

1999" met 310 items. Dit getal moet evenwel wat gerelativeerd worden wegens dubbele vermeldingen.

Het boek heeft het gebruikelijke formaat en telt 246 bladzijden.

Prijs: 850 fr. Leden van de M.G.O.G. ontvangen het gratis.

Lidgeld: 750 fr. over te schrijven op de Rekening van de Maatschappij N° 000-0370680-43.

H.C.

VRAAG EN ANTWOORD

De heer **Aloïs Goyvaerts** (Beveren) vraagt: "Kunt u mij zeggen waar ik kan vinden waar de Gentse bisschoppen begraven liggen? En wat de reden is waarom de ene in de kathedraal begraven ligt en de andere op een gewone begraafplaats?"



Mevrouw **Huguette Taymans** vraagt "Dit ontwerp in plaaster met een diameter van 37 cm. is van de hand van de Gentse kunstenaar Jan Anteu-nis. Het is getekend door de kunstenaar en gedateerd 1950. Wie kan helpen om te weten te komen wie de voorgestelde persoon is en waarvoor het ontwerp gediend heeft (medaille, portretmedaillon, enz.)"?

Op de vraag van **Mevrouw G. Vlieghe-Steps** (Gh. T. 2000 - N° 3 - pp. 199-200, ontvingen wij het volgende antwoord van de heer **Bernard Hebbelynck** (Lochristi):

Mevrouw Vlieghe-Steps zoekt inlichtingen in verband met Philippe Cauderlier (Antwerpen 1812-Gent 1887), bekend als auteur van "Het Spaarzame Keukenboek".

Zoals zij vermeldt, was hij echtgenoot van Jeanette Hoste. Langs deze weg zijn er nog een aantal verwanten die in Gent leven.

Jeanette Hoste was de zuster van Julius Hoste, die de boekenwinkel van de hoek van de Veldstraat met de Volderstraat van De Vigne overgenomen had. Nadien werd de winkel uitgebaat door Adolf Hoste en dit jaar heeft opvolger Herckenrath na drie generaties tot onzer aller spijt deze historische Gentse winkel stopgezet. Ikzelf ben de achterkleinzoon van Adolf Hoste.

De boeken van Cauderlier werden uiteraard door zijn schoonbroer gedrukt en uitgegeven, nadien door zijn neef in ontelbare uitgaven. In 1925 waren meer dan 225.000 exemplaren ervan gedrukt. Ik heb zelf tot in de jaren 50 exemplaren zien naaien in de familiale drukkerij. De kaft is tot de laatste uitgave in lithografie gedrukt geweest. Er lagen nog exemplaren te koop bij Herckenrath; wat die nu geworden zijn weet ik niet, maar er moet er zeker een zijn in de bibliotheek van de heemkundige kring.

Buiten dit bekendste boek, dat hij ook in het Frans uitgegeven had als "L' économie Culinaire" heeft hij ook minder interessante "Gebakken en Confituren" geschreven alsook "Le Livre de la fine et de la grosse Charcuterie", waarvan ik ook nog een exemplaar bezit.

Een zinnetje uit dit laatste boek om aan te tonen dat hij ook toen al het verschil kende tussen gewone en betere kippen:

"Bien des personnes voulant engraisser de la volaille ont pour habitude de prendre des poulets maigres, de les mettre en cage et de leur donner à manger. Les poulets ainsi sequestrés ne font pas de viande, ils ne font que de la graisse. Il en va tout autrement de la volaille bien nourrie en liberté: celle-ci offre un manger succulent."

Een recept van Cauderlier?: Waterzooi van Visch

De lekkerheid van dit echt Vlaamse gerecht hangt af van de frisheid en de goedanigheid van den visch. De geur van den peterseliewortel, maar vooral de eetlust der gasten maken de voornaamste aantrekkelijkheid dezer spijs uit; inderdaad, de plaatsen waar men die soort van matelotte bereidt, zijn meestal van 2 tot 3 kilometer van de stad afgelegen. Hij, die zich daarheen begeeft, komt er uitgehongerd toe, wacht een uur alvorens gediend te worden en vindt alsdan zeer lekker hetgeen hij ten zijnent wellicht als gemeen zou aanzien.

Ziehier hoe men in 't algemeen de waterzooi bereidt.

Doe water in eene kasserol, doch juist zooveel als er noodig is om den visch, als gij dien erin legt, maar half te laten weken. Doe in het water peterseliewortels, een weinig peterselie in takjes, zout en een goed snuifje peper. Laat hierin vooreerst gedurende tien minuten paling koken. Doe er vervolgens zeelten, eenen snoek, eenen karper, enige barbeelen en nog andere vis in, voeg er 100 grammen boter bij en laat 20 minuten op een heet vuur koken. Diens alsdan onmiddelijk op. De smaak van den peper moet doorslaande zijn.

Cauderlier was ook traiteur en heeft banketten geserveerd aan vermaarde gasten.

**Banquet offert à S.M. Le Roi,
par Messieurs les conseillers communaux de la ville de Gand, 1853.**

Menu

Huitres Anglaises

Potage à la Crécy - potage à la tortue

Hors d'oeuvre

Ris de veau à la Duchesse

Relevés

Turbot sauce Impériale - Rable de chevreuil sauce poivrée

Entrées

Filet de boeuf à la Viennoise - Bécassines au foie gras - Suprême de poularde
à la béarnaise - Cotelettes de caneton au fumet de gibier - Aspic à la Royale

Punch à la Romaine

Légumes

Chamignons à la crème - Petits pois

Rots

Ortolans - Dinde truffée à la Périgieux - Coq de bruyère - Gélinothtes

Pièces froides

Buisson de homards - Saumon en belle-vue - Hure de sanglier - Pâté
d'Amiens

Pâtisseries

Pièces Montées - Dessert - Fruits - Ananas - Glaces

Van de drie zoons hebben wij enkel over Gustave iets te vertellen. Hij heeft fortuin gemaakt voor de 1e wereldoorlog met handel in vlas met Rusland en woonde in een prachtig herenhuis in Brussel in de Abdijstraat. Zijn vrouw "Della" heeft hem lang overleefd; zij hadden één zoon die jong gestorven is.

Dank aan Mw. Vlieghe-Steps ons de gelegenheid gegeven te hebben, deze toch moderne - voor zijn tijd - Gentenaar in herinnering te brengen.