



**Heemkundige Kring  
Het Speelhof v.z.w.  
Boechout-Vremde**

Nieuwsbrief 22

april 2022

Beste sympathisanten en abonnees,

Hoe meer mensen deze brief lezen, hoe liever we het hebben.

Dus stuur deze brief door naar vrienden en geïnteresseerden!

Stuur een mailtje naar [hetspeelhof@gmail.com](mailto:hetspeelhof@gmail.com) om deze nieuwsbrief te ontvangen.

### **Ons tijdschrift 150 verschijnt in juni met als thema “de schilder Herman Deckers”**

Een jaarabonnement op het tijdschrift kost amper € 15, via rekeningnummer BE97 7331 3711 1449 van heemkundige kring Het Speelhof.

#### **Expo: vijf eeuwen onderwijs**

Met een expo en themanummer zet de Heemkundige Kring “Het Speelhof” banden met het lokale schoolgebeuren in de verf. De Heemkundige Kring probeert de geschiedenis van de scholen voor Boechout en Vremde samen te brengen in een overzicht van vijf eeuwen. Tegelijk wordt de privécollectie “historische en aardrijkskundige schoolboeken” van René Dufraing getoond. Die geeft een inkijk hoe onderwijs, maatschappij en ideeën evolueerden in de voorbije 120 jaar. Daarnaast komen werken uit eigen “curiosa-afdeling” aan bod.

Waar: Populierenhof, Dr. Theo Tustsstraat 20,

Gratis

Op **24 april en 01 mei** van 10 tot 16 uur (of op afspraak)



#### **Een gebak genaamd “Reston” uit de 18<sup>e</sup> eeuw verwezenlijkt**

Ons contact met Drs R. N. Ferro uit Deventer (NL) specialist in het verzamelen en uitschrijven van oude kookrecepten uit de 18<sup>de</sup> eeuw kreeg een vervolg. Plots was de interesse gegroeid, en waarom het eens niet uitproberen?

Jo -onze voorzitter- en zijn vriend, twee kookspecialisten, waagden zich om een bakproduct uit het boek “Historisch Kookbak”, 18<sup>de</sup> eeuw van Het Hof van Boechout uit te proberen.





Het moet echt een gezellige dag geweest zijn om het gekozen product tot een goed einde te brengen. De nodige pannen, potten en ander noodzakelijk bakgrief werd bovengehaald. De ingrediënten samen gebracht en afgewogen zoals voorzien in het kookboek. De gemelde producten die voorgeschreven waren werden gehalveerd. En dan was het afwachten hoe de mengeling zich gedroeg in de bakoven, rees de deeg voldoende? Het deksel mocht niet te dikwijls gelicht anders zou de deeg ineen zakken. Enfin, tenslotte scheen het resultaat zelfs zeer goed gelukt. Met goed gerstenat werd het eindproduct verorberd en genoten.

Tijdens een werk vergadering werd er natuurlijk over gepalaverd en Jo was bereid om het nog eens te wagen en wij zouden dan de proefkonijnen zijn.

Die dag arriveerde Jo met in zilverpapier gewikkeld het nieuwe gebak. We keken er naar uit! Eerst de agenda afgewerkt en dan was het moment om zijn gebak ten toon te zetten. Dan was daar het moment suprême van onthulling. Eerlijk zo op het eerste zicht, nu ja dat zag er wel goed uit, en we gingen er ook van smullen.

Acceptabel was het wel. Madeleine was direct kandidaat om de taart verantwoord en vakkundig op te delen. René stond naast haar en lette er goed op dat ieder een gelijkwaardig stuk kreeg. Misschien komt er nog een tweede geheim gebak uit de vorige eeuwen en denkt René de kans te grijpen om ook eens op te treden.

Nu zo een gebak uit het verleden, even proeven. En ja dat smaakte toch goed. Allen waren het er over eens dat het wellicht wat droog was. Och ja, Jo verklaarde dat het niet gemakkelijk was om de rozijnen tijdens het bakken en rijzen op hun goede plaats te krijgen. Hij biechtte op dat bij het probeersel dat ze thuis samen hadden gemaakt, de rozijnen naar de bodem waren gezakt.

Een gezellig moment.

Indien er nog liefhebbers zijn om een aardig gebakje uit te proberen, we beschikken over honderden teksten. Vooral uit de keuken van het Kasteel van Boechout.

F.H.



### **Naast ons tijdschrift, beantwoorden we ook vele vragen.**

- R. Brackmans uit Kontich vroeg info over genaamden Brackmans in Oelegem
- HK "Eugeen Govaerts" Lint, twee foto's overgemaakt van de onderwijzeressen Van Hoomissen die in Vremde voor de klas stonden
- Nieuwe transcriptie van een Lierse akte over begijnen voor een Franse studente aan de universiteit Surbonne in Parijs.
- Vraag uit Amerika door Cathy Weeks aangaande haar grootvader die in het "Ijzerfabiekske" B.M.T., een leidende functie had in de periode 1935-1941
- Bijdrage voor de Erfgoedwandeling
- Info over de Hoeve in het Achterot (Borsbeek ) door familie Firens
- Beeldmateriaal bezorgd voor de Vrije tijd Boechout voor een nieuwe brochure

### **Allerlei**

We aanvaarden in dank alle documenten, tijdschriften (vb. De Volksbode), kranten artikels, archieven van lokale verenigingen, foto's, affiches, kortom alles dat van belang kan zijn om het erfgoed van Boechout-Vremde te bewaren (u kan deze terug krijgen na digitalisatie).

We werken intensief om bezoekers goed te kunnen onthalen, maar dat zal nog een hele poos vragen. Delen die beschikbaar zijn, daarvan wordt u tijdig op de hoogte gebracht.