

## ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (vervolg)



### GROOT "VOL-AU-VENT" VAN VIS

Gij weet wel, zo'n groot opgeblazen ding dat men bij de pasteibakker koopt; vult met stukjes vis, stukjes paling en garnaal, gedraaid in een béchamelsaus, een scheel in zelfde deeg er op en in de oven gewarmd, ofwel :

### KLEINE BOUCHEETJES (OF VIDÉTJES)

Van zelfde deeg, op gelijke wijze gevuld, of ook wel met kalfszwezerik (à la reine).

Maar daar wilde Moetje niet van weten. Vroeger dienden ons mensen hunnen bouillie uit de soep op de eerste plat, met worteltjes. Men kon die toch niet wegsnijten; 't was zonde van 't goede vlees.

En zij kreeg gelijk. Er volgde dus :

### WARME BOUILLIE MET WORTELTJES

Het vlees, warm opgediend zo uit de soep, in dikke schillen gesneden, met een klak mosterd. Daarbij jonge "geschreepte" worteltjes, in stukjes gesneden, gespoeld, op 't vuur gezet met een kluitje boter en wat bouillon; peper en zout, een laurierblad en kleingesneden ajuintjes, en zachtjes laten gaar koken dat bijna alle vocht verkookt is. Opdienen met een lepel cristalisé doorgemengd en wat bloem, en versiert met peterselie.

Nu zou de kat op de koord komen. Moetje wou haar hoofdschotel : *grosbuuf* met jardinière. Maar nu moest zij de duimen leggen, want Oude Keukenpiet stond ferm op zijn stuk : men gaf niet tweemaal rood vlees achter elkaar, en het werd :

### KALFSGEBRAAD MET GROENTENKRANS

Een schoon stuk uitgekozen kalfsvlees in de pan gelegd met het nodige stuk boter en peper en zout en in de heete oven gestoken gedurende 35 à 40 minuten; goed rondom laten bruinkomen en op tijd overgieten met zijn eigen sap aangevuld met wat kokend water.

Wordt opgediend met de eigen saus. Men zou er ook drie groenten bij opdienen, dan konden meteen de twee schone groentenschotels in drie vakken worden gebruikt die Oude Keukenpiet nog had gekocht in "Den Boer" uit de Bennesteeg. En het werden :

### ERWTJES (PETITS POIS FINS)

Uit de doos in een stramijn goed overgoten met kokend water; met bo-

ter, ajuin, peper en zout en een stukje suiker verder klaargemaakt en opgediend met gehakte peterselie.

### SNIJBOONTJES

Goed gedraaid, dat men geen draadjes meer vindt, fijn gesneden en gespoeld. Goed laten koken in water met zout : dan stoven met een ajuintje en ook opbrengen met gehakte peterselie.

### SCHORSENEREN



Als derde groente werden schorseneren gekozen. Die zouden de avond te voren te weken worden gezet in karnemelk om gemakkelijk te "schrepen". Dat werkje zou aan broer Aloïs worden overgelaten, dan liep hij voor de rest niet in de weg en moesten de anderen hunne handen niet vuilmaken. De schorseneren, in stukjes gesneden en in water met azijn gedompeld, worden dan gekookt in water met zout en azijn; men laat ze niet te mals worden. Op-

gediend in een witte saus en ook versierd met peterselie.

Laat mij nu vertellen dat enerzijds bij vlees en groenten

### KLEINE AARDAPPELTJES IN 'T VET

zullen worden opgediend en dat aan de moderne keuken de toegeving zou worden gedaan dat het kalfsgebraad zou worden opgediend in schillen met rechts *gestoofde kampemoelies* en links *schilletjes kalfszwezerik*, afgezoden en in de bloem gedraaid en in de boter gebakken.

Er volgde nu een ellenlange discussie voor het toevoegen van *kip met sla* of *kip met opgelegde peertjes in de witte wijn*. Maar tante Meele, die dacht aan haar beurs, meende dat het welletjes was. De kip zou voor de bruiloft zijn, en foilà tout !

Alleen kwam nu nog het dessert. Ons Moetje die nu zo wat in alles de toon had aangegeven, wilde nu absoluut van die schone taartjes die men in zes kon snijden, gelijk in de Rooigemstraat op de hoek van de IJzerstraat en die vijftig centiemmen betaald werden ! Men gelukte er in haar te doen verstaan dat de IJzerstraat herdoopt was in de Hekelaarstraat, het bakkertje in kwestie niet meer bestaat, maar dat men drie taarten zou maken naar den ouden stempel en die ook in zes konden verdeeld worden.

## PETIT BEURRE TAART MET BOTERKREEM



Men maakt *Botercreem* : men mengt 200 grammen goede verse ongezoute boter met 100 grammen fijne suiker ; goed slaan, er 8 à 10 druppeltjes vanille essence bijvoegen en verwerken tot een witte cream. Dit verdeelt men nu in drie. Het eerste laat men zo als het is; bij het tweede deel verwerkt men gesmolten chocolade, bij het derde voegen men essence van Moka. Op die ma-

nier kan men drie verschillende lagen vormen. Men weekt lichtekens Petit Beurre koekjes in melk met een scheutje Rhum. Dan legt men een eerste laag van zes koekjes in stervorm; men bestrijkt die met vanille-cream; een tweede laag koekjes bestreken met chocoladecream, een derde laag bestreken met Mokakream, een vierde laag koekjes overdekt ditmaal met ouwels of Djeesekenspapier. Zo maakt men drie taarten, allemaal afgerond met een band van vanillebotercream met hier en daar een ouderwets zilveren anijsbolleken. In het midden van de eerste taart tekent men met de douille een M van Melanie, op de tweede een H van Hyacinthe, op de derde een hart met een pijl doorstoken en men heeft taart voor 18 personen. Nu nog een *potje koffie*, een *halveke Fransche*, en het menu was in orde.

Leve Tante Mele en Oude Keukenpiet. Moge september hun gunstig zijn, en het verdere leven ook.

Ik weet het wel, beste lezers maar vooral poeslieve lezeressen, dat gij loopt te branden van nieuwsgierigheid om te weten hoe dat verlovingsfeest verlopen is. Uitstekend : 'nen Keukenpiet in volle actie met een stielmuts op "plus haut que nature", een tante Meele, bedrijvig als nog nooit, "flak in de zwarte zijde" met een uitdagende orchidee op de borst, en een Moetje, vers van de kapper met krullekens, die van haar stoel aan het hoofd van de tafel, geen voet verzette maar met tong en bewegingen het air nam van alles te regelen en bergen werk te verzetten. De minst tevreden was broeder Cies, op alle punten miskontent : 1) omdat die R.V. uit "Palmares" hem opzettelijk broere Aloïs (synoniem van sukkelaar) had genoemd in plaats van Franciscus, 2) omdat, in plaats van achter zijn stoel te gaan rechtstaan hij direct gaan zitten was (wat woevende blikken vanwege Moetje en Tante Meele als giftige pijlen naar hem had doen richten), 3) omdat, wanneer hij vóór de anderen aan zijn soep was begonnen, zulks de opdienende werkvrouw Zoé, voor de gelegenheid met een wit kantenvoorschootje getooid, tamelijk luid had doen zeggen :

“Meniere Cies, hêw toch een beetje euwen samalvievre (1)”. Eigenlijk was het een soort weerwraak van Zoé omdat hij gelachen had met haar schortje en gezegd had : “Ah, Zoé, hedde uw affelschreutse (2) aan dan ?”, 4) omdat eigenlijk en vooral die R.V. hem uitgegeven had voor nen ondergeschikte schorsenerenschreper, die men kleine werkjes in hand gaf om hem kwijt te zijn.

Maar à part cà, Madame la Marquise, tout fut très bien, tout fut très bien. Er was zelfs meer : Tante Meele had “heur hand over heur herte geleid” en toch nog braadkieken met peertjes in de wijn als toemaat gegeven

### GEBRADEN KIP

Het schijnt misschien wel belachelijk dat ik aan de lezeressen zal gaan leren hoe zij een braadkip moet gaan gereedmaken, maar Oude Keukenpiet staat er nu eenmaal op, zeggende dat kip en kip twee kippen zijn. Het mag namelijk geen oud soepkieken zijn, om, op zijn Brussels uren te koken en gereed te maken als “henne in de rijst” of geen jonge kraaiertjes voor waterzooi met “elk zijn veugel”, maar wel een pas flinkvolwassen mals kieken, doodgebloed en nog warm gepluimd, geruimd en gekuist, en dan met de maag en het leverke weer binnen de toegenaai-de kip gestoken, bradensgereed. (Weet gij, tussen haakjes gezegd, dat, natuurlijk naast de bil, de maag en het achterwerk, waarin de staart is geplant, mijn twee lievelingsbrokjes zijn ? – maar dat bitter zwart puntje moet er uit, zegt onze gediensstige.)

Het braden van een kip, dat thuis in een goedgepaste warme oven gebeurt, ziet ge nu dagelijks in grootwarenhuizen aan het voor uw ogen draaiende spit vóórdoen. Het is een proces van eerst in de boter draaien, goed dadelijk door de hitte laten pakken en bruin worden en niet vergeten zachtjes aan te laten mals worden; maar vooral regelmatig met eigen saus te overgieten. Bij het opdienen (in zijn geheel) versieren met peterselie en gebruide patatjes of schillekens aardappels in de boter gekleurd erbij opbrengen.

### PEERTJES IN DE WIJN

Uitstekend passen ook bij de kip die aan tafel door de heer of de dame des huizes naar de regels van de kunst wordt in stukken gescheiden, peertjes in de wijn.

Men kiest niet al te grote en te rijpe peren, die men schilt zonder er de steeltjes af te doen. Voor drie kilogram gekuiste peren neemt men een halve liter witte wijn, een deciliter goede wijnazijn en een halve kilogram suiker, alles samen in een grote kastrol. Alles mag nu aan de kook gedurende twee à drie uren, maar zachtjes aan. Dan gaat alles in een speciale aardenpot en wordt tot 's anderendaags in de kelder geplaatst.



De peren worden nu zacht in een stramien gegoten. Het doorlopende sap wordt weer op 't vuur gebracht en tot de helft verkookt. Er wordt een deciliter azijn bijgevoegd, de peren weer in het vocht gelegd, alles laten koken en een paar maal laten opkomen. Van het vuur genomen mag het geheel in de kastrol stillekens afkoelen. De peertjes worden nu schoon in een

vruchtenbokaal gerangschikt, het sap er boven op gegoten en de fles afgesloten met een sterk papier gelijk voor confituren.

Wilt gij nu wel geloven dat die smakelijke peertjes, boven gehaald uit de provisiekelder van Moetje, aanleiding zouden worden tot heel wat gekibbel tussen Moetje en tante Meele ?

Iedereen had de peertjes geloofd en geprezen en oude Keukenpiet, die een beste beentje wou voorzetten bij zijn toekomstige schoonmama, had telkenmale er op gewezen dat het 't werk was van de voorbeeldige huisvrouw die zijn aanstaande "belle-mère" altijd scheen geweest te zijn.

't Was in Moetje's "bolle geslegen", en 's anderendaags vroeg zij aan tante Mele wanneer zij dacht als aanstaande goede huisvrouw aan heuren boterinsteeek en haar provisie voor de winter te beginnen. Tante Meele viel van pure verwondering op 'nen stoel en sprak : "Wie denkt in onze tijd daar nu nog aan ?".

Oude Keukenpiet, die 't onweer voelde aankomen, vroeg te gemoed komend : "Wel Moetje, dat is nu een beetje mijn werk, wat zou er moeten gebeuren ? Wat was 't werk van de goede huisvrouw vroeger ?" — "Vroeger en nu", beweerde Moetje en ze rammelde af :

(wordt vervolgd)

---

(1) Gentse volksuitdrukking voor "savoir-vivre".

(2) Band die de navel van een pasgeboren kind bedekte.