

Schenkingen die in de loop van het seizoen 1973-1974
aan "De Plate" gedaan werden

+++++

1. Een collectie foto's (27 stuks) betreffende James Ensor en zijn tijd, geschonken door de heer de Saint Moulin van de Bank van Brussel.
2. Een vaandel en de pop van de Vereniging "De Lustige Zigomars" geschonken door de heer en mevrouw Jonckheere.
3. Het eerste vaandel van de veloclub "De Zeemeeuw" geschonken door de voorzitter en het bestuur van genoemde vereniging.
4. Een doopkleed uit 1890 geschonken door Mevrouw Marie-Helene Petit.
5. Een vaandel van de Vlaamse vereniging voor taal en vaderland geschonken door Mevrouw Marie-Therese Lefevre.
6. Twee vandenels en een doedelzak van de vereniging "De Oostendse Schotten" geschonken door de heer Gerard Loncke en de heren bestuursleden van genoemde vereniging.

Aankopen gedaan tijdens het seizoen
1973 - 1974

1. Verzameling brieven en documenten in verband met de Luchtvaart geschiedenis van Oostende.
2. Een verzameling van 74 borden van Oostendse Maatschappijen.

CULINAIRE FOLKLORE

L A B S K O U S

Labskous of lapkoes zoals het oorspronkelijk in de visserij gekend was, bestaat uit een mengsel van aardappelen, ajuin en vleesrestanten. Bij voorkeur werd dit laatste later vervangen door "Corned beef".

Oorspronkelijk was het een scheepsmenu uit de zeiltijd, waarbij restanten van het middagmaal, s'avonds werden opgediend. Aan de basis bestond het uit stukken fijngemaakt zoutvlees (soms vervangen door stukjes spek), aardappelen en ajuin. Het geheel werd door elkaar gemengd met enige laurierbladeren en wat vleesnat en opgewarmd. Peper en zout naar smaak. Waren er geen aardappelen meer beschikbaar dan werd er fijngeklopte scheepsbeschuit doorheen gemengd. Lapkoes is niet te verwarren met BLENDE KEUNS die uitsluitend uit aardappelen en ajuin bestaan. In deze laatste schotel ontbreken de keuns, dwz het vlees. Teneinde deze eertijds zeer bekende zeemansschotel niet volledig naar de folklore te verwijzen volgt hier een modernere bereidingswijze : Kook voor 4 tot 6 personen, 750 gr. geen al te vet pekervlees gaar en draai het door de vleesmolen. Kook 750gr aardappelen gaar, giet ze af en stamp ze tot moes. Snij 3 komkommers, twee maatjes-haringen en een halve rode beet in stukken. Bak in een pan fijngesneden ajuin, voeg er aardappelen en vlees bij en meng het geheel door elkaar, sla er twee spiegeleieren op en garneer met de stukken komkommer, haring, bieten en wat slablaadjes. J.B.DREESEN.