

Beenhouwerijen

De Oostendse Geschiedkundige Kring heeft deze week plechtig een vlag van de Oostendse Beenhouwersbond in ontvangst mogen nemen. Dit deed ons denken aan de beenhouwerijen uit vroegere tijden.

Persoonlijk herinneren we ons goed de beenhouwerij van oom Kamiel Schramme uit de Spaarzaamheidsstraat. Zijn beenhouwerij — nu zegt men slagerij — lag in een echt volkswartier. Als kind stonden we regelmatig met grote ogen naar het werk van de beenhouwer te kijken.



De eigen beenhouwerij van het Grand Hotel Fontaine (circa 1895).

Praatjes

Vermits zijn meeste klanten huisvrouwen waren, hadden

den ze meestal tijd voor een praatje. Langs de muur stonden dan ook een viertal stoelen. Menigkeer liet een van de wachtende vrouwen haar beurt voorbijgaan omdat ze nog aan een belangrijk gesprek bezig was.

Naast gewoon vlees verkocht Kamiel ook bloedpens, smout en krakers. Dat laatste zijn harde brokjes vet waaruit men het smout had gesmolten. Zowel smout, dat altijd sneeuwwit was, als ook krakers — dat men ook bij gekookte aardappelen voegde — werden door de werkman als broodsmoersel gebruikt. Worsten werden in veelvoud door een draaimolentje verwerkt.

Velokoers

Zo'n 60 à 70 jaar geleden waren er nog niet veel slaggers, zodat menig beenhouwer een zoon of knecht had die de waren aan huis bestelde. Van deze service maakten vooral klanten gebruik die niet konden of wilden wachten.

De slaggersknechtjes konden nogal aardig fietsen. Voor de Tweede Wereldoorlog werd zelfs ieder jaar een koers voor beenhouwersgasten georganiseerd naar aanleiding van Stene-kermis. Deel-

nemen moest wel met de fiets waarmee dagelijks gereden werd. Ook de boodschappenmand mocht niet ontbreken.

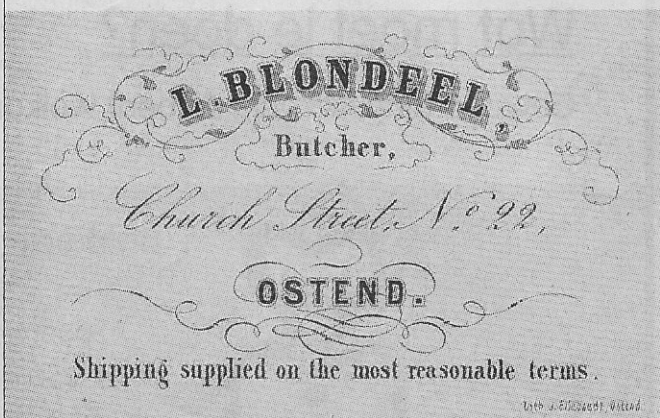
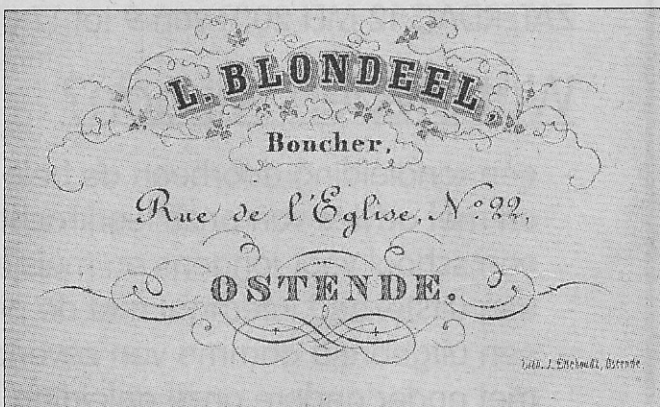
Luifel

In het stadscentrum bevonden zich enkele luxueuze beenhouwerijen die zelfs een mooie luifel voor hun winkel hadden. Daarop waren meestal enkele ossenkoppen te zien. We herinneren ons nog een heel mooie exemplaar, dat als smeedsierwerk geklasseerd werd, in de Kaaistraat. Het gebouw werd in de tachtiger jaren afgebroken zonder dat het stadsbestuur daarover protesteerde. Dergelijke luifel is nu nog te zien langs de Torhoutsesteenweg, tussen Petit Paris en het Leopold I-plein.

Sommige grote hotels hadden een eigen slagerij. Op de hierbij afgedrukte prentkaart zien we de beenhouwerij van het Grand Hotel Fontaine.

Een gebruik dat ook volledig teloor is gegaan, was het zorgen, even voor Pasen, voor de mooiste etalage met het lekkerste vlees en charcuterie-waren.

Veel van deze gebruiken zijn verdwenen. Wie eet er nu nog het lekkere merg uit een mergpijp waarmee bouillonsoep werd gemaakt?



Beenhouwer L. Blondeel uit de Kerkstraat 22 liet rond 1860 naamkaartjes drukken in het Frans en het Engels.