

## JUFFROUW ‘ZANG - DE - LES’ MUSICEERT EN VERTELT

Marie –Jeanne De Smet

### Kalfskop en ‘huuflakke veur de wieskes’

Na mijn zanglessen in het weeshuis trok ik meestal naar de directrice om verslag uit te brengen. Op zekere dag begroette ze me met de vraag “Kunt gij ‘huuflakke’ (hoofdvlies, ‘kop’) maken?”, waarop ik direct “nee” antwoordde. “Kan uw mama huuflakke maken?” Ik had haar dat nooit zien doen en veronderstelde dat ze dat niet kon. Ik vroeg wat er aan de hand was. ’s Morgens was de portierster komen melden dat er nen agent was voor Jw. bestuurster. Die dacht direct dat er een of andere kwekeling iets uitgespookt had, maar neen, de agent zei “Iefer de bestuurster, m’hen hier iets veur de kinders”: een grote zak waarin tot verbazing van de juffrouw een kalfskop zat “Ja” zei de agent “m’hen hem gevonden in den abattoir. Hij was daar blijven liggen en m’hen gezeid ’t es veur de wieskes.”

Na de dankbetuigingen aan de agent zat de directrice met een probleem: elke gift moest ingeschreven worden en, als het kon gebruikt worden. De toezichtster op de keuken was juist een paar weken met vakantie en Irma, de meid, moest haar dus vervangen. Die was vriendelijk en behulpzaam, maar niet van de allerslimste. Zij zou moeten instaan voor de fabricage van ‘huuflakke’. De directrice belde haar moeder op met de vraag of ze naar Gent kon komen om dat in orde te stellen. Dat was echter onmogelijk. Ze zou het recept doorgeven en ze vroeg meteen “Zitten de ogen er nog in?” – “Weet ik niet” – “Eerst gaan kijken en z’er uit halen!” (Ze waren er gelukkig uit ...). Dan zoveel van dit en van dat, en zoveel water, en zolang of zolang koken. Kortom, de hele rimram. Alles zou aan Irma een paar keren uitgelegd worden ... op hoop van zegen! De week daarop wou ik toch eens informeren hoe de operatie gelukt was. “Hoe is’t geweest met de huuflakke?” – “Huuflakke? ’t is Irma gelukt, hoe, weet ik niet, er ‘huufsoepe’ van te maken,” was het antwoord van de directrice.

*Ter attentie van Irma of haar mogelijke navolgers geven we hieronder twee recepten uit het kookboek van Cauderlier (red.)*

### Zieding van eenen heelen kalfskop

*Neem een kalfskop zoals de slachter denzelven van het lijf van het dier*

*afscheidt, dit is met huid en haar. ... Als men een heelen kalfskop wil opdienen brengt men eerst een grote snêe toe onder het kaaksbeen, in dezelfde richting als de tong. Dit is noodzakelijk, opdat den kop, onder het koken, niet zou scheuren.*

*Alvorens te zieden (koken), laat ge den kop gedurende 5 à 6 uren in koud water weken, om al de bloedende deelen te reinigen. Als den kop behoorlijk gezuiverd en deszelfs vleesch zeer wit is, leg denzelven in den ketel, met de ooren neêrwaarts en de muil omhoog, zodat het dik deel heeter zou worden als het dun gedeelte. Giet er enig water over; opdat de heele kop zou bevochtigd zijn. Doe er zout, thijmis, laurier, twee ajuinen en twee gesneden wortelen in.*

*Als de kalfskop een uur gekookt heeft, hef dien een weinig op en overtuig u of het haar gemakkelijk uitvalt. In dit geval neemt gij den ketel van het vuur, en een half uur nadien neemt gij den kop er uit en besproei dien met koud water; ter plaats waar gij begint het haar uit te trekken. Als den kop heel wit is, reinig het inwendige der ooren bij middel van den steel eener vork. Snijd lichtelijk de wimpers van de oogen en het vet van den muil. Is de kop niet genoeg gekookt, leg dien weder in zijn sap en laat denzelven voortkoken op een stil vuur.*



*Schik het zoo, dat de kop een uur voor de opdiening genoeg (gekookt) zij, opdat dezelve tijd zou hebben om behoorlijk te koelen in zijn sap. Indien men den kop ziedend uit zijn sap nam, weldra zou dezelve droogen en een onaangenaam zicht krijgen.*

*Dien den kop met peterselie in de ooren op, en eene Hollandsche saus afzonderlijk.*

Uit *Het Spaarzame keukenboek van Cauderlier*, Ad. Hoste, Gent, 5de druk 1877, p. 152-153 (lichtjes bewerkt). Een identiek recept verscheen in 1930 in de laatste druk van dit succesvolle werk. De afbeelding toont een geprepareerde kalfskop midden een ensemble vleeswaren (Atelier Pieter Aertsen, Amsterdam 1508 - 1578, detail uit 'De Vleesstal').

### **Hoofvleesch of zultkaas** (Tête pressée ou fromage de cochon)

Zoiets klaarmaken als hierboven beschreven, thuis in de keuken een kalfskop met haar en al in de pot steken, niemand zal zich daaraan nog wagen. Maar wat te denken van de preparatie van de huuf lakke van varkenskop zoals opgegeven in hetzelfde Cauderlier kookboek (ed. 1930).

*Neem een versen halve varkenskop, kap hem in twee of drie delen, en leg hem in koud water om hem te wassen. Giet vier liters water in enen goed vertinden kookketel; voeg erbij een weinig tijm, laurierbladen, 3 kruidnagels, een klauwke look en een voldoende hoeveelheid zout.*

*Als het water kookt, leg er de stukken varkenskop in, derwijze dat ze door het vocht overdoken zijn. Dek den ketel en laat het vlees op een zacht vuur koken gedurende een uur of vijf kwartieren, volgens den ouderdom van het varken. Als het wel, maar niet te veel genoeg is, neem het deksel van den ketel af, zet dezen van het vuur om de stukken varkenskop bijna koud te laten worden. Dan neemt ge het vlees eruit; doe er zorgvuldig de benen uit.*

*Ontmaak de tong van het wit vel dat ze omringt en hak alles grof ondereen met een goeden snuif zwarten peper en zooveel zout als gij nodig acht. Leg dan haksel in een blikken of vertinden koperen vorm. 's Anderdaags doopt gij den vorm in warm water om het vlees los te maken en gij zult lekker kookvlees hebben. In het kooksel laat gij de varkenspoten koken; daarna zult gij u ervan bedienen om gelei te maken. Om ze te maken en te klaren, moet je een ketel gebruiken die vers vertind is, zo niet zou het kooksel een donkerbruine kleur verkrijgen en zou het een smaak van koper hebben, die, alhoewel niet heel sterk, niettemin zeer ongezond is.*