

pen met het doel, tussen beide verenigingen een gezonde en sportieve rivaliteit tot stand te brengen, had jaarlijks plaats op de Brugse Vaart tussen Mariakerkebrug en Bierstalbrug (2 110 M) en kreeg de naam "MATCH CLUB-SPORT". Deze "race" had een buitengewone grote belangstelling en werd door duizende leden en sympathisanten van beide clubs gevolgd. Door de Maatschappij der Buurtspoorwegen werd een stoomtram met een 40 tal wagonnetjes ten dienste gesteld, waarin duizend supporters van beide clubs, juichend of door aanmoedigend geroep, hun roeiers van op de oever konden volgen. Deze match had 40 maal plaats en werd 22 maal gewonnen door Club en 13 maal door Sport.

ROB. SMEESTERS
ere-secretaris

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)

We herinneren er even aan (vooral ter intentie van onze nieuwe leden) dat deze rubriek, van de hand van de Gentse folklorist wijlen Richard Vankenhove, destijds verschenen is in "Palmarès" en dat het met de vriendelijke toestemming is van Mevrouw Penen die dit blad uitgaf, dat wij deze rubriek hier opnieuw publiceren.

TER INLEIDING



Ik heb nooit gemeend dat ik U deze maal mijn rubriek zou kunnen toezenden hebben. Zeer kort verteld : mijn moeder was een buitengewoon supersticieuse vrouw (ik heb er tussen haakjes gezegd : ook een beetje van). Nu kon zij zo zeggen : "gij zult het zien, ik ben een toverheks, het ligt in mijn leens (1) er zal dit en dat gebeuren" – en zie, het viel zó uit. Eigenlijk heb ik daar ook een beetje van : in 't vorig nummer schreef ik : "Keukenpiet werd dadelijk door tante Mele gevraagd te gaan bijzitten : zij hebben al gebeeld (2)".

't Gebeurde zo, op een goeën avond zei Grootje plots : "Mele gao neu nog trêwe in heuren êwendag; en griet graaid met wie ?" – "Wel met oude Keukenpiet" zei ik subiet. En, inderdaad, ze zaten in de voorplaats in elkanders armen (als een oude schuur... enz.).

Maar Tante Mele, in haar glorie, wilde in hare oude dag nog een officiële verloving, en zij hadden het over het menu. Keukenpiet wilde in zijn vak zich met eer laten gelden en het klonk over voorgerecht, tussengerecht,

en fijne plat (zijn specialiteit) en... neen van nagerecht kon hij niet eens meer spreken !

Tante Mele was plots in de oppositie : zij was voor een echte “pronkijngge” op zijn ouderwets, met pistolets en Franse broodjes met kaas, hesp en bloende en zo van allerlei koekskens en wa dessert waar men toch ook kon in tonen wat men waard was. Keukenpiet verschoot zich dood; maar Mele, voor wie anders grote chic wet was wilde niets weten, vond alles te duur, rekende en telde en 't moest een pronkijngge zijn. Keukenpiet liet zich ontvallen : “een pronkijngge (3) vóór den trouw, nog nooit van gehoord”, “Meleke”, zo zei hij “er is daar nu vandaag iets niet juist in uw bovenkamer gebeurd” en hij cijferde, en hij rekende en beweerde dat zijn menu maar “zoveel” zou kosten. Maar Nonkel Cies, als oude jongman, een beetje jaloers van zijn zusters laat geluk, begon te zingen van “wie zal dat betalen”.

Dat was te veel. “Zwijg gij”, zo meende Keukenpiet, “bemoei U niet met andermans zaken.” Grootje trok aan voor haar zoon, en wilde tussenkomen. Maar Keukenpiet zei : “k En ben nog niet getrouwd en mijn schoonmoeder bemoeit zich al met mijn huishouden, 't zal er ook ene uit de duusd zijn.” Waarop Mele in haar vuur schoot en uitriep : “Zo mijn arme moeder bejegenen en mijn brave broer affronteren, jamais !; 't is uit en ament, en gij moogt rijden !” De deur open en Keukenpiet kreeg zijn buize.

Elk appart kwamen zij mij nu hunne menu uiteenzetten en mij raad vragen. Gij begrijpt, ik wil en mag niet partijdig zijn en vertel zowel wat de ene als wat de ander wilde bereiden, zelfs al is de “hoofdschotel” van Keukenpiet geen Gents gerecht. En nu vraag ik U, wie geeft gij gelijk en wat vindt gij het duurst ?

WAT KEUKENPIET WOU GEREEDMAKEN :

Als voorgerecht : ROGGELEVER OP TOASTJES :

Men koopt een pan schone grote roggen. Men haalt er de grote bruine levertjes uit, en tracht van de vishandelaar nog een paar levers van andere roggen bij te bekommen (niet iedereen lust dat). De levers worden nu in kokend water gedompeld en laat men een tweetal minuten koken. In het water heeft men een scheutje azijn en lichtekens peper gevoegd. Na uitzijpen snijdt men de levers in kleine stukjes en legt die of spreidt die uit op sneden brood of op van die sneden in kleine toastjes verdeelde stukjes die men goed in de oven laten roosteren heeft. Bij het opdienen garniert men met fijngehakte peterselie.

Als tussengerecht : GESTOOFDE PUIBILLEKENS

Gent was van oudsher een drabbig meers- en moerasland (Lange en



Korte Mere; Poel; Drabstraat; Meerstraat, enz.). Maar ook rondom de stad had men de Drongenmeersen, de Dampoortmeersen, de Muidemeersen, enz. Vooral de twee laatste waren vol van de puïten (kikvorsen). Die waren voor de eenvoudige mens tevens voedsel en lekkernij. Met een stok gewapend ging men in groep "puïen slaan" liefst de grote dikke. De achterpoten met de billekens werden afgesneden, de rest van de arme diertjes weggeworpen. Als men een voldoende portie had trok men huiswaarts, stroomte de billekens; die werden nu eerst zachtjes gekookt en dan in de pan gebakken in een goede klont boter, lichtekens gekruid, en 't was van lik mijn lipke. Er werd ook met de puïbillen gevent. Vooral in de vooravond als de kikvorsen zich verraden door hun gekwaak, werden zij door specialisten met hopen geslagen, de billen in een paander gestopt totdat de 2 schelen bijna niet gesloten konden worden, en dan aan de man gebracht (4).

De Hoofdschotel van Keukenpiet was :

GEVULDE FAZANT MET KASTANJEPUREE

Men maakt eerst het vulsel klaar : 300 gram mager kalfsgehakt wordt gemengd met een doosje schuim van ganzenleverpastij waarbij men ook nog truffels voegt; dat alles wordt goed bewerkt samen met een ei in zijn geheel, alsook met wat Madeira, wat Cayennepeper, een snuifje zout, een heel klein beetje muscaatnoot en bij dit alles voegt men een boordevolle lepel bloem. Het geheel wordt nu nog eens gemengd met een houten lepel, maar de lever en het hart van de fazant zijn eerst nog op het laatst er ingebracht. Dat mengsel wordt nu geheel in de fazant gestopt die men toenaait. Een 75 gram boter zijn voldoende om de fazant eerst te laten bruinen, terwijl men zout, peper en een half laurierblad er aan toevoegt. De fazant blijft in de kastrol met de rug omhoog liggen en na toevoeging van wat water laat men de vogel na een uur tot een uur en een kwartuur (naarvolgens het mals zijn) braden.

Dan wordt de saus gemaakt : 't wordt een donker-bruine saus van 50 gram boter, een lepel bloem en het vocht van de fazant waarbij men nog een weinig OXO en een glas Madeira voegt. Dit alles eens goed laten doorkoken. Ten slotte komen er nog enkele druppeltjes kleurstof, een halve citroen en nog enkele truffelschilletjes bij te pas. De saus wordt op de fazant gegoten. Om op te dienen wordt de fazant gescheiden, gegarniert met stukjes van het vulsel; de saus komt er bovenop (zij is echter eerst

nog wat aangengd met een scheutje Madeira).

Natuurlijk, zegt Keukenpiet, hoeft daar ook nog Kastanjepuree bij opgediend. Moet ik u dat beschrijven ? Een kilogram kastanjes (met een sneedje in) worden, net als aardappels gekookt in water met wat zout, en dit gedurende een twintigtal minuten. Uitgedruipt op een stramien en gepeld worden zij, warmgeweg doorgestoken en dan weer op het vuur gesteld met 75 gram boter en 50 gram gekristaliseerd suiker. Alles goed mengen als voor aardappelpuree. Met een douille worden nu garneersels daarvan rondom op de fazantschotel aangebracht.

Wat de Rog betreft verdedigde Keukenpiet zich met te zeggen dat de vis niet verloren was, en 's anderendaags op de meest mogelijke manieren, warm of koud (ingelegd) kon worden gebruikt.

Wat waren nu de wensen van Tante Mele ?

Die wilde enerzijds hare eenvoudige geboterde gevulde broodjes en pistolets met koffie maar droomde nu, van naast haar daaropvolgende koekjes (zoals donder en bliksem, petaterbeschuitjes, petit-beurres en anderen) met Franse of Meetjes konte, zelfs nog haar kunst te tonen in een of andere zelfgemaakte taart of andere zoetigheden zoals :

BROODPUDDING OF POTYNK

Men legt de sneden brood in de oven om ze in goed bruine beschuit om te toveren. Men doet die nu in een grote kom en giet er lauwgemaakte en gesuikerde melk op. Als alles nu goed doorweekt geraakt is wordt het geheel geplet tot een dikke brij. Daarin voegt ge rozijntjes, kaneel, vanieljebloem, enkele geklutste eieren en zelfs overschot van eiwitten. Een vuurvaste vorm wordt geboterd : alles gaat daarin en de vorm wordt in een goede warme oven geplaatst en ongeveer 45 minuten laat men de potynk bakken.

N.B. : Vraag aan tante Mele geen getallen voor de ingrediënten; zij vindt dat elk moet zoeken naar zijn eigen smaak.

EIGENGEMAAKTE BRIOCHEN !

Men legt 1 kilogram bloem open in kroonvorm. Zout en 100 gram cris-talisésuiker worden er naastgelegd. In de grote put in het midden komen nu 2 eiers; gist gebrokkeld in lauwe melk, en dat alles even slaan en met de hand doorwerken met de bloem en het zout en op 't laatste suiker. Het geheel moet licht zijn. De ene helft van de deeg wordt nu vervormd tot boterkoekjes of serpentins. Het wordt een ganse bewerking van openrollen, met bloem bestrooien, in drie vouwen, weer openrollen, met bloem bestrooien weer toevouwen, weer openrollen, in stukjes snijden en bovenop met overschotjes garneren, met ei bestrijken en in de oven



steken – dat is voor de boterkoe-
ken. De serpentins worden niet ge-
vouwen maar eerst opengerold, met
rozijnen en bruine suiker belegd,
nu opgerold en met eiwit toege-
plakt. Na wat rusten worden van
de rol stukken gesneden, bestreken
met boter, nog wat laten rijzen en...
de oven in.

De andere helft van de deeg die ge-
rust heeft, snijdt men in stukken van ronde of ovale vorm die gegaardeerd
worden met blokjes suiker of stukjes appel. Men doreert met boter, laat
nog even wat rijzen en de brioches gaan de oven in.

NOTEN

- (1) Leens : gentse uitdrukking voor lenden.
- (2) gebeeld : hunne verloving is reeds verbroken.
- (3) pronkijngje : na het huwelijk nodigden de trouwers familie en ouders uit op een
goede koffietafel. Pronkyngje betekende niet dat zij pruilden tegen elkaar maar
dat zij wilden pronken (hovaardig tonen) met al wat zij gekregen hadden en in
hun huishouden bezaten.
- (4) het slaan van kikvorsen is nu wettelijk verboden, enerzijds door het protest van
het Werk van de Dierenbescherming, anderzijds voor het groot nut van de kik-
vorsen bij het vernielen van het venijn. Toch wordt nog wel in het geheim gesla-
gen. In midden-Frankrijk echter worden de billekens publiek in de restaurants
nog opgediend.

(’t vervolgt)

HET TOREKEN

Het artikeltje dat hier volgt verscheen destijds in “Palmarès” en wordt
hier gereproduceerd met de vriendelijke toestemming van Mevrouw
Penen die de uitgeefster was van dit blad.

Op 8 maart 1883 stelde het toenmalig Gents stadsbestuur een geste die
vandaag ongetwijfeld eenieders goedkeuring had kunnen wegdragen :
het kocht, op de hoek van Vrijdagmarkt en Kammerstraat, het huis,
aloud bekend als het Toreken of Torreken, tegen de nogal schappelijke
prijs van 56 500 F.

Schandaal en protest : indien de stad centen gaat uitgeven om een paar
oude en vervallen muren en stenen aan te kopen, in stede van fabrieken