

KONIJNEN UIT OOSTENDE (Ostend Rabbits)

Aangetroffen in de krant "La Saison d'Ostende", vlak vóór de vorige eeuwende (1).

Zij onder onze landgenoten die in Londen de volkswartieren doorlopen hebben van Whitechapel, Lambeth, Brompton hebben reeds gemerkt – zo schrijft de landskrant "La Chronique" -, dat in de straten aldaar personages rondlopen die een twintigtal tamme konijnen, op lange stokken aaneengerijgd, meedragen die, gevild en uiteengespannen (écartelés), ook bij ons op die manier verkocht worden.

Deze handelaars prijzen hun koopwaar aan onder de roep van "Ostend rabbits" – konijnen uit Oostende – en verkopen ze voor één shilling en zes pence, som die kan oplopen tot twee shillings en zes pence, al naar gelang het gewicht.

In feite zijn deze tamme konijnen importdiertjes uit België. Ze zijn, vooral, opgekweekt in West-Vlaanderen en, via de haven van Oostende, uitgevoerd naar Londen. In Vlaanderen immers is er geen kleine landbouwer voorhanden die niet in het bezit is van tien à twaalf moerkonijnen die, ondergebracht in grote kisten, hem gemiddeld een honderdtal konijnenjongen bestemd voor de verkoop opbrengen. Handelsreizigers trekken, het hele jaar door, langsheen de dorpen: zij kopen de diertjes en versturen hen naar Engelse groothandelaars (grands consignataires).

Een dertigtal jaren geleden, (in 186?), was er een Belg, de heer V. genaamd, die zich in Londen vestigde als commissionair (tussenpersoon) voor de invoer uit België van konijnen en eieren. Bescheiden begonnen, gelukte hij er uiteindelijk in om een fortuin te vergaren. Nu nog vandaag prijkt het Huis V., bloeiend en wel, midden in Londen tegenover Smithfield Market. Men schat het aantal "Oostendse" konijnen op zes à zeven miljoen stuks die de laatste tijd naar Londen verzonden werden.

Sedert kort, nochtans, doen de wilde konijnen uit Australië hen, hartje Londen, een geduchte concurrentie aan. In plaats dat deze dieren nutteloos verdelgd worden, worden deze konijnen vanuit het eind der wereld heden ten dage in scheepskoelruimten overgebracht naar Engeland. Zij worden verkocht in Smithfield bij opbod voor 9 à 10 frank per dozijn wat een profijtelijke prijs uitmaakt voor de exporteurs.

(1) nr. 1, 2 april 1899, p. 3 (e).



KIPBEREIDING "OP ZIJN OOSTENDS"

"Een interessant keukenrecept, ons medegedeeld door een abonnee". Aldus de krant "La Saison d'Ostende", ergens op het einde van de 19^{de} eeuw (1):

- Na een kieke schoongemaakt en – gebrand te hebben en panklaar, legt men de vogel in een braadpan. Met 50 grammen rauwe hesp, een wortel, een ajuin, een in stukjes gesneden selderie, een laurierblad, een tijmtak. Voeg peterselie, peper en zout toe en dompel dit alles in een halve liter bouillon; laat koken gedurende driekwartier.

- Eens de kip gekookt, neem haar uit en houd ze warm. Ontvet het kooknat (la cuisson) en bind haar met een mondlepel zetmeel; laat gedurende vijf minuten koken en laat de saus door een zeef lopen.
- Laat, gedurende vijf minuten, 18 oesters (2) in hun jus koken. Voeg deze jus toe aan uw (voornoemde) saus die gij vervolgens bindt met het geel van een ei en vijftwintig grammen boter. Laat alles nog eens door een zeef ziften en lopen.
- Plaats dan uw kieken op een schotel, met rondom de oesters, en giet de saus over het geheel uit.

(1) nr. 46, 27 augustus 1897, p. 2 (b)

(2) Vandaar wellicht de oorsprong van de benaming van dit recept als "à l'ostendaise". Oesters van en uit Oostende, de zgn. "ostendaises" die alom in Europa bekend en vermaard waren, golden vóór 1914 als een delicatessen!

Beide artikels werden opgetekend door **Emile SMISSAERT**

DEN IIE GROOTE PRIJS DER STAD OOSTENDE 1934 – WIELERCRITERIUM

door **Michel CAPON**

Deze sportgebeurtenis greep plaats op zaterdag 2 juni 1934 om 15 uur. Het plaatselijk weekblad "De Zeewacht" gaf op 2 juni 1934 volgende voorbeschouwing: "..... wij staan aan den drempel van den Iie Grooten Prijs der Stad Oostende. Morgen achtermiddag wordt deze schoone koers voor den tweeden keer betwist en dit beteekent dat Oostende dien dag een mooie massa zal ontvangen welke geen andere gebeurtenis van welke aard bekwaam is te overtreffen....Nog meer volk dan verleden jaar wordt verwacht.....".

De inrichting berustte opnieuw bij "Velo Club De Zeemeeuw Oostende", vertegenwoordigd door haar voorzitter Remi VAN BELLEGHEM, tevens Oostends wielersbaandirecteur, samen met het "Bestuur van den Brusselschen Wintervelodroom", zijn de H.H. VERGALLE – BARBE – VANDEKERCKHOVE.

DE OMLOOP

Vertrek en aankomst aan de "Cintra" op de Zeedijk – tot aan het paleis, Parijsstraat – Koningstraat – Van Iseghemlaan – terug naar de Zeedijk "Cintra".

Afstand: 60 ronden van 2.150 m.

De omloop van vorig jaar (2) werd ingekort: "...in plaats van aan het Paleis te draaien zullen de renners de Parijsstraat inslaan en den ouden weg van verleden jaar hernemen langs de Koninklijkestraat....Daar de steenen der Parijsstraat gevaar zouden kunnen opleveren voor de renners, zal een houten virage aangelegd worden en de straat zelf met hout bedekt worden. Dit om ongelukken te vermijden en tevens om het kostbaar materiaal der renners te sparen... Op de baan zal er voor ieders goesting zijn: platte weg, waar de vluchtters hun hart zullen ophalen, steenen waar er zal gedanst worden en een bergske (= ramp naar Zeedijk Vlaggestok), waar de klimmers zich zullen kunnen laten gelden (3).