

Contactblad van de Heemkundige Kring



36ste jaargang nr. 2 - viermaandelijks - mei – juni – juli – aug 2014

Verantwoordelijke uitgever Daniel Deschacht, Lotuslaan 19, 8400 Oostende

## BESTUURSLEDEN HEEMKRING ' t Schorre Steene

Daniel Deschacht Voorzitter	Lotuslaan 19 8400 Oostende	059 507723 of 0498 927511 <a href="mailto:daniel.deschacht2@telenet.be">daniel.deschacht2@telenet.be</a>
Raoul Decrop Penningmeester	Steensedijk 146 8400 Oostende	059 800847 <a href="mailto:raoul.decrop@telenet.be">raoul.decrop@telenet.be</a>
Katrijn Dhooghe-Compennolle Secretaris	Roerdompstraat 57 8400 Oostende	059 508327 of 0475 367232 <a href="mailto:katrijn.compennolle@skynet.be">katrijn.compennolle@skynet.be</a>
Robert Lisabeth Redactie tijdschrift	Heidebloemstraat 24 8400 Oostende	059 503109 of 0497 848449 <a href="mailto:lisabeth.robert@gmail.com">lisabeth.robert@gmail.com</a>
Roger Fockedeey	Melkerijstraat 2 8400 Oostende	059 501486 <a href="mailto:fc991010@skynet.be">fc991010@skynet.be</a>
Hugo Devos	Stenedorpstraat 29-31 8400 Oostende	059 700199 <a href="mailto:reinaert@telenet.be">reinaert@telenet.be</a> <a href="mailto:zilvivos@spider-web.be">zilvivos@spider-web.be</a>
Roland Defever Coördinator Zomereexpo's	Gistelsesteenweg 228 8400 Oostende	059 505150 <a href="mailto:roland.defever@telenet.be">roland.defever@telenet.be</a>
Laurenzo Theuma	Stenedorpstraat 45 8400 Oostende	0472 418154 <a href="mailto:boeremarkt@hotmail.com">boeremarkt@hotmail.com</a>
Dirk Coghe	Druivenlaan 16 8400 Oostende	059 700964 <a href="mailto:dirk.coghe@telenet.be">dirk.coghe@telenet.be</a>
Aline Vanslembrouck	Schorremolenstraat 1 8470 Snaaskerke	<a href="mailto:alineslembrouck@hotmail.com">alineslembrouck@hotmail.com</a>
Wim Cordy	Ter Zwaanhoek 27 8400 Oostende	<a href="mailto:wim.cordy@telenet.be">wim.cordy@telenet.be</a>
Paul Vandewalle Erevoorzitter		<a href="mailto:paul.vandewalle2@telenet.be">paul.vandewalle2@telenet.be</a>

e-mail: [heemkringschorre.steene@telenet.be](mailto:heemkringschorre.steene@telenet.be)

## INHOUD

- Samenstelling Bestuur Heemkring 't Schorre Steene blz. 2
- Inhoud blz. 3
- Relas Zevende Dag. Robert Lisabeth blz. 4
- Jaarlijkse tentoonstelling : De oude spoorweg 62. Toen de trein voorbij stoomde blz.
- 3 + 1 maakt vier blz.
- Inschrijven voor de BBQ op vrijdag 9 september blz.
- Visserij en visverwerking aan onze kust. Martine Boels blz.
- Met paard en koets door de Schorre blz.
- Kent u de heemkundige kring 't Schorre Steene ? blz.

## HERNIEUWEN LIDMAATSCHAP - HERNIEUWEN LIDMAATSCHAP

Mocht u dit ondertussen nog niet gedaan hebben, vragen wij u om onze vereniging te blijven steunen door uw lidmaatschap voor **2014** te vernieuwen.

De bijdrage bedraagt: **10 euro**

U kan ook ons tijdschrift sponseren en uw logo laten opnemen: **15 euro**

Sponsoring van onze brochure voor de Zomerexpo's kan vanaf **50 euro**

Gelieve uw bijdrage te willen storten op naam van Heemkring 't Schorre op het rekeningnr.

**001-0688371-38**

**IBAN: BE24 0010 6883 7138**

**BIC: GEBABEBB**

## Relaas Zevende Dag



De gastsprekers samen met enkele bestuursleden. Foto Blik Vermeire Oostende (BVO)  
Vlnr. Robert Carette – Robert Lisabeth – Katrijn Compernelle – Lorenzo Theuma – Raoul Decrop – Hugo Devos – Philippe Badert – Wim Raes – Robert Defever

Zondag 27 april 2014 vond naar traditie na de Algemene Bestuursvergadering De Zevende Dag plaats.

Drie vlotte sprekers hadden het over hun levenservaringen: Robert Carette van de Hoge Barriere, Wim Raes, begrafenisondernemer wonende op de Hoge Barriere en Philippe Badert. Moderator van dienst was Katrijn Compernelle, secretaris van de Heemkring 't Schorre Steene.

Hieronder een samenvatting van hun verhalen.

Verslag  
Robert Lisabeth

Jaarlijkse tentoonstelling.  
**De oude spoorweg 62**  
Toen de trein voorbij stoomde



Op 17 juni 1863 werd de private spoorwegmaatschappij "Société Anonyme du Chemin de fer d'Ostende à Armentières" gesticht. Deze maatschappij kreeg in 1864 een vergunning om een spoorweglijn van Oostende over Torhout en Ieper naar het Franse Armentières aan te leggen en uit te baten. Vanaf daar was een verbinding mogelijk naar Parijs. Oostende ontwikkelde zich als badstad en wilde de Parijzenaars met een relatief snelle verbinding naar de kuststad lokken. Dat daarbij de in Noord-Frankrijk werkende seizoensarbeiders mee konden sporen was een opsteker.

Het eerste gedeelte van de lijn Oostende-Torhout werd op 22 maart 1868 officieel ingehuldigd. De spoorlijn kende twee trajecten: het eerste traject vertrok van het station Oostende-stad richting Snaaskerke en trok over het grondgebied van de gemeente Stene.

In 1946 wordt het Station Oostende-stad gesloten. De lijn naar Torhout werd meer naar het oosten verlegd en loopt nu via Zandvoorde. In mei 1963 spoorde de laatste trein en werd de verbinding Oostende-Torhout vervangen door een busdienst.

Het tweede tracé van de spoorweglijn werd door de provincie West-Vlaanderen uitgebouwd tot een recreatief gebied voor wandelaars en fietsers, beter bekend als de groene 62.

Het eerste tracé op grondgebied van Stene was tot voor kort nog te volgen in het landschap maar is nu helemaal opgeslorpt door de nieuwe verkaveling Baanhof.

Aan de hand van tientallen foto's en documenten uit privébezit kunnen we terugblikken naar een nostalgisch verleden toen de trein nog door het Steense landschap stoomde.

- **31 oktober om 19.00 uur** : vooropening tentoonstelling
- **1 en 2 november**: tentoonstelling is open voor het publiek van 14.00 uur tot 18.00 uur. De toegang is zoals steeds gratis en iedereen is van harte welkom  
Locatie: de molen van Stene, Stenedorpstraat  
Info: [heemkringschorre.steene@telenet.be](mailto:heemkringschorre.steene@telenet.be)

**3 + 1 maakt vier**

Jantje, Mietje en Kootje verwelkomen "**Dreetje**".

**Jantje** werd boven het doopvont gehouden in het toenmalig dorpsschooltje op 18 februari 1983. Hij kon uiteraard niet alleen blijven en een jaar later op 11 februari 1984, ter gelegenheid van het kindercarnaval, zag **Mietje** het levenslicht.

Geen twee zonder drie, en op zaterdag 23 februari 1985 werd **Kootje** geboren tijdens het kindercarnaval in het clubhuis 't vrije in stene-dorp.

## Dreetje!

Het kon echt niet uitblijven in deze gelukkige reuzenfamilie...

Inderdaad, net voor de Carnavalstoet te Oostende, werd deze jongste telg geboren!

Op 08 maart 2014 zag:

DREETJE

het levenslicht op Stene!

Hij werd tijdens de carnavalstoet door de straten van Oostende vervoerd in zijn triporteurke!

Het kleinste boeleke van het feestcomité van Stene werd op zondag 15 juni 2014 gedoopt in de Sint-Annakerk te Stene, na de herdenkingsmis!

## Inschrijven voor de jaarlijkse BBQ



De weersgoden waren ons verleden jaar bijzonder goed gezind.  
Hopelijk kunnen wij ook dit jaar rekenen op een warme en gezellige BBQ – avond.

Afspraak op vrijdagavond **12 september 2014 om 19.00 uur** in de molen van Stene.

Vooraf inschrijven is wenselijk gezien het aantal plaatsen beperkt is (max. 30 deelnemers).

Inschrijven kan bij onze secretaris

Katrijn Compernelle, Roerdompstraat 57, 8400 Oostende

Tel. 059 508327

GSM 0475 367232

[katrijn.compernelle@skynet.be](mailto:katrijn.compernelle@skynet.be)

## Visserij en Visverwerking aan onze kust,

*Het fotoboek van de Heemkring 't Schorre Steene "Stene, tussen polder en stad" toont een aantal foto's (blz. 233-244) van de haringrokerij La Couronne op de Konterdam. Behalve La Couronne, een visverwerkend bedrijf eigendom van de familie Boels, gevestigd in de Zandvoordestraat, had men er onder meer ook nog de rokerij "De Meiboom" van Oscar Rau en de haring- en sprotrokerij van Devos-Desserano.*

*Martine Boels, kleindochter van de stichter en die ook opgroeide in het bedrijf, bezorgde onze kring een artikel om het een en ander te duiden in verband met visserij en visverwerking aan de kust.*

"Als we over visverwerking willen praten, komt natuurlijk eerst en vooral de oorsprong, nl. ook de visserij aan bod.

Vanouds vóór de 11de eeuw bestaat er in Vlaanderen een visserij binnen de kustlijn, die aan de lokale en regionale behoeften aan verse vis kan voldoen. Van gestructureerde visserij-industrie en vishandel was er zeker geen sprake. Mede door de verzanding van de IJzergolf en het Zwin verlegt het actieterrain zich geleidelijk van een visvangst langs de stranden en de zeegaten verder naar de open zee. Omstreeks 1300 zijn kust- en zeevisserij een niet te onderschatten middel van bestaan. Vooral de haringvisserij blijkt zeer belangrijk. Vlaamse vissers vaarden in de eerste plaats naar de Sandettie – bank, gelegen op een boogscheut van De Panne.

In de loop van de 13de en 14de eeuw wist Willem Beukelszoon (Zeeuws –Vlaanderen) haring te verduurzamen door ze op een speciale manier te behandelen. Hierbij werden de kieuwdeksels en kieuwen van de haring verwijderd en vervolgens het hart met de belangrijkste bloedvaten en het grootste deel van het darmsysteem. Deze handeling gebeurde zonder de kop te verwijderen of de haring open te snijden. Alles gebeurde langs de kieuwopening ('Kaken'). Te Biervliet werd in 1958 een standbeeld onthuld voor W. Beukelszoon door de commissaris der Koningin in Zeeland (de Cassembroet)

Deze verwerking van vis is waarschijnlijk de eerste aan onze kust. Vanaf de 14de eeuw produceerden de Vlaamse vissers ook zelf aan boord geaakte haring en kon die daardoor langer bewaard worden. Deze innovatie van het haring kaken zorgde voor een bloeiende Vlaamse visserij. Doordat het vissen later wel enkele dagen in beslag kon nemen, werd de haring eveneens 'gezouten' op het schip. Omwille van de langere reis naar de visgronden gebeurde het kaken en inpakken in tonnen op zee.

De bloei die de zeevisserij en in het bijzonder de haringvisserij in de 15de eeuw kende, bereikte een hoogtepunt in de eerste helft van de 16de eeuw onder keizer Karel V.

Religieuze en politieke troebelen (2de helft van de 16de eeuw) maakten een einde aan de haringvisserij en was eind 17de eeuw nog nauwelijks van betekenis.

Wel ontwikkelde er zich een kabeljauwvisserij vanuit Duinkerke naar IJsland toe. Vlaamse vissers trokken toen naar Duinkerke om deel te nemen aan de IJslandvaart. De kabeljauwcampagne rond IJsland met zeilschepen besloeg zes maanden (maart-september). De kabeljauw werd toen met de lijn gevist en per afgesneden kop van de vis, werden de vissers hiervoor uitbetaald. Door de lange reis diende de kabeljauw bewaard te worden. Hierdoor werd de kabeljauw aan boord 'gegut' (ingewanden van de vis werden verwijderd) en nadien werd ze gezouten (moruwe kabeljauw).

Na de blokkade die Napoleon stelde aan de kustlijn, kreeg de kabeljauwvisserij naar IJsland vanuit onze kuststreek, vanaf 1818 het licht op groen door toedoen van Willem I .

De havens Nieuwpoort, Oostende en later Antwerpen zetten schepen in naar IJsland.

Door het ter beschikking komen van ijs kwam er een omwenteling in het bewaren van de vis. Het ijs werd vanaf 1874 ingevoerd vanuit Noorwegen en werd in ijssputten en pakhuizen bewaard. Hierdoor ontstond een bloeiende ijshandel.

De 'moruwe kabeljauw' verdween daardoor stelselmatig.

In 1888 richtte de firma De Naeyer in Oostende een ijfabriek op om industrieel ijs te fabriceren voor de Vlaamse visserij. Aan het invoeren van natuurijis kwam omstreeks 1914 een eind toen het kunstmatig ijs de markt veroverde.



Voor de visverwerking aan land was dit een goed gegeven want tot dan waren ze ergens afhankelijk van de manier van zouten op het schip. Nu konden de visverwerkende bedrijven zelf het pekelen (zout en water) bepalen.

Wat waren de manieren om vis te verwerken?

- fileren van vis
- drogen van vis (voornamelijk Schotse schol en wijting)
- roken van vis
- haringfilets en rolmops
- de conserven industrie
- levertraan productie

\* Het fileren van de vis gebeurde aan wal.

Nadat in 1934 de nieuwe vismijn te Oostende in gebruik werd genomen zorgden de verschillende pakhuizen voor deze eerste verwerking.

De vissersschepen meerden aan aan de kaai van de vismijn. Na het lossen van de vis, werd ze in 'bennen' (50 kg vis) te koop aangeboden. De verkoop gebeurde 'per afslag'. De persoon die instond voor de verkoop startte met de hoogste prijs en daalde in prijs. Dat was spannend, want als men te vroeg afsloeg, was de prijs in feite te duur. Na de verkoop begon de verwerking van de vis.

Er was toen ook een treinspoor aangelegd waarmee de vis naar het binnenland kon vervoerd worden.

\* Het drogen van de vis werd voornamelijk door de vissers aan land of op schip gedaan.

De verwerking bestond/bestaat erin om de vis in 'pattatenpekel' te leggen.

Principe is dat men een aardappel in een ton legt en die met water vult. Daarna voegt men er zout bij en roert er in. Van zodra de aardappel stijgt stopt men met zouten en wordt de vis er ongeveer 20 minuten in gelegd. Daarna wordt de vis op een winderige plaats opgehangen om te drogen.

\* Roken van vis ligt me na aan het hart, omdat ik opgegroeid ben in de rokerij 'La Couronne'.

Aanvankelijk werden heel wat ambachtelijke rokerijen opgericht aan onze kust en te Brugge.

Vanaf 1880 moest een 'hinderlijk' bedrijf een officiële toelating bekomen. De procedure startte met de aanvraag vergezeld met grondplannen. Een eerste onderzoek werd door de gemeente uitgevoerd door middel van de bekendmaking van de aanvraag bij alle bewoners in een straal van 100m, het gekende 'commodo et incommodo'. Op basis van de enquête stuurde de gemeente daarna haar advies door aan de Bestendige Deputatie van de Provincie en soms ook naar het Ministerie. De grootste hinder die men ondervond was de uitstoot van rook voor de nabijgelegen woningen, maar tegelijk boden de rokerijen ook tewerkstelling.

Mijn grootvader stichtte het bedrijf in 1924 op 'Konterdam-Stene', een toen nog eerder dunbevolkte wijk.

In de decennia volgend op 1920 verdwenen de kleinschalige rokerijen (problemen met de rookhinder voor nabijgelegen burelen) om zich te concentreren in middelgrote bedrijven.

Daardoor kon de rokerij in Stene stand houden en werd er oorspronkelijk vooral aandacht besteed aan het roken van haring en sprout.

Er waren 2 manieren om te roken: 'Koud en Warm'

Het koud roken was bij een temperatuur van minder dan 30° C. (vooral haring, sprout, heilbot en zalm)

Warm roken (ongeveer 70° C) werd voornamelijk toegepast voor makreel, paling, forel en 'zeepaling' (ruggen van doornhaai).

Het 'koud roken' gebeurde in open schouwen en het 'warm roken' in gesloten schouwen.

De taak van de meester-gast roken was zeer belangrijk, omdat hij rekening moest houden met de warmte van de muren van de schoorsteen en de warmte van het aangestoken vuur (beuk en eik gaven een goede smaak aan de gerookte vis, zaagmeel werd gebruikt om de vlammen te dempen, maar ook om de warmte te behouden).

De vis werd in een smalle schoorsteen opgehangen en gedurende het hele rookproces bleef de roker het vuur (warmte –zonder thermometer!) onder controle houden.

In de jaren '60-'70' ontwikkelde er zich een nieuw procédé.

De vis werd niet meer in een open schouw gerookt, maar in gesloten rooktunnels, waarbij de rook hierin kon blijven circuleren en men de temperatuur en vochtigheid kon aflezen. Voordeel van deze nieuwe

manier van roken was dat er minder rookhinder was en dat er op een economischer manier gebruik werd gemaakt van het verbruik van hout.

Toen er niet meer zo'n vraag naar haring was, werd er geleidelijk aan een focus gelegd op het roken van zalm en heilbot.

\* Opgelegde haring (marinades) = haringfilets en rolmops: hiervoor gebruikt(e) men voornamelijk 'magere' haring. Dit was haring die reeds kuit geschoten had en niet meer het vetgehalte had van de 'volle' haring.

\* De conserven industrie.

Het inblikken van vis is een Franse uitvinding – meer bepaald in Bretagne – in de eerste helft van de 19de eeuw.

Pas op het einde van de 19de werden 2 visconserven fabrieken gestart aan de Belgische kust, namelijk Excelsior in Oostende en Carbonez in Nieuwpoort . De sprot werd er ingeblikt en door verwarring met de franse taal gebruikte men ook de benaming 'sardinierie' in plaats van 'sprotfabriek'.

\* Levertraan productie.

Levertraan werd gewonnen uit vislevers, voornamelijk deze van kabeljauw.

Het procedé bestond erin om de levers te koken en de olieachtige bovenlaag (levertraan) af te scheppen.

Levertraan had een overdadige concentratie van fosfor, jodium en vitaminen A en D. Dit werd door de medische wereld eind 19de eeuw ten zeerste aanbevolen. De opname van één lepel olie (slik, heb het als kind zelf gekregen) was bedoeld als preventie voor rachitis en werd daarom in hoofdzaak aan opgroeiende kinderen toegediend, om de bot aanmaak te bevorderen. Verder werd het ook beschouwd als een remedie tegen spier- en weefselpijn.

Levertraan werd meestal op het schip zelf bereid. Albert Ramon startte echter ook, als enige, een bedrijf te Mariakerke om levertraan te produceren.

Thans wordt levertraan nog steeds in de apotheek/natuurwinkel verkocht, maar dan wel in de vorm van capsules."

Martine Boels,  
03/04/2014

### Bibliografie:

- Cecile BAETEMAN, Ann-Sofie BEUN, Rudy DE CLERCK, Nathalie GYSELYNCK, Willem LANSZWEERT, Fien LEERMAN, Ineke STEEVENS en Maja WOLNY, Zeevisserij aan de Vlaamse Kust. Oostkamp, Stichting Kunstboek en NAVIGO, 2013. 191p. , illustraties. ISBN 978-90-5856-430-6.
- Roland DESNERCK, De Oostendse visserij. Brugge, Jempie Herrebout, 1986. 160p. , illustraties. ISBN 90-6920-017-1.
- Rudy DE CLERCK, De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930: gemak en ongemak. Oostduinkerke, Vrienden van het Nationaal Visserijmuseum – NAVIGO, 2012. 76p. , illustraties. D/2012/10428/12.
- Stene, tussen polder en stad: jubileumuitgave 35 jaar Heemkring 't Schorre Steene. Oostende, Heemkundige Kring ' t Schorre Steene, 2013. 256p. , illustraties. D/2013/Heemkundige Kring 't Schorre Steene.
- ' Doggersbank', (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Doggersbank>), Satellietfoto van de Doggersbank (NASA), 30/03/2014
- DE PLATE, Oostendse heem- en geschiedkundige kring. ' Foto's vismijn Oostende'. ([www.deplate.be/](http://www.deplate.be/)), 26/03/2014
- Jos BOELS, voormalig zaakvoerder 'La Couronne', interview, 27/02/2014

## MET PAARD EN KOETS DOOR DE SCHORRE



Met de huifkar door de Schorre. Er zijn verschillende route mogelijkheden: krekroute; kidsroute; molenroute; permekeroute.

De huifwagen is ook toegankelijk voor rolstoelgebruikers (tot 4 per rit)

Info bij:

**Peter Pollentier**

0486/10.55.34

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

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

## ZOMEREXPOS IN DE MOLEN - Errata

In de brochure "Zomerexpos 2014 – Molen van Stene" sloop een klein foutje – blz. 41 & 42

De kunstenaars **Monika en Marleen SLEMBROUCK** stellen tentoon van

**zondag 21 september tot en met zondag 28 september**

## ZOMEREXPOS OP HET INTERNET

Neem ook eens een kijkje op internet

<http://stenedorpalbum.skynetblogs.be/kunst-en-tentoonstellingen/>

Met prachtige fotoreportages van de hand van Roy Verhaeghe van de kunstenaars die reeds in de molen tentoon stelden.

ontwerp • print • handelsdrukwerk •  
 adreskaarten • briefhoofden • facturen •  
 omslagen • brochures • familiedrukwerk •  
 geboortekaarten • huwelijkskaarten •  
 communiekaarten • naamkaartjes •  
 uitnodigingskaarten • horecadrukwerk •  
 menukaarten • placemats • BTW-bonnetjes •  
 verenigingsdrukwerk • flyers • affiches •  
 mailing • boeken • • •

**dumon**   
 PRINT  
 www.dumonprint.be

Torhoutsesteenweg 482 • Oostende • 059 80 49 18



PEUGEOT

**GARAGE  
 CASINO KURSAAL**  
 CONCESSIONNAIRE PEUGEOT

**Piet Linden**  
 Gedelegeerd bestuurder



Torhoutsesteenweg 691  
 8400 Oostende  
 Tel +32 (0)59 70 32 40  
 Fax +32 (0)59 80 88 91  
 Casino.oostende@peugeot.be

<http://casinokursaal.verdeler.peugeot.be>



**Gasthof Vossenhol**

open: vrijdag vanaf 18u  
 zat. -en zondag vanaf 11u30 - maandag vanaf 18u  
 juli en augustus iedere dag open vanaf 18u gesl. op dinsdag

   
 Gasthof Vossenhol Tel. 059 700 199  
 Stenedorpstraat 29-31 GSM 0495 700 199  
 8400 Oostende reinaart@telenet.be

**BROOD & BANKETBAKKERIJ**



**Desmedt**

Stuiverstraat 204 ☎ 059/70 42 01  
 Stuiverstraat 414 ☎ 059/50 73 52

**OOSTENDE**

Woensdag gesloten



**Elektriciteitswerken  
 LESTAEGHE bvba**

**Tel: 059-80 02 84**

Fax: 059-51 03 43 - E-post: lestaeghe@telenet.be

**Winkel: Torhoutsesteenweg 516**

Burelen: Wagenmakersstraat 7  
 8400 Oostende



BTW BE 0872.483.128



**De Lisse** bistro

Stenedorpstraat 27  
 8400 Oostende  
 Tel: 059.80.08.82  
 Gsm: 0478.97.88.70  
 Gesloten: Maandagavond, Woensdag



Invoerder van de  
Fijnste Kaapse wijnen  
Kaperstraat 2  
B-8400 Oostende  
Tel: ++32 (0) 59 70 50 44  
Fax: ++32 (0) 59 70 35 15  
Email: info@vosco-online.be  
Web: www.vosco-online.be



**Brouwerij Strubbe**  
Markt 1  
8480 Ichtegem  
Tel: 051 58 81 16  
Fax: 051 58 24 46  
info@brouwerij-strubbe.be



**Apotheek Scharley**  
Stuiverstraat 404  
8400 Oostende

**Tel 059/50.64.47**

open van 9u tot 12u30 en 14u tot 18u30  
gesloten op zaterdagmiddag

### Rouwcentrum Jim RAES

Uitvaartzorg voor mensen...  
door mensen...

Slachtersstraat 25 - Oostende  
tel: 059 / 330 007  
gsm: 0474 / 205 600







**Sassy's pizza en pastabar**  
vegiele - en vegan vriendelijk  
different & delicious !!!

Keuken open van 12u tot 14u  
en van 18u tot 22u .

open van dinsdag **HYOND** tot zondagavond  
rustdag : maandag

Steensedijk 23 8400 Oostende- Stene

ook om mee te nemen bel en bestel  
0475/ 308356 059/326 104

sassysf@msn.com Saskia Cardon

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

btw BE0781222245 IIR 0060663  
België : BE90 0682 2956 7432

**V  
I  
A  
N  
A  
T  
U  
R  
A  
E**

Christinastraat 99, 8400 Oostende  
Tel. 0477 66 02 21  
Atelier Ramont Patrick  
E-mail: [patrick.ramont@telenet.be](mailto:patrick.ramont@telenet.be)  
[www.ramontpatrick.be](http://www.ramontpatrick.be)  
on. btw 0806.312.795



**KUNSTATELIER**

**BRÔS**  **CARRÉ**  
**BARBIER** **COIFFURE**

## DE VLASSCHAARD

CAFÉ - RESTAURANT - TEAROOM - FEESTZAAL -  
ZONNETERRAS



Oud strijdersplein 5,  
8400, Stenedorp  
Tel. 059/80 38 01  
Gsm 0474/67 70 65  
[hilde.vandenbroucke@skynet.be](mailto:hilde.vandenbroucke@skynet.be)

Maandag en dinsdag gesloten  
open vanaf 11.00 uur

## KENT U DE HEEMKUNDIGE KRING 'T SCHORRE STEENE ?

Wij stellen ons graag even voor :

Heemkundige kring " 't Schorre Steene"

- gesticht op 28 februari 1978 in het jaar van het dorp
- heeft tot doel de geschiedenis van onze vroegere gemeente Stene levendig te houden.
- komt samen in de molen van Stene-Dorp
- richt regelmatig tentoonstellingen in over het verleden van Stene (Dorp, Konterdam, Hoge Barriere, Nieuwe Koers, Stene-Statie)
- geeft aan de plaatselijke kunstenaars de mogelijkheid om hun werken tentoon te stellen in de molen gedurende de zomermaanden
- geeft voordrachten, organiseert een "Zevende dag", een BBQ een Breughelavond en diverse activiteiten
- geeft driemaal per jaar een tijdschrift uit voor de leden
- e-mail: **heemkringschorre.steene@telenet.be**

## HERNIEUWEN LIDMAATSCHAP - HERNIEUWEN LIDMAATSCHAP

Wij vragen u om onze vereniging te blijven steunen door uw lidmaatschap voor 2014 te vernieuwen.

Het lidmaatschap is ongewijzigd en bedraagt: **10 euro**

U kan ook ons tijdschrift sponseren en uw logo laten opnemen: **15 euro**

Sponsoring van onze brochure voor de zomere expo's kan vanaf **50 euro**

Gelieve uw bijdrage te willen storten op naam van Heemkring 't Schorre op het rekeningnr.

**001-0688371-38**

**IBAN: BE24 0010 6883 7138**

**BIC: GEBABEBB**