

## HET EERSTE GEDRUKTE BOEK TE OOSTENDE

In het "Ter Cuere" nummer van december 1975 verwijst confrater Verbanck naar een artikel in Biekorf van A. Viaene over de Oostendse drukkers. Waarschijnlijk werd over het hoofd gezien dat confrater O. Vilain aan "Biekorf" een terechtwijzing liet worden, welke in het maart 1965-nummer van "Biekorf" opgenomen werd (p. 93) en waarbij gewezen werd op vroegere uitgaven van Oostendse drukkers in het bezit van de Oostendse Stadsbibliotheek, onder meer :  
Costumen ende Keuren der stede van Oostende (drukker Jan Rodenbach 1784) volgens O. Vilain bevat deze uitgave 92 blz, confrater Verbanck vermeldt 56 blz.

Volgens R. Verbanck verscheen te Oostende in 1794 van de drukker P. Scheldewaerd, een "Abrégé historique de l'évènement inouï et malheureux qui est arrivé au passage du port d'Ostende le 27 Fructidor an 8" hebben gepubliceerd. A. Viaene wist enkel van de uitgave van Scheldewaerd en door hem R. Verbanck.

Volgens O. Vilain zou Bricx ook een Vlaamse uitgave van dit verhaal gepubliceerd hebben. Bovendien, volgens Vilain, zou Scheldewaerd in 1794 een "Oostendsche Wegwijzer" gepubliceerd hebben en in 1825 "Le guide des baigneurs".

Hieruit blijkt dat de activiteit van onze drukkers op het einde der 18de eeuw wel groter moet geweest zijn dan wat tot nu tot bewaard is gebleven en/of gekend. Men kan wel veronderstellen dat de drukkers die in 1784 en in 1794 een boek hebben gedrukt en uitgegeven het hierbij zeker niet zullen gelaten hebben en dat nog wel andere zaken moeten uitgegeven zijn.

J.H.K.

---

## CULINAIRE FOLKLORE - RUGGEPIESJES EN KLETSEKOPPEN

In de goeie ouwe tijd aten de doorsnee Oostendenaars nog geen pistolets en behoorden voor hen de BUTTERKOEKEN bij uitzonderlijke gelegenheden. Als zij dan toch eens buiten het dagelijks brood wilden, gingen zij voor 5 centiem om een RUGGEPIESJE of een KLETSEKOP.

RUGGEPIESJES waren kleine lange roggebroodjes met krenten, die inzake vorm te vergelijken waren met de huidige langvormige pistolets. KLETSEKOPPEN, daarentegen waren kleine ronde broodjes met krenten, gebakken van gebuilde tarwebloem. Ze hadden een glad bovenvlak vandaar de naam.

RUGGEPIESJES waren de specialiteit van bakker VAN WASSENHOVE op de Torhoutsesteenweg aan het Peird, rechtover de huidige winkel van Deweert. Het bakken en de traditie van RUGGEPIESJES, werden overgenomen door zijn opvolger P. VAN BELLEGHEM. Momenteel zijn ze nog te krijgen, maar dan bereid uit tarwebloem bij BRUTINS en DEWULF.

KLETSEKOPPEN waren de specialiteit van bakker Charles DEVISCHER in de Schippersstraat. Ze worden nog bij verschillende bakkers, alsook op de markt verkocht, maar dan meestal onder andere namen.

Opgetekend in de lentemaand van het jaar 1976.

J.B. Dreesen