

pareil cas n'ont pu sauver des personnes si chéries. Toute la ville est consternée de ce funeste accident".

In deze bijdrage hebben wij geen nadere details kunnen geven over het uitzicht van de eerste badcabines noch van de gebruikte badcostumes. Beide zullen wellicht veel gelijkenis hebben vertoond met de badkoetsen en de badkledij afgebeeld op de litho's van Rottigni dd. 1834. Ook het aantal baden in deze jaren genomen is ons natuurlijk onbekend. Wij hebben alleen de figuur van W. Heskett wat beter kunnen belichten die als eerste met een baddienst in onze stad startte en de begindatum van het ontstaan van onze zeebaden kunnen terugschuiven naar 1780.

Binnen twee jaar, in 1980, kan de stad een nieuwe toeristische slogan de wereld insturen : "Het Oostendse badtoerisme is 200 jaar oud". Deze keer zal het dan historisch meer verantwoord zijn dan de campagne op touw gezet in 1964 onder het motto "Oostende 1000" of het vieren van het honderd jaren bestaan van de tweede Kursaal, dat eerst in 1978 had moeten doorgaan. Toeristische propaganda kan met enig effect ook tot politieke propaganda benut worden. Bij beide neemt men wel eens een loopje met de waarheid.

D. Farasyn.

CULINAIRE FOLKLORE.

KARNEMELKPAP OFTE KERREPAP.

Hoe vlug onze eetgewoonten evolueren merkt men pas als men eraan gaat denken dat nog geen twintig jaar geleden KERREPAP voor veel Oostendenaars de klassieke vrijdagse schotel was. In de meeste woningen is de vrijdag nog steeds de kuisdag (er bestond een verband tussen de kuisbouw en deze eenvoudige en vlug bereidde maaltijd) maar de KERREPAP is verdwenen. In sommige gezinnen werd ze 's middags geserveerd, wel dan niet gevolgd door gekookte (stok)vis met botersaus. Vandaar dan ook de veel voorkomende naam BOTERMELKSOEP. In andere gezinnen kwam de pap 's avonds op tafel.

Karnemelk werd, alnaargelang de smaak van de huisgenoten, gewoon bereid, met havermost of met rijst. Sommigen aten hem zo, anderen verwerkten er flink wat bruine suiker in. Karnemelk bevat al de voedingsstoffen van de melk, behalve het vet, is zeer licht verteerbaar en het hierin verwerkte melkzuur oefent een gunstige invloed uit op de spijsvertering. Daar we op het huidige ogenblik schijnbaar onze zeven vette jaren achter de rug hebben en aan de zeven magere begonnen zijn, geven we, teneinde tot bepaalde soberheidsintenties aan te zetten, het aloude recept van VLAAMSE BOTERMELK.

50 gr rozijnen wassen en er 2 l karnemelk waarmee 50 gr bloem is aangemaakt over gieten. Aan de kook brengen en onder voortdurend roeren ca 10 minuten laten doorkoken. 1 eierdooier met 50 gr suiker kloppen en voor het opdienen door de warme pap roeren. Het stijfgeslagen eiwit in een soepterrin doen en er langzaam onder flink roeren de pap overheen gieten. De rozijnen kunnen ook worden vervangen door schijfjes appel of door gedroogde pruimen. Smakelijk !

J.B. Dreesen