

CULINAIRE FOLKLORE - MASTELLEN (2).

Van de heer DELRIE, bakker in de Cirkelstraat, kregen wij nog de volgende aanvullingen in verband met het in het nr 4/77 verschenen stuk over MASTELLEN.

Mastellen werden in de streek rond Oostende gebakken van een gewone deeg waarin een weinig groene zeep was verwerkt (het lijnzaad in de zeep maakte het baksel glad).

Een klompje deeg werd bedekt met een kleine vorm waarvan de bodem voorzien was van 5 gaatjes. Als de deeg tot aan de gaatjes gestegen was, werd de MASTEL in een hete oven gebakken. De mastellen werden bij het ontbijt gegeten en hadden voor de bakkers het grote voordeel dat zij geen verlies betekenden als ze onverkocht bleven. De bakkers sneden ze in twee, droogden ze in de oven en verkochten ze dan als SOEPEKOEKEN, voorlopers van onze hedendaagse beschuiten. Ze werden in de soep gedaan of ook wel in de KARNEMELKPAP gekruimeld (KERREPAP zoals men te Oostende zegt). De mensen zegden dan "Het is voor de brokken da je betaalt".

J.B. Dreesen

LUCHTVAARTGESCHIEDENIS.

Het tweede Cahier voor Luchtvaartgeschiedenis is nog vóór de zomer verschenen. Het is een bijzonder nummer gewijd aan de vliegpionier Henry FARMAN. In hetzelfde nummer is er ook nog een heel interessante bijdrage over "De eerste ballontocht vanuit Oostende" door Walter Major.

Abonnementsprijs (3 nrs) : 120 F. Losse nummers : 50 F. (te storten op P.C.R. nr 001-0398295-89 van E. Vanlerberghe, Edmond Laponstraat, 10 te Oostende.

O.V.

HERFST TE OOSTENDE
\$

In deze stad schalt geen jachthoorn
noch schettert er een kinderhoorn
over 't verlaten strand

Winter wordt de oogst
de wolkengrot wijder,
de zee nog grijzer

Het is de herfst die onze ogen troost
als wij treurende de zerken bezoeken
als wij langvergeten namen roepen.

Roger Devriendt