

2020

" 't Schrijfhoutje "



Post Actieve
Marinevereniging
2020
nr: 05 Extra 3



" 't Schrijfhoutje" is een digitaal blad uitgegeven door de Post Actieve Marinevereniging

Dit digitale blad wordt uitgebracht naar de leden, donateurs en belanghebbenden. In deze uitgaven worden stukken beschreven uit het heden, maar vooral uit het verleden, daar waar u en onze ROOTS lagen.

Redactie : Ton Meijdam

E-mail: penmeesterpam@postactievemarinevereniging.nl

telefoon: 06-11177011

Secretariaat: Joost Lenz

E-mail: secretarispam@postactievemarinevereniging.nl

telefoon: 06-24689936

Overname en publicatie van artikelen, geheel of gedeeltelijk, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de redactie.





In deze uitgave o.a.

pagina 3. Leesvoer



De warme hap bij de Koninklijke Marine

In de jaren vijftig van de vorige eeuw, toen er nog weinig ontspanningsmogelijkheden waren aan boord van schepen of instellingen van de Koninklijke Marine, was de warme hap een hoogtepunt in het sobere marine leven. Naar het eten werd met verlangen uitgekeken. De maaltijd was niet gevarieerd en hij was eenvoudig van samenstelling. De rantsoenen die verstrekt werden waren onvoldoende om de maag van een Hollandse jongen te vullen. Het systeem van tafelgelden was nodig om de maaltijden te verfraaien en aan te vullen. Ondanks het toch nog krappe budget werden door botteliers, koks en hofmeesters hoogstandjes verricht om tot een smakelijke maaltijd te komen.

Maandag, dag van de snert

De vroege vogels die op maandagochtend de haven of marinekazerne betraden, werden getrakteerd op de lucht van snert. Men was gelijk klaar wakker. Het was maandag, de dag van de snert met nasi – bami of witte rijst met goulash. Maar de hoofdzaak was snert. Een traditie bij de Koninklijke Marine. De samenstelling was vrij eenvoudig: men trok bouillon van een varkenskop of hamschijven, zwoerd, erwten, prei en andere groenten. De dan verkregen soep werd rijkelijk voorzien van dobbelsteentjes spek en werd snert met drijfjys genoemd. In een later stadium werd er 's maandags ook de bekende bruine bonensoep geserveerd. Als er snert op het menu stond dan werd er bij het avondeten theewater oftewel doorgeslagen snert geserveerd. Dit theewater bestond uit het restant snert van het middagmaal, dat was fijngewreven door een zeef en bij de broodmaaltijd werd opgediend.

Snert met drijfjys



Snert met drijfijis

Ingrediënten voor de snert (uit het Marinekookboek)

- 125 liter water
- 15 kilo groene erwten
- 12,5 kilo varkensvlees met been
- 3 kilo uien
- 3 kilo prei
- 5 kilo knolselderij
- 1,5 kilo bladselderij
- 10 kilo dobbelsteentjes spek

Bereidingswijze

- Erwten wassen, in de week zetten (1 nacht)
- Vlees en erwten in het weekwater gaarkoken (4 uur).
- Soepgroenten laatste uur meekoken.
- Dobbelsteentjes spek bakken.
- Afmaken met zout en wat peper.

Woensdag, feestdag

De woensdag was een feestdag bij de Marine, de dag van de rijsttafel. De doordringende geur van gebakken kroepoek, ragout, sajoer lodeh en diverse sambals hing op en in het schip of de instelling. De sambals waren te verdelen in drie groepen: rauwe sambal, sambal goreng en sambal boeboeks.

Vergaderingen of afspraken werden verzet, speciaal voor de rijsttafel.

Oudgedienden of wervianen arbeiders van de Rijkswerf) kwamen regelmatig bij de oude Zuiderkruis een hapje ophalen en stonden zelfs in de rij met potjes en pannetjes (gamellen). Deze nasi of rijsttafel was ook traditie bij ouderdagen of grote vergaderingen.

Donderdag, Hollandse rijsttafel

De donderdag was ingeruimd voor de Hollandse of Zeeuwse rijsttafel. Dat was voor de botteliers, koks en hofmeesters – naast de woensdag – de topdag. Zij hadden dan de mogelijkheid om hun vakkennis ten toon te spreiden. De Hollandse of Zeeuwse rijsttafel was een uitgebreide maaltijd bestaande uit rijst, schijven gebakken aardappels, bruine bonen of grauwe erwten (raasdonders), veel sla, tomaat, augurken, komkommers, speklap en spekvet met kaantjes (schipper).

De Chef d'Équipage bij de Marine werd Kaan genoemd, vandaar die associatie met de naam schipper voor kaantjes. Wat vooral niet vergeten mocht worden,

waren de uitjes. Gebakken en rauwe uitjes. Daarnaast natuurlijk sambal en piccalilly.

Door de toeloop van buitenstaanders werd de maaltijd vaak verzet en/of aangepast. Bij deze maaltijd waren de seizoensgebonden artikelen belangrijk.

Proefbord

Wat ook traditie van het zuiverste water was, was het proefbordje. Dit was een begrip voor iedere marineman. Het bestond uit het voorproeven van de maaltijd door de Commandant, de Eerste Officier en de Arts. Deze ceremonie werd verzorgd door de Chefkok.



Vaste menulijst

De menulijst bij de Marine stond vast op hoofdlijnen, alleen het toebehoren verschilde vaak. Op de donderdag (Hollandse of Zeeuwse rijsttafel) was de stampot, zuurkool met leuning (worst) een favoriete maaltijd. Of de oranje

rats, stampot wortelen en uien en stampot boerenkool met leuning of gehaktbal uit blik. Verder werd er vaak provinciaal op tafel gezet – vooral op dinsdag – wat bestond uit een stevige ragout met veel vlees, wortelen en doperwtten en het klapstuk niet te vergeten.

Piepers jassen aan boord van de Hr.Ms. Piet Hein (1952)



Piepers jassen aan boord van de Hr.Ms. Piet Hein (1952)

Vrijdag, visdag

In de jaren vijftig was in het menu, de vrijdag gereserveerd voor de Rooms Katholieke bemanningsleden. Die mochten toen op vrijdag geen vlees eten, dus was het vis! Gekookte of gebakken aardappelen met wortelen en doperwtten (punten en strepen). Op Goede Vrijdag werd er vaak stokvis op het menu gezet. Dit werd door niemand gegeten en ging rechtstreeks naar de spoelington. Oud Marineofficieren aten vaak bij of na afloop van zeilwedstrijden of andere samenkomsten, het zogenaamde zeven gangen

menu. Dat bestond uit stokvis, rijst, stroop, bonen, schijfjes aardappelen en uien of augurken, soms sla.

Theewater

De avondmaaltijd (theewater) was karig en bestond uit brood, smeerkaas, jam, muisjes gekleurd (technicolor), sardines en hagelslag gewoon. Vaak werd er een schijf gebakken bloedworst met een schijf appel er op als aanvulling geserveerd. Ook kwam er af en toe gebakken marinier op tafel. Dat was een gerecht dat bestond uit gebakken cornedbeef, uien en sambal. Vaak bestond het echter uit blokjes gesneden boterhamworst (Leusderheiworst).

Binnen het korps mariniers was men niet gecharmeerd van de benaming gebakken marinier. De smeerpastei uit blik werd amper gegeten op brood, maar werd wel vermengd met uien, mayonaise, paprika, chilisaus, gesneden komkommer en opgediend op schalen, gegarneerd met sla, tomaten en ei.

Brood aan boord van de Hr.Ms. Piet Hein (1952)



Duitse aardappel

De Duitse aardappel was een delicatessen en een favoriete hap bij de mijnendienst en de witte vloot (Hydrografische Dienst). De samenstelling van de Duitse aardappel bestond uit gebakken aardappelen, spek, ham en uien. Het werd veel gegeten bij veeg- en dregwerkzaamheden van de Mijnendienst die in de avond of nacht plaatsvonden. Wekelijks werd het afgewisseld met rijst en kippenlevertjes.

In de jaren vijftig had het wachtvolk 's avonds en 's nachts weinig te eten. Er waren wel rantsoenen maar die bestonden veelal uit brood met weinig beleg.

Dit brood werd dan geroosterd en bestrooid met suiker, dan was het nog wel te eten.

De bakszeun was naast een traditie ook een begrip. Het was meestal de jongste matroos en hij diende zorg te dragen voor de maaltijd aan de bak of klas. Dat hield in: tafeldekken, onderhoud van het komaliwant (bestek en servies) en het ophalen van de rantsoenen. Daarnaast tuigde hij de hangmat of kooi op van de baksmeester. Wil je meer weten over de geschiedenis van de marine? Bekijk hier de openingstijden van het Marinemuseum en plan je bezoek.