

landse) Vaart, die toen begon bij de Oude Loswal. Daar ligt de oorzaak voor de naam 'Vaartweg'. Toen in 1898 ook die naam te min was voor vele villabewoners probeerden zij nog wijziging in 'Acacialaan' te verkrijgen, maar toen kregen zij nul op het rekest! Bouricius had daar geen last meer van: hij woonde al sedert 1883 in 'Paláboean', aan Susannapark nummer 1!

TERUGBLIK

Opening tentoonstelling Dr. J.F. van Hengel

Op 14 september 1985 werd onder overweldigende belangstelling - de grote zaal van 'De Vaart' was eigenlijk te klein - de lustrum-tentoonstelling gewijd aan Dr. J.F. van Hengel, geopend. Voorzitter, mevr. drs. M.J.Th. Verdegaal-Ruhe zei daarbij het volgende:

Dames en heren,

"Ook de Historische Kring Albertus Perk heet U allen zeer welkom. In het bijzonder U, burgemeester, die nu voor de tweede keer bereid bent een tentoonstelling van ons te openen.

Voor ik U daartoe zal uitnodigen eerst nog een speciaal welkom aan de bewoners van de Van Hengellaan.

Want om deze persoon gaat het vandaag: Dr. J.F. van Hengel. De Historische Kring beleeft vandaag zijn tweede lustrum en zijn tweede tentoonstelling, de tweede tentoonstelling in De Vaart, maar deze keer onder veel moeilijker omstandigheden tot stand gekomen dan vijf jaar geleden. De bezuinigingen hebben ook hier in De Vaart toegeslagen. Dat heeft echter geen van de medewerkers van De Vaart in hun bereidwilligheid en enthousiasme kunnen temperen om ons ook deze keer met raad en daad bij te staan.

Onze dank gaat dan ook in de eerste plaats naar hen uit, mijnheer Zijlstra, naar U en Uw medewerkers.

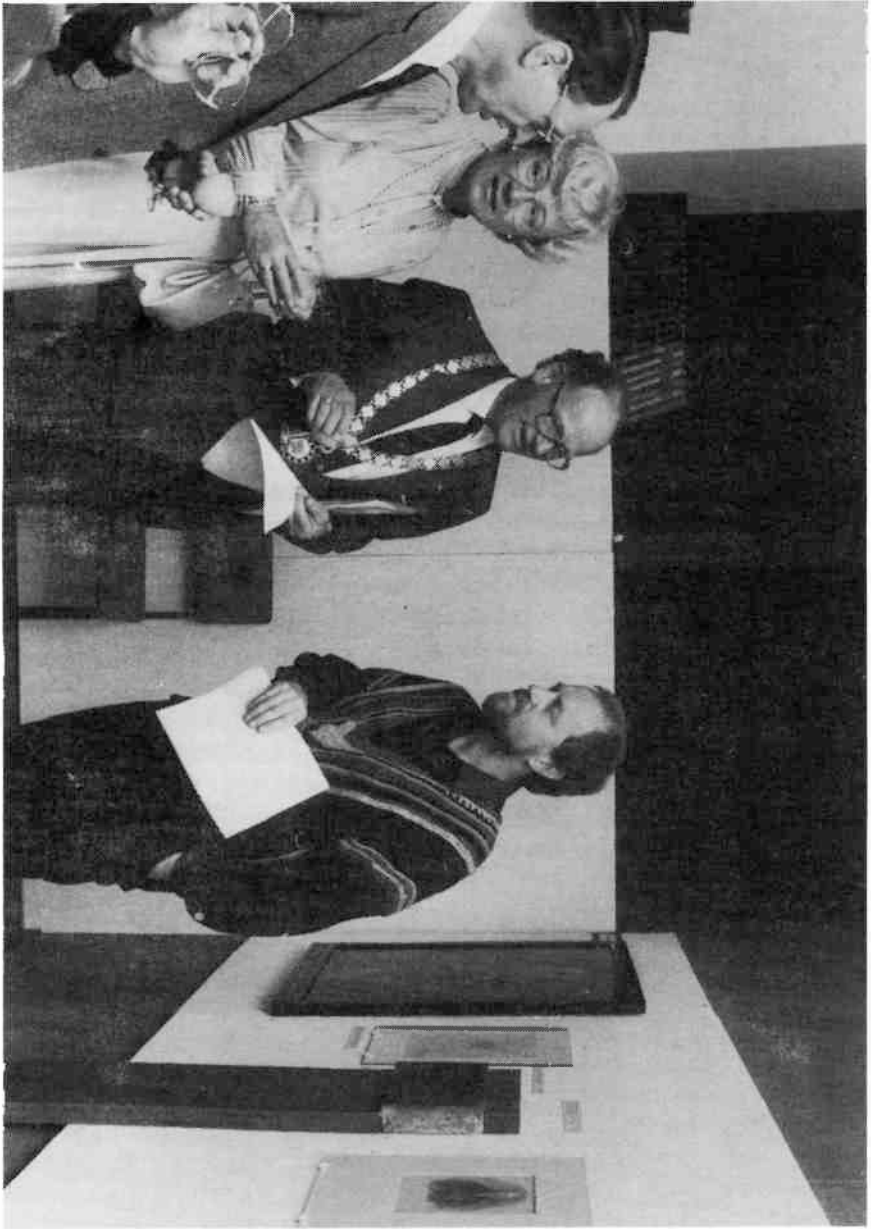
Dat wij vandaag de persoon van dokter Van Hengel en zijn betekenis voor Hilversum op allerlei gebied aan U kunnen laten zien, danken wij echter niet alleen aan De Vaart, maar zeker ook aan de werkgroep binnen Albertus Perk, die het uitgebreide historisch onderzoek gedaan heeft naar de handel en wandel van deze Van Hengel. Voor hen is Van Hengel al lang geen onbekende figuur uit vervlogen tijden meer, maar een zeer reële persoonlijkheid. Zo hopen zij hem straks ook aan ons te presenteren.

De neerslag van hun werk vindt U niet alleen terug in de tentoonstelling, maar ook in de twee publicaties die vanaf vandaag ter beschikking zijn: de biografie van doctor Van Hengel en de bundel met volksverhalen, die door Van Hengel zelf zijn geschreven en onder pseudoniem gepubliceerd. Beide uitgaven zijn hier aanwezig.

Om dit alles, tentoonstelling en publicaties, mogelijk te maken hebben wij de verenigingskas aardig moeten aanspreken. Gelukkig zat daarin nog het geld van de cultuurprijs, die wij enige jaren geleden van de gemeente Hilversum mochten ontvangen.

Al onderzoekende is ons gebleken, dat de figuur van dokter Van Hengel deze uitgave alleszins waard is. Zijn activiteiten op het gebied van de gezondheidszorg en wat daarmee samenhangt, zijn zo veelzijdig geweest, dat Hilversum nog lang na de dood van Van Hengel, de gunstige gevolgen van die activiteiten heeft begrepen.

Onderzoekingen van de werkgroep brachten namelijk aan het licht: - ik citeer nu - "In 1927 aanvaardde de Gemeenteraad een legaat van de jongste dochter van Van Hengel - groot f 150,-- - tot zoals de stukken het noemen, het voortdurend van gemeentewege onderhouden - zolang althans de begraafplaats bestaat - van het graf". Einde citaat.



Geflankeerd door werkgroepleden Pott (l.) en Lamme (r.) laten burgemeester W.R. van der Sluis en zijn echtgenote zich uitleg geven over de Van Hengeltentoonstelling.
(foto: Ton Kastermans, H'sum)

De begraafplaats bestaat nog (mede dank zij ons). De grafsteen is niet meer te vinden. Misschien burgemeester, kunt U eens in de gemeentekas kijken wat er met die f 150,-- van 1927 gebeurd is.

Geachte aanwezigen, ik wil nu graag het woord geven aan dokter Van Hengel zelf en ik wil de burgemeester uitnodigen de handeling te verrichten die dat mogelijk maakt:” waarop burgemeester Mr. W.R. van der Sluis, de onder regie van Harry Geelen, die ook de teksten schreef, door de lustrumwerkgroep samengestelde dia-presentatie over Dr. Van Hengel en zijn tijd in werking stelde.

Vervolgens werd aan de burgemeester het eerste exemplaar aangeboden van de door J.M. Reinboud geschreven biografie van Dr. Van Hengel (tevens tentoonstellingsgids) en het tweede exemplaar aan de auteur zelf.

Tenslotte bedankte mevrouw Verdegaal de vele mensen die in en buiten de lustrumwerkgroep (welke werkgroep onder leiding stond van Jan Lamme) zich hebben ingespannen het tienjarig bestaan van onze kring op grootse wijze te vieren.

Na dit officiële gedeelte was er gelegenheid de tentoonstelling te bezichtigen en na te praten. Een en ander werd veraangenaamd door de voortreffelijke 'catering' van de fam. Van der Schuyt en de immer vriendelijke medewerkers van 'De Vaart'.

DE HISTORISCHE MAALTIJD

Circa honderd mensen verzamelden zich op woensdag 25 september jl. in 'De Vaart' voor een 'historische maaltijd', samengesteld door Drs. H. Sernée en bereid door restaurant 'De Kerkbrinck'. Aangename geuren zweefden de bezoekers reeds bij de ingang tegemoet. Nog aangenamer was het dat het



De Werkgroep Van Hengel-tentoonstelling. V.l.n.r.: G.A.Th.J.Meijer, mw C.M.Abrahamse, J.A.J.Noordman, J.E.Lamme, C.van Aggelen, uitgever Ties Verloren, E.van Mensch, schrijver Joop Reinboud, W.W.Pott en dhr.Pott jr. Op de foto ontbreekt F.van der Kamp. (foto: Ton Kastermans, H'sum)

hier niet alleen om een eetpartij bleek te gaan, maar dat er ook in een conferencier was voorzien. De heer Sernée, in het dagelijks leven geschiedensleraar aan het Alberdingk Thijm-College, zou zonder twijfel ook als restaurateur of cabaretier een bijzonder geslaagde carrière hebben kunnen maken.

De eetgasten kregen talloze bijzonderheden te horen over tafelmanieren en eetgewoonten in vroegere tijden. Met enige verbazing vernamen wij hoe eenzijdig het menu in onze streken zo'n duizend jaar geleden moet zijn geweest. Allerhande smakelijke vruchten, groenten en kruiden blijken uit het Midden-Oosten afkomstig te zijn. Wat vlees betreft was er alleen rundvlees te eten en wild. Ook kippen moest men heel lang ontberen. Pas in de 15e en 16e eeuw werd het eten wat gevarieerder.

En wat zeden en gewoonten betreft: wat te denken van heren geestelijken, die zich op vrijdag een smakelijke vleespastei lieten voorzetten in de vorm van een (op vastendagen wel toegestane) vis?

Het moet voor velen een moeilijke vraag zijn geweest wat op deze avond het meest interessant was, de spreker of hetgeen werd opgediend. Achtereenvolgens werden er een Mosterdsoep (piougras), een Torta de Herbe en een Saracenen-ragoût geserveerd. Zoals beloofd volgen hier de recepten van deze gerechten. Opgemerkt moet wel worden dat het toetje wat anders op tafel kwam dan de bedoeling was. Het behoort een zeer zware, zoete ragoût te zijn, die warm gegeten wordt, en met een ijsschep in bolletjes op het bord gedeponeerd.

I. *Mosterdsoep* (Piougras, uit een 16e eeuwse Gents kookboek)

- 1 liter dubbelgetrokken kippebouillon
- 2 eetlepels grove (boeren)mosterd
- $\frac{1}{2}$ tot $\frac{1}{4}$ liter melk (meer melk naarmate de bouillon sterker is)
- $\frac{1}{2}$ bekertje crème fraîche



Soep-uitdeling door de dames M. J. Th. Verdegaal-Ruhe en A. Nieuwenburg-
Bron. (foto: Fotopersbureau Stevens, H'sum)

- 2 eetl. broodkruim (geen paneermeel)
- 1 eidooier
- 1 geraspte ui
- ±1 eetl. fijngesneden peterselie
- wat boter
- zout, peper, gemberpoeder

Fruit de ui in boter licht geel, voeg vervolgens het broodkruim toe, de bouillon en de melk. Even laten doorkoken tot de vloeistof bindt. Neem de pan van het vuur. Roer de dooier en de crème fraîche met wat bouillon los en voeg die bij de gebonden vloeistof. Vervolgens mosterd, peper, zout en gemberpoeder erbij doen (de soep mag niet meer koken!) en vlak voor het opdienen de peterselie.

II. *Torta de Herbe* (anoniem recept uit Venetië, 15e eeuw)

Voor één taart hebt U nodig:

- 5 eieren
- 1 pond bloem
- 1 pond gezouten reuzel
- wat water
- 1 pond vette, jonge Italiaanse kaas
- 7 ons spinazie
- ons peterselie
- ons munt (liefst vers)

Maak van de bloem, de reuzel en drie eieren een samenhangend deeg. Voeg eventueel wat water toe. Bekleed hiermee een springvorm (wat deeg achterhouden).

Kook de spinazie en de munt en hak ze zo fijn mogelijk. Voeg hierbij de eveneens fijngesneden peterselie (blad en stelen) en vervolgens de verbrokkelde of gemalen kaas en de eieren. Vul hiermee de vorm en dek alles af met reepjes deeg. 40 minuten in een matig hete oven.



Een overzicht van een historische maaltijd in een eigentijdse omgeving.

(foto: Fotopersbureau Stevens, H'sum)

N.B. Als er geen Italiaanse kaas (Taleggio della Valle Introbio) te krijgen is, kan men fetta gebruiken (hetgeen ook het geval was tijdens de historische maaltijd). Munt is o.a. te krijgen bij de groentewinkel aan het Melkpad. Lekker is om een deel van de spinazie in het seizoen te vervangen door bietenloof.

III. *Saracenen-ragoût*

Voor vier à vijf personen heeft U nodig:

- 1 gegrilde kip, het vlees fijngehakt
- 1 kippelevertje of enkele levertjes, gepocheerd en fijngehakt
- 1 liter witte wijn
- 1 eetl. appel-azijn
- 1 ons broodkruim (geen paneermeel)
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel kaneel
- snufje: nootmuskaat, peper, kruidnagelpoeder en galanga (dit alles te krijgen o.a. bij drogisterij Boerhaave)
- 1 ons zeer fijngehakte amandelen
- 2 ons zeer fijngehakte dadels
- 2 ons zeer fijngehakte vijgen
- 1 ons zeer fijngehakte pruimedanten
- 1 ons krenten

De wijn verhitten met de appel-azijn. Als het kookt binden met het broodkruim, de overige ingrediënten toevoegen en de massa (die nu tamelijk stevig moet zijn) gaar laten worden. Warm opdienen.

VAN HENGEL-TENTOCNSTELLING

Zoals U in de kranten hebt kunnen lezen, was de

Van Hengel-tentoonstelling een groot succes. Tussen de opening op 14 september en de sluiting op 3 november trok de expositie circa 6.000 bezoekers. Een fraai resultaat voor de werkgroep die bijna een jaar lang bezig was de tentoonstelling voor te bereiden. Hulde en dank aan Drs. W.W. Pott, voorzitter, Drs. J.E. Lamme, coördinator, en de leden van de werkgroep mevr. C.M. Abrahamse, C. van Aggelen, Drs.F. van der Kamp, G.A.Th.J. Meijer, E. van Mensch en J.A.J. Noordman.