1

Typist : Paul VLIEGEN

Omslagontwerp : Etienne SCHROOTEN

ABONNEMENT

220 F (twee nummers)

BANKREKENING : KB 452-4006549-75

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER : J. BOSMANS, Beemdstraat 77 3578 MEEUWEN-GRUITRODE

I N H O U D

1. Woord vooraf	1
2. Van horen zeggen (Jozef Kerfs)	2
3. Wat is een ideale heemkring ? (Jozef Weyns +)	4
4. Heemkunde in Vlaanderen/Limburg/ Meeuwen (Jean Bosmans)	6
5. Keltische vorsten te Wijshagen-Rieten?(Guido Creemers)	13
6. Zo d'ouden zongen (Jan Leyssen)	16
7. Uit de oude doos (Quiri Schrooten)	19
8. De eerste mensen in de streek van Meeuwen (Guido Creemers)	21
9. Slachten (Jean Bosmans)	31
10. Wij danken	61

Niets uit deze uitgave mag worden afgedrukt
of overgenomen zonder voorafgaande toestem-
ming van de verantwoordelijke uitgever(s).
