

Verzameld werk - Gele Vellen - Zevende jaargang (1975-1976)

Reiservaringen

R.A. Cornets de Groot

Lodewijk Makeblijde College

***Informatief Bulletin*, nr. 2, 18 september 1975**

*Voyager est, quoi qu'on puisse dire, un des plus tristes plaisirs de la vie (...).
... Traverser des pays inconnu, entendre parler un langage que vous comprenez à peine, voir des visages humains sans relation avec votre passé ni avec votre avenir, c'est de la solitude et de l'isolement sans repos et sans dignité; car cet empressement, cette hâte pour arriver là où personne ne vous attend, cette agitation dont la curiosité est la seule cause, vous inspire peu d'estime pour vous-même, jusqu'au moment où les objets nouveaux deviennent un peu anciens, et créent autour de vous quelques doux liens de sentiment et d'habitude.*

(Madame de Staël Holstein)

Voor Joke

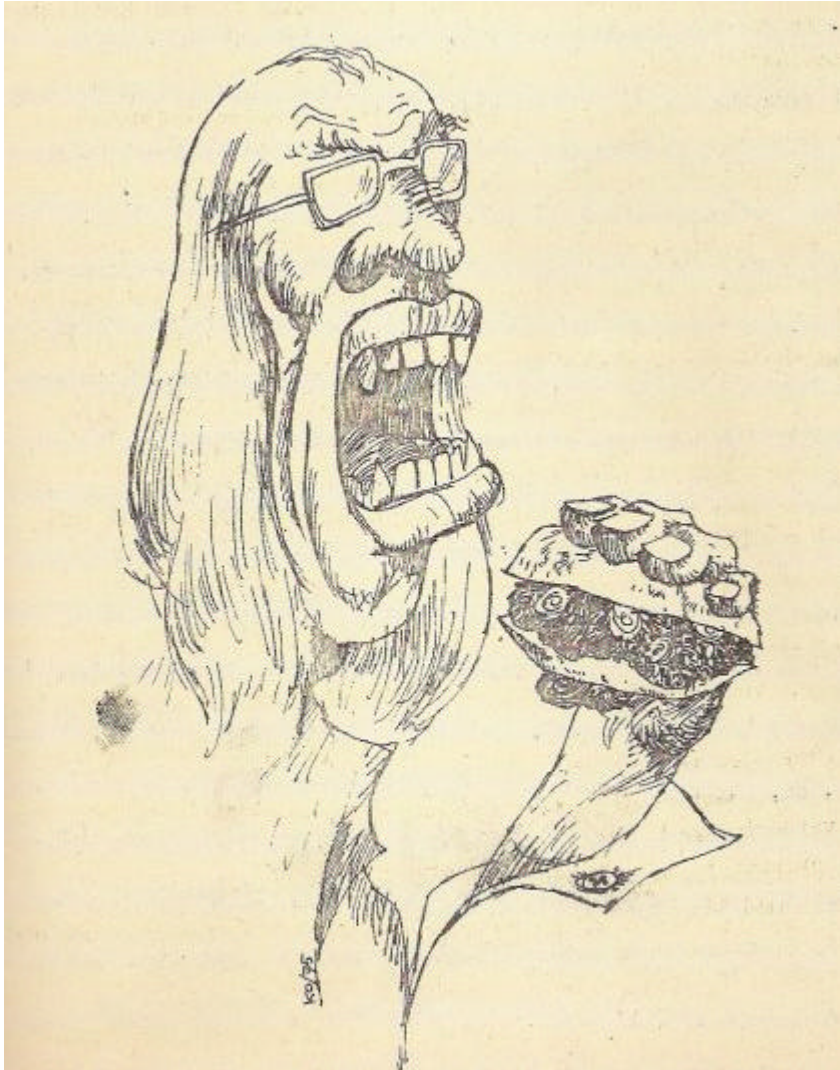
Een echte biefstuk tartaar maken is eigenlijk niet zo'n geweldig moeilijk karwei. Is het de beschaving die velen in ons vaderland ervan weerhoudt deze goedkope, geringe en toch zo smakelijke lekkernij ook werkelijk op zijn tartaars te nuttigen?

Het verdriet mij, telkens weer, wanneer ik, bij toch eenvoudige lieden aan tafel genood, die ondefinieerbaar grijskleurige, - o, zeker! met gebakken ui en champignons gedecoreerde platgebrande schijf gehakt op mijn bord laat glijden. Ultimi tartarorum!

Neem mij dan liever mee naar zo'n broodjeszaak, waar beschaving en de aanleve daarvan ontbreekt! Waar het tartaarse vlees rauw met rauwe uien in en aan een broodje wordt geboetseerd, op een wijze die doet vermoeden dat het er allang niet meer toe doet, hoe je die Hoogte van drie lagen weg werkt, want wie, die zich in zo'n gelegenheid bevindt, is nog bereid, de normen te handhaven?

Voor iemand die van biefstuk tartaar houdt, is het geen geheim dat je het vlees rauw laat. Op een theeschoteltje heb je de biefstuk in een cirkelvorm gekneed, waarbij je natuurlijk het midden - daar waar het kopje op thuis hoort - uitspaart, aangezien dat de plaats is voor het rauwe ei. Het is aardig voor het oog om eerst het eiwit en dan de dooier - voorzichtig, want die moet drijven! - in dit kunstmatige holtedier te werken. Dan komt nu de gave om het opzichtige rood wat af te dempen met het wit van rauwe uien. Peper en zout. En een vork om deze maquette van Luilekkerland het aanzien van een soort vrolijk beton te verlenen.

Een stevige maagvulling dus, voor na, vóór of in plaats van de lunch, dat is om het even; en brood hoort hier niet bij; wijn ook niet, stel je voor! Ik adviseer gewoon een ouwe of een jonge, bv. deze van Bokma, mits goed gekoeld!



Illustratie door Pieter Konings bij artikel.

Omdat een van mijn dochters in de vakantie jarig is, viert zij haar geboortedag gewoonlijk in het buitenland; deze keer - we waren met zijn vieren - in Parijs.

Teneinde iets feestelijks te doen, besloot ik vier biefstuk tartaar op mijn hotelkamer te bereiden. Een andere mogelijkheid stond niet open, aangezien een kookgelegenheid ontbrak. Bovendien heeft het idee van een brandvrije barbecue iets prikkelends, vond ik, al betreurde ik het natuurlijk wel, dat jenever in deze omgeving volkomen zoek was. Maar geen nood! Voor fijnproevers is cognac met sodawater een uitstekend surrogaat, en in Parijs niet al te duur.

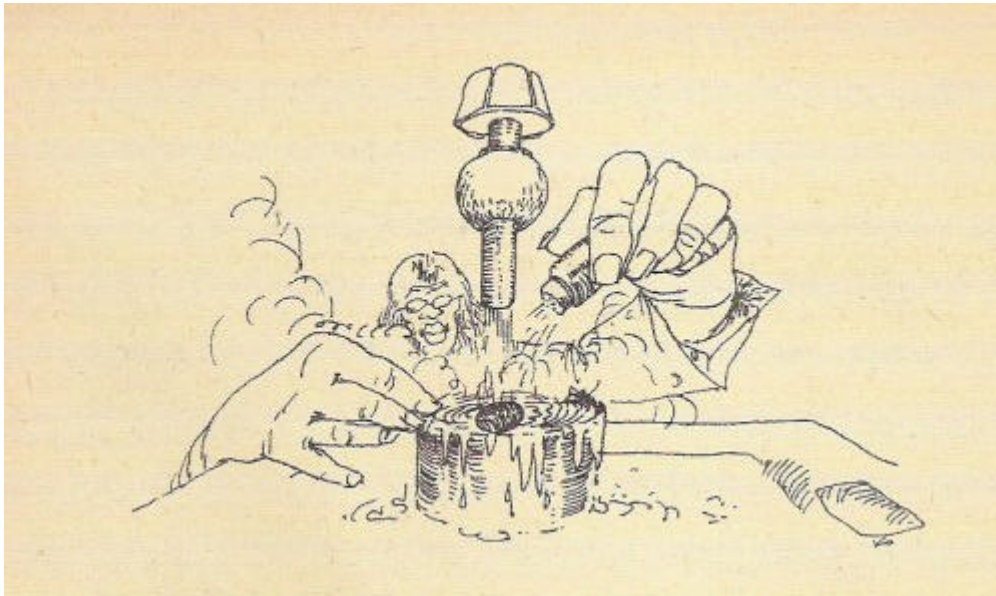
Het werd een succes. Mijn kinderen zaten tegen het gerecht aan te griezelen, en ik heb me die middag dan ook ongans gegeten.

Ook in Parijs bestaat de gewoonte om eieren in doosjes van zes aan de man te brengen. Ik zat dus nog met twee rauwe eieren. Wat nu? Het voorstel van mijn zoon om ze als projectiel te benutten tegen de muur aan de overkant, wees ik met verontwaardiging van de hand - al begreep ik best dat hij de tweede wereldoorlog niet had meegemaakt.

Hoewel ik rauwe eieren best lekker vind, zon ik toch op middelen, om ook deze keer iets exclusiefs te doen. Ze meenemen naar dat grijs land in het noorden, leek me riskant, en ze

achterlaten voor de kamermeid een ongehoorde verspilling. Mijn oog viel op de thermosfles. Als ik die plastic dop es gebruikte als pan? Ik besloot de eieren te pocheren onder de lopende straal van de warmwaterkraan! Zout had ik nog in overvloed, en de wijn van de vorige dag kon dienst doen als azijn.

Nu weet u ongetwijfeld dat je, alvorens het ei in het kokende water te breken, voor een draaikolk moet zorgen, opdat het wit zich mooi om de dooier slingert. Ik vreesde, maar zoals blijken, zal, ten onrechte, dat het met mijn experiment verkeerd zou aflopen. Wat was immers het geval? De kracht van de warmwaterstraal bleek groot genoeg om het eigeel te doen wentelen om zijn as! En dit, met zo'n claustrofiele vaart, dat het wit zich als een jas om de kern sloot, niet minder dan het geval zou zijn geweest bij een door de pollepel veroorzaakte kolk. Niet minder, schreef ik, maar ik bedoel: veel meer, veel beter, veel mooier, mijn culinaire ontroering is hier niet in staat haar vreugde te bepalen, - dát is wat bedoel!



Illustratie door Pieter Konings bij artikel.

Maar terzake nu, nuchter - en zonder bovenzinnelijk gezang! Er ontstaat doordat het water immers niet kookt, minder schuim, dat vanzelf over de rand met het overtollige water wegloupt. Als je er voortdurend zout bij strooit, en de azijnfles onverschillig behandelt, is het ei heel bijzonder van smaak, veel zachter van substantie ook, dan wanneer het water gekookt zou hebben.

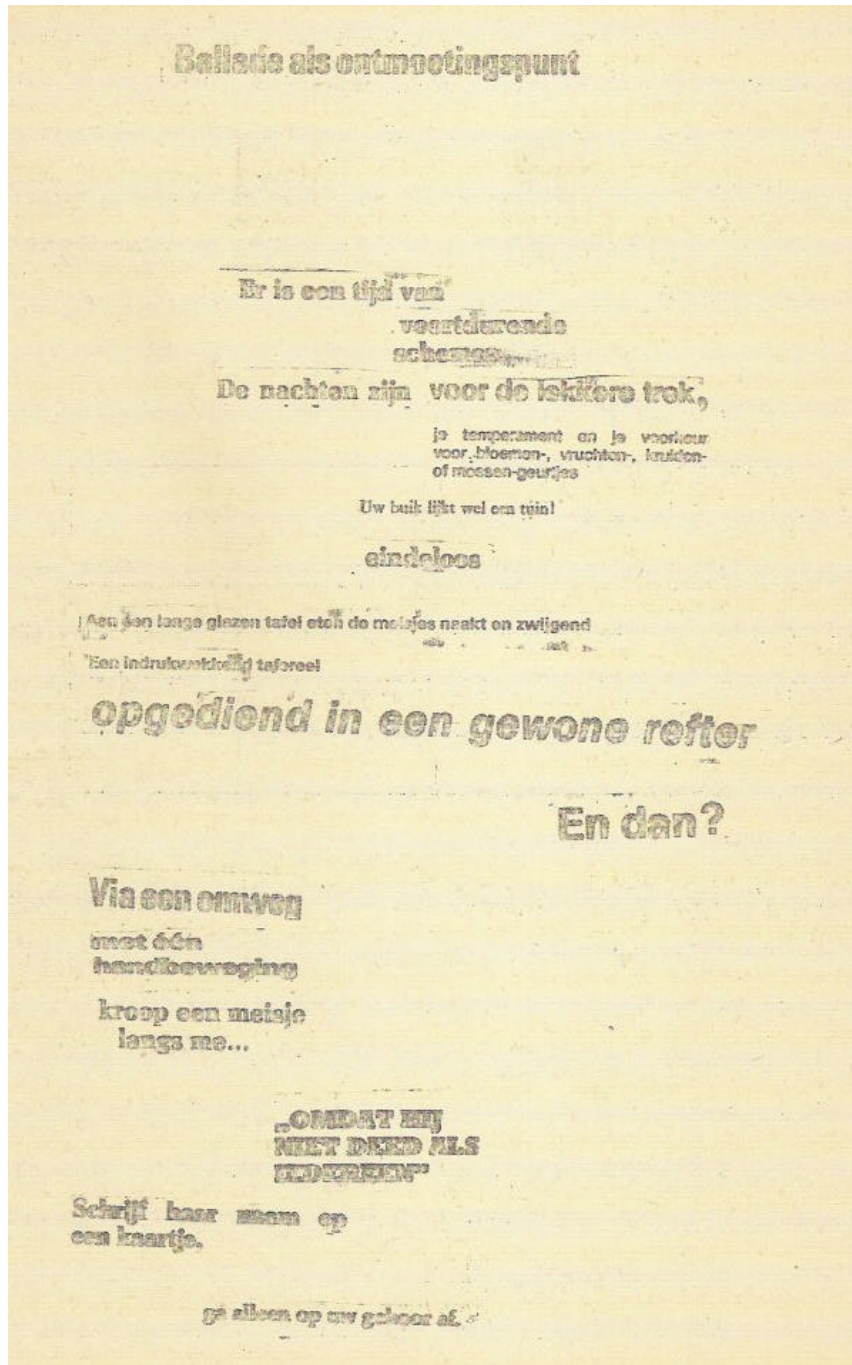
Ik heb de kraan zo lang laten lopen, dat er van enige slijmerigheid hoegenaamd geen sprake meer kon zijn.

Ballade

R.A. Cornets de Groot

Lodewijk Makebljide College

Informatief Bulletin, zevende jaargang, no 10, 11 maart 1976



Tekstcollage door Cornets de Groot.

Inspraak docenten!

R.A. Cornets de Groot

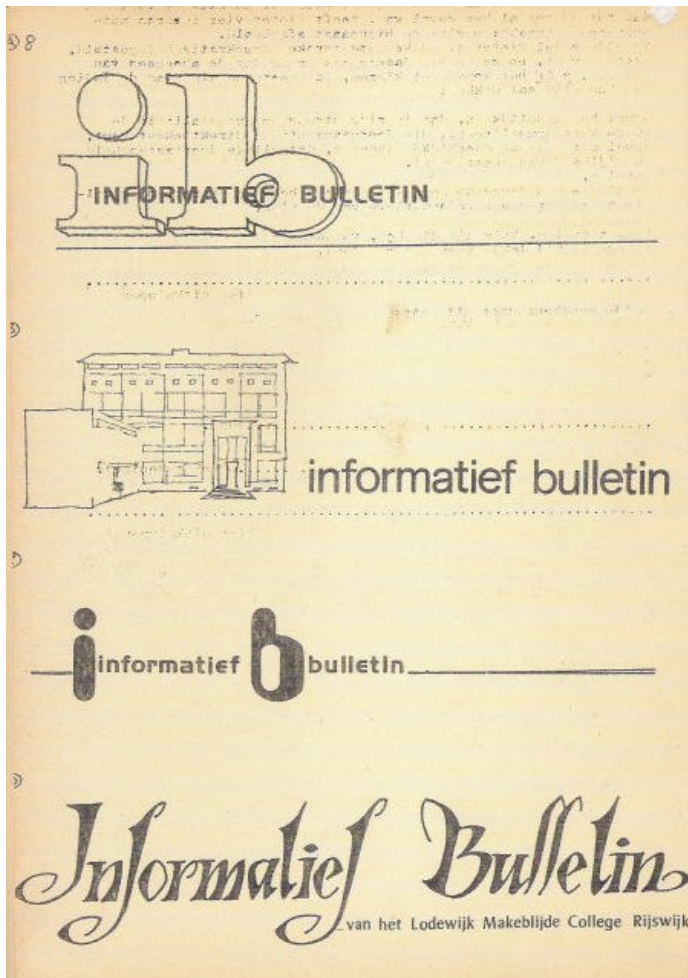
Lodewijk Makeblijde College

Informatief Bulletin, zevende jaargang, no. 11, 6 april 1976

Teneinde de gele vellen een nóg esthetischer aanblik te verlenen dan tot nu toe al het geval was, heeft Pieter 1 vier interessante ontwerpen gemaakt; u ziet ze hiernaast afgebeeld. Nu zijn zowel Pieter als Joke uitgesproken democratisch ingesteld, zoals u weet, en ze hebben daarom ook graag dat de abonnees van het *I.B. zelf* het kopvignet kiezen, dat voortaan als vlag de lading van hun blad zal dekken:

ofwel het zakelijke a, dat in zijn strenge monumentaliteit de zware kost symboliseert, die doorgaans uit de directiekeet komt,
ofwel het intieme doorkijkje onder b, dat blinde doortastendheid aan ijlheid van geest paart,
ofwel c,
ofwel d - een decadent gevalletje als u het mij vraagt, maar wellicht nog het meest informatieve van de vier.

Niet aarzelen, knip uit die bon, vandaag nog!
Inleveren bij Joke, voor 1 mei 1976.



.....
hier uitknippen!

Mijn voorkeur gaat uit naar:

- a
- b
- c
- d

....., de1967.

..... (handtekening)

.....
hier uitknippen!

CN

NOOT

1. Tekenleraar Pieter Konings. Ontwerp a werd verkozen. ▲