

## ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



Dat onze Keukenrubriek vele mensen interesseert blijkt uit twee belangrijke antwoorden die ons toekwamen op onze vraag betreffende zekere kruiden en specerijen die aan onze Keukenpiet onbekend waren. Het ene kwam van een Gents folklorist M.V.W. die ons pittig schreef : “Wat uw Keukenpiet niet weet, weet mijn keukenmie toevallig wel”, terwijl een zekere H.C. chimiste-parfumeur

uit Boechout (waar gaat onze Palmares zich toch overal nestelen ?) laat weten : “Om de in “Palmares” gesignaleerde tekortkomingen van Oude Keukenpiet wat aan te vullen, ziehier enkele inlichtingen”. (1)

De opgaven van de twee gelegenheden correspondenten komen perfect goed overeen, dus moeten zij juist zijn. Wij willen gaarne onze lezers er van laten genieten; dus blijven wij voor ditmaal nog in onze kruiden en specerijen – vooruit dus maar : ziehier het samengevat resultaat van de twee.

### BAZIELKRUID

“Ocimum basilicum”, basilicum of koningskruid of balsemkruid, is gelijkaardig aan maar minder fijn dan dragon, dat de Gentenaars wel beter zullen kennen onder de Franse benaming “Estragon”. Wordt gebruikt in de preparatie van sausen, ook in de bereiding van likeuren van het “Chartreuse”-type. Het baziëlkruid doet ook dienst als sierplant, werd zelfs in potten in de kamer gekweekt. De blaadjes worden ook gebruikt om azijn te kruiden en wild te bereiden.

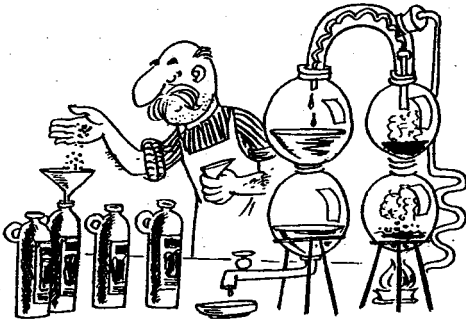
### KORIANDER

Zaad van “Coriandrum Sativum”. Is één van de bestanddelen van Indische curry. De noordervolkeren kruiden er hun brooddeeg mee. De koriander werd gebruikt in de likeurstokerij en in de suikerbakkerij; men vond de korianderolie in de apotheek. Als plant verspreidt de Koriander een onaangename geur; gedroogd worden de zaden welriekend.

### KARDEMOM OF KARDAMOM

Cardimona. Practisch iedereen maakt ten onrechte van de laatste m een n. In het frans “Cardamomme”. Is zaad van “Elettaria Cardamomum”. De zaden worden gebruikt door de likeurstoker, de suikerbakker en de

(1) Namen die we nog ontmoeten als medewerkers aan “Ghendtsche Tydinghen”.



banketbakker. Is een van de bestanddelen van Indische curry. Wordt ook gebruikt in de bereiding van pickels, sausen, enz. Kardemomolie was steeds in voorraad bij drogist en apoteker.

## MARJOLEIN

“*Origanum vulgare*”, “*Origanum Majorana*”, ook genoemd “*Majorana Hortensis*”. De bladeren ervan werden gebruikt in de bereiding van vlees-sausen, conserven, azijn. Ook dienstig bij de bereiding van vlees. In haar geheel werd de gedroogde plant ook gevoegd bij sla, bonen of erwten. Uit de bloem bereidde men medische marjoleinolie, marjoleinbalsem en marjoleinwater.

## VIER KRUIDEN

Een mengsel van peper, muskaatnoot, kruidnagel en kaneel, echter in ongelijke delen. Volgens M.V.W. kan het vierde kruid, namelijk kaneel, ook soms vervangen worden door gember. Wordt gebruikt voor de bereiding van lekkerkoek, door de Gentenaars beter bekend als “lekkerkoek” !

## MAANZAAD

Niet te verwarren met maankruid, een sierplant ook nog gekend onder de naam van “Judaspenning” (in het gents “Tsudasgeld”). Het zijn namelijk die zilveren blaadjes, eindigend in een scherpe punt, die, gepeld en gedroogd in vazen een schitterglans verspreiden. Maar maanzaad is het zaad van de papaverbol. H.C. schrijft : “Ik zie niet waar het zou kunnen gebruikt worden als condiment, tenware misschien voor de bereiding van “Olluizekenssaus”.

Het is de gelegenheid om er op te wijzen dat de olluizekens vroeger door het grootste aantal der Gentse moeders werden gebruikt om een fopspeen, in het afkooksel ervan gedoopt, in de mond te stoppen van de lastige kleintjes, die alzo gemakkelijk in slaap werden gebracht, zodat sommigen wel voorgoed bleven slapen. Hedendaags is het een product waarvan het extract alleen tegen doktersrecept bij de apothekers kan bekomen worden. In de apotheek in het Museum voor Volkskunde kunnen er nog enkele prachtexemplaren van worden bewonderd in een glazen



bokaal.

Het zal u nu misschien interesseren te vernemen wat de reactie was van Oude Keukenpiet bij het opdoen van al die nieuwe wetenschap? Wel hij zei: "Nen mens weet dat misschien wel allemaal, waar wie gaat dat nu zover zoeken met al dat Latijn? Voor ons zijn frieten, patafriet en geen pa-

tatus frietus en is varkenspoot pied-de-porc en geen porcus potus. Elk zijn eigen pijp en toebak en foila-tout!".

Oude Keukenpiet wordt oud en koppig en erg "op zijnen ponteneur". Palmares dankt in allen gevalle van harte de twee gelegenheidsredacteuren en houdt zich steeds zeer aanbevolen.

Laat ons ten slotte vermelden dat M.V.W. het nodig vindt er op te wijzen dat er in Gent een Peperstraat, een Komijnstraat, een Korianderstraat en een Magelein of Marjoleinstraat bestaat.

\*  
\*   \*   \*

In onze kindertijd leerden wij op school een prettig marsliedje dat wij bij gelegenheid op wandeling langs veld en in bos wijd uitgalmden:

"Wij reizen om te leren

"Door heel het land

"En hebben als wij keren

"Ook meer verstand."

Het is daaraan dat wij dachten toen wij in onze Kempen bij een aange-naam verblijf eens de vergelijking maakten tussen een paar aangename dessert-gerechten en de aldaar gebruikte benaming of voorstelling.

### POTTYNCK OF PUDDING

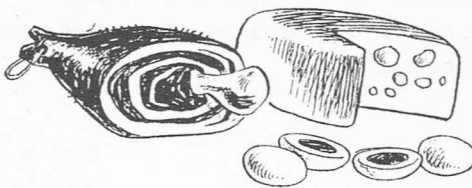
Wij hadden het vroeger al eens over de Gentse Pottynck, gemaakt van oud brood, met toevoeging van rozijnen of krenten, en in verfijnde vorm met afval van patisserie; ook de engelse vorm als plum-pudding. In onze Kempen is pudding heel iets anders. Het is de doodgewone vanillepudding uit pakjes, zoals die bij ons wordt bereid, met melk, in een vorm gegoten en later gestremd en gedemouleerd en die er zo aantrekkelijk uitziet met zijn goudgele kleur en zijn beweeglijkheid, zodat een oud vriend van mij er de schilderachtige naam aan gaf (mag ik mij op voorhand bij ons vriendelijke lezeressen verontschuldigen?) van "lutse-poepe". Maar in de Kempen wordt vanillecreem doodgewoon bereid maar niet in vorm gegoten maar per porties op dessertborden. Terwijl

de cream nog warm is, vóór het stremmen, worden daarin stukjes ananas, schijfjes banaan, halve kersen of druiven gelegd. Koud wordt zulks als dessert onder naam van pottinck opgediend.

### RIJSTPAP

Ook de rijstpap wordt op voorhand op borden gegoten en koud opgediend. Twee Kempische specialiteiten echter : op ieder bord vindt men een slordig draadje of stukje van een draad safraan dat zo rondom uitlopend een rijke goudgele kleur geeft, en bij ieder bord krijgt men een potje niet bruine suiker, maar heel bleekbeige suiker; in 't Gents : bleekmeulsuiker. Sinds deze zomer willen mijn kleinzoontjes van geen donkerbruine "meulsuiker" niet meer weten.

### "PANNEKOEKJES"



Ook die komen als dessert op tafel, niet plat of gerold maar klein van vorm en in twee geplooid en eveneens met bleke suiker. Ware bruine suiker schijnt dus in de Kempen uit den boze.

Ook nog even een Kempisch gerecht :

### EIEREN MET HESP EN KAAS IN DE OVEN

Neem enkele gekookte eieren, snijdt die in twee, leg ze met de witte rondkens naar omhoog op een eerst goed met boter ingevette vuurvaste schotel; leg daarop enkele schijfjes dunne kaas (liefst gestolde) en daarover zeer dunne schillen rauwe gerookte hesp. Steek het geheel in een goed verwarmde oven. Ik verzeker u, een middag of avondkostje om u, (met toevoeging van een paar aardappelkroketjes) de vingers bij af te likken; oh shoking, net alsof er geen servietjes (er zijn er nu toch zoveel papieren met zo'n mooie tekeningen) bestonden ! Excuus. Maar deze niet-Gentse gerechtjes kregen bij Oude Keukenpiet volle instemming. Eens proberen ? Op voorhand smakelijk eten.

(Wordt vervolgd)

R. V. K.