

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



INSTEKEN VAN DE BOTER

Als de boter 't goedkoopst was, dan kocht de huisvrouw enkele kilo's voor in de winter, in de dure tijd.

De boter werd goed met een houten lepel bewerkt om er al het vocht zoveel mogelijk uit te verwijderen. In grijze stenen potten met blauwe versiersels werd zij nu goed met de houten lepel op-eengeduwen beetje na beetje. Dan maakte zij een pekel, gekookt van water en zout en daarmee werd dan de boter overgoten en zo, met een proper neteldoekje afgedekt en tot de winter in de frisse donkere kelder gestopt.

OPLEGGEN VAN AJUINTJES EN KONKOMMERTJES

In augustus met de "Ajuintjesmarkt" te Ledeberg, gingen wij om een paar reesems ajuin die op een droge plaats in de kelder gehangen werden en kochten wij enkele kilo's kleine witte ajuintjes en groene kleine konkommertjes. De konkommertjes flink in het zout gedraaid, worden op een proper doek uitgespreid en na een uur rusten dan volledig één voor één afgedroogd en in kleine bokaaltjes met orde gerangschikt.

De ajuintjes, van ± gelijk model, worden gepeld en in kokend lichtekens gezout water gedompeld. Men laat ze een paar maal al kokend opkomen, laat ze dan met zorg verzijpen en brengt ze ook zorgvuldig in kleine bokaalen. In beide gevallen brengt men nu, voor 1. kilogram konkommers of ajuintjes, volgend brouwsel aan de kook : een kwart liter witte wijnazijn 20 peperbessen, 3 kruidnagels, een takje thijm, een takje dragonderkruid, een laurierblad en 10 grammen zout, dit alles in een gesloten potje en gedurende drie minuten.

Het vocht laten afkoelen in een gesloten potje, dan doorgieten door een licht doekje. Men vult er nu de bokaaltjes mee aan zodat ajuintjes en konkommers oversopt zijn. Een en ander wordt goed gesloten door een aangepast kurk met een doek overspannen; daarna nog met een varkensblaas in warm water soepel gemaakt. In een droge, frisse plaats bewaren.

INMAKEN VAN PRINCESSEBOONTJES EN SNIJBOONTJES

Zowel de ene als de andere groente wordt met zorg gekuist, gedraaid, in stukjes gesneden. Een grote bruine inmaakpot wordt goed gereinigd en gedroogd. Op de bodem legt men een dikke laag zout, een laag groenten, een laag zout, een laag groenten, een laag zout, enz. Bovenop nog een laag zout en dan afsluiten met stukken schalie en een kalseidesteen. Men laat zo een 24 uren alles betijen. Dan maakt men een sterke pekkel van 3/4 kilo zout op een liter water; het geheel kookt tien minuten. Men laat afkoelen en giet de pekkel over de groenten. De pot wordt overdekt met een doek dat in azijn wordt gedrenkt en uitgewrongen, en wordt dan in een droge plaats bewaard.

Moetje zou nog geheel wat andere groenten inmaken maar verviel dan plots op de ideale drank voor de bezoekers :

MORELLEN IN BRANDEWIJN

In een groot glazen bokaal steekt men anderhalve kilo morellen waarvan men de steeltjes heeft afgedaan ofwel met een schaar slechts gedeeltelijk afgesneden voor het gemak van het latere gebruik. Men overgiet tot aan de boord met brandewijn en voegt daarbij driehonderd grammen suiker en een kaneelstok. Men sluit de bokaal af en laat het geheel een maand "trekken". Bij het serveren in kleine likeurglaasjes haalt men eerst, met een speciale ouderwetse lepel met lange houten hecht een viertal kriekjes uit die men in het glas doet en vult dan aan met de drank. De kriekjes, bij de halve steeltjes gevat, worden opgepeuzeld, de steentjes met een bijgevoegd lepeltje op het bordje verwijderd, het vocht met kleine teugjes tussengedronken : voor kenners iets fijns !

Moetje goed gezeten zou nu aan het kapittel confituren beginnen, maar



dat was Tante Meele te veel. Tamelijk stuurs zei ze : “Dat is allemaal verleden tijd, Moetje, wie houdt zich daar nu allemaal nog mee bezig ? Men kan in de winkels al krijgen wat men wil, goed bereid, met zorg verpakt, en zonder al dat werk. Wij willen een normaal modern huishouden, zonder last voor mijn ventje en voor mij, nietwaar Hyacinthe

chéri ?” en zij nam hem bij de schouder. Wat kon Oude Keukenpiet anders doen dan haar in zijn armen nemen en gelijk geven : “C'est vrai mijn petoaterbeschuitje”. Met een smak keerde oud Moetje zich om, brommend : “Dahiette 'k ik muuscheriggen !” en broer Cies riep uit het schotelhuis : “Aos en êwe schuur in brand schiet, es 't er geen blussen aan”.

En daarmee is 't nu tussen Moetje en Meele haat ende nijd voor eeuwig en altijd... als 't goed gaat, voor 24 uren.

DE FEESTDAGEN

't Zijn tegenwoordig gezellige avonden bij Moetje. Oude Keukenpiet komt regelmatig op bezoek, broere Cies is bijgedraaid, en toen ik even een uurtje na het avondmaal binnenwipte was het een fidele boel met projecten voor de december feestdagen.

Kerstdag en Nieuwjaar konden nu eenmaal geen fameuze dagen worden want Oude Keukenpiet werd dan gewoonlijk in een of andere familie gevraagd en daar was dan een goed stuiverken bij te verdienen. Maar voor Klaasavond kon een gezellig familieavondje worden ingericht. En hier was het menu :

ASPIC MET GARNAAL

Men laat gesmolten gelatine, nog lauwwarm, in aspicpotjes lopen en verder afkoelen ; de kanten zullen eerst opstijven; dan giet men voorzichtig de nog beweegbare vloeistof uit het midden der potjes uit en vult aan met gepelde garnalen, liefst van die grote roze garnalen. Het potje wordt weer overgoten (aangevuld) met lauwwarme gesmolten gelatine en men laat het geheel in een koele plaats opstijven.

Om de aspicjes te “demouleren” dompelt men het geheel enkele ogenblikken in lauwwarm water, keert het potje om op een schotel die verder gearneerd wordt met bosjes peterselie; een schotel met salade al of niet reeds doorgemengd met mayonaisse (die ook afzonderlijk wordt opgebracht) volledigt het geheel.



KOUDE RUNDSTONG MET VRUCHTENSLA

De rundstong wordt gezuiverd van al hare aanhangsels en een of twee dagen op voorhand in water met zout gesteld.

Dan stelt men ze op het vuur gedurende vijf minuten in kokend water met 40 grammen zout. 't Water wordt afgegoten en men stelt opnieuw de tong op 't vuur, oversopt met kokend water waarbij men een ajuin, een wortel, een laurierblad, een kleine knolselder en nogmaals 40 grammen zout voegt. De schijf wordt losjes op de soepketel geplaatst en 't geheel wordt nu op een zacht vuur twee en half tot drie uur in de kook gehouden. Goed mals geworden zal het vel van de tong gemakkelijk worden afgepeld. Men laat ze nu koud worden maar daarvoor wikkelt men ze eerst in een geboterd papier (anders zou ze kunnen zwart uitslaan) De koude tong wordt nu in dunne schillekens gesneden. Sommige mensen zijn verzot op het koppeling en de kliertjes (een en ander kan een soort middenstuk vormen).

Bij de koude tong past een :
VRUCHTENSLA

Een drietal perzikken, een drietal abrikozen, een drietal bananen worden gepeld in stukjes gesneden. Men kan er druiven (purperen en witte) wat rode en witte bessen en aardbeien bijvoegen die nu alle in vervrozen toestand kunnen worden aangeschaft en men natuurlijk eerst moet laten ontdooien. Al die vruchten worden nu samen gemengd in een groentekom.

Middelerwijl maakt men een siroop erbij door samenvoegen van 300 grammen suiker in twee deciliter water gesmolten en gekookt. Koudgeworden en aangevuld met een glas Kirsch wordt de siroop nu over de vruchten gegoten. Laat alles gedurende een paar uur ineenwerken, maar overgiet daartoe van tijd tot tijd de vruchten met het sap. Opgediend met de koude tong wordt het een heerlijk gerecht.

('t vervolgt)