

De heer Verhaeghe erkende het didactisch belang van het museum, doch de heer Vroome duwde het voorstel dood met de argumentatie dat opnieuw een lening zou moeten plaatsvinden, er reeds vele projecten lagen te wachten en men het museumproject met de andere in de kartons kon staken ...

Ondanks een laatste vurig pleidooi van de heer Peurquaet, die beroep deed op de noodzaak de bevolking op te voeden en kennis bij te brengen en deed opmerken dat het slechts om enkele duizenden franken ging en men sprak alsof het om miljoenen ging, zegevierde de Oostendse krenterigheid.

Het voorstel van het visserijmuseum werd begraven met de troost voor de initiatiefnemers dat het "principe" van het museum bijna met algemene stemmen werd aanvaard. (één lid stemde tegen, een lid onthield zich).

Het resultaat van de Oostendse verering van de principes en de gierigheid op de centen ligt thans in het bloeiend visserijmuseum van Oostduinkerke, waarvoor de Oostendenaar DESNERCK aldaar de middelen kon vinden.

Intussen is het enige historisch museum van Oostende nog steeds een privé museum, opgericht en beheerd door "De Plate", gelukkiglijk met wat subsidie en herbergzaamheid vanwege de Overheid.

Maar het nationaal visserijmuseum is ons ontsnapt wegens de bekende minachting van Oostende voor haar eigen verleden.

Walter Debrock.

---

#### CULINAIRE FOLKLORE. KALFSHERSENSSAUS.

Bij een recent bezoek "ten huize van" de heer en mevrouw DENORME (beter gekend als onze sympatieke leden Jef en Wies) was de meester des huizes met een even meesterlijke hand bezig de saus klaar te maken die 's middags bij de "KOEIETONGE" moest geserveerd worden. Nieuwsgierig van aard volgde ik deze bereiding van dichtbij en kreeg daardoor kennis van een oeroude Veurnse of Bachte de Kupe- bereiding die op geen enkel feest in de Veurnse burgerij mocht ontbreken. " 't Enwas geen kermesse geweest als er geen koeietonge met hersensaus op het menu had gestaan".

Men liet een koppel halfshersens een twintigtal minuten koken, waarna men ze liet uitlekken en afkoelen. Met veel peterselie, alsook peper en zout en olijfolie werd het geheel opgedraaid tot een dikke groene mayonaise, waarin men naar smaak wat azijn (Wies) of citroen (Jef) verwerkte.

De koeietong die gekookt werd in een kruidenboeket waarbij ook een ajuin en een wortel thuishoorden werd dan opgediend samen met de hersensaus. Smakelijk.

J.B. Dreesen

---

#### MERKWAARDIGE GEBOUWEN TE OOSTENDE. KAAISTRAAT 18 - IN MEMORIAM.

Zie "De Plate", 6de jg, nr 1, januari 1977.

"De Plate", 7de jg, nr 11, november 1978.

In 1933 werden verbouwwerken uitgevoerd aan de Kaaistraat 18. Dit gebouw was het rusthuis van de Zwarte Zusters die tegen betaling zorgden voor de begeleiding van oudere personen, het waken bij zieken, het afleggen van overledenen, enz. Bij de verbouwingen werd het huis rechts (bewoond door onderpastoor BARBE) geïntegreerd in het hoofdgebouw. Hierbij werden de gietijzeren steunen voor de vensters van het tweede verdiep gebruikt om de vensters van het eerste verdiep te garneren. Deze verbouwing gebeurde om in het gebouw een kraaminrichting op te richten. De aannemer van deze werken was LINGIER. De gele gevels links van het gebouw werden in 1923-1925 door de architecten PIL en CARBON gebouwd.

A. Van Iseghem