

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



Gij moogt het mij niet kwalijk nemen, lieve lezeressen en geachte lezers, gij die misschien doodgewoon uw Palmares uit de “Peperbus” - pardon uit de brievenbus - gaat halen en zonder veel nadenken onderweg naar keuken of living al eens begint te bladeren of wel voor uw kookhaard staande eenvoudig weg reeds gaat neuzen wat die Keukenpiet nu weer te vertellen heeft, wel nu zou ik toch zeer graag hebben dat U eerst goed vast in een zetel of op een stoel gaat zitten, want nu moet U even luisteren : enkele dagen geleden kreeg ik uit een “petit bourg” uit het zuiden van Frankrijk, ergens aan een of andere Côte waar men gaat om uit te rusten en zich te koesteren in de zon, een pracht van een postkaart met een zeer grote tekst : “met hartelijke groeten vanwege twee gelukkige mensenkinderen op huwelijksreis : getekend Melanie en Tsjaek”. Geen ogenblik te twifelen : Tante en Oude Keukenpiet !

Van mijn woonst tot Moetje is het niet ver, maar ik geloof dat ik nog nooit op zo'n korte tijd ter plaatse was. Onderweg realiseerde ik al de geheime twijfelachtige glimlach van die satanische Keukenpiet toen ik hem niet lang geleden vroeg wanneer ik eens “mijn voeten onder tafel zou mogen steken ?”. En inderdaad Moetje zat, nog steeds van haar stuk, met haar zoon, ons te vertellen van het koppel dat zonder boe of ba op een dag een hand-

teken kwam vragen en met een paar onbekende getuigen in het huwelijksbootje waren gestapt en vertrokken waren "op speelvoyaase". Bij hun terugkeer zouden vrienden en kennissen het wel weten ! 't Ging zonder beslag en grote kosten en bij het eind van 't spel zouden zij voor vrienden en kennissen wel een goede "pronkijn" geven. Maar dat zou niet waar zijn, zwoer Moetje want zij stond op heuren ponteneur en zij zouden tegenover familie en kennissen hun plicht doen : zij had al genoeg "entraosie" beleefd !

En inderdaad, toen ik enkele dagen later weer naar Moetje trok zat het goede (en toch gelukkig mens) in "stille discussie" met de jonge(?) tortelduiven te redetwisten over het menu van de ontvangst die zij zo vlug mogelijk moesten aanbieden. Zij waren al in zoverre akkoord dat zij aanvaard hadden dat het een feest zou worden, maar Oude Keukenpiet stond er op dat hij zou aanbieden wat hij geleerd had en wat hij met zijn Melanie op de eerste huwelijksdag ginder ver had van genoten. En dat hebben wij dan ook gekregen : luister maar.

Als voorgerecht kwam er eerst en vooral een :

PIZZA



Of het er nu een was van Nice of van de zonnige Provence, Keukenpiet vertelde dat men eerst moest beginnen met een zeer goede fond van deeg te maken, door het degelijk mengen en bewerken van water, bloem, gist, die men dan de nodige tijd moest laten rijzen. Ginder in het zuiden, zei hij, kan men zo'n vorm heel gereed bij de bakker kopen en moet men die dan zelf maar garnieren. Niets zo eenvoudig. Van enkele tomaten,

zonder de vellen en zonder de pitten, bewerkt men een fijn moes dat men zeer langzaam laat koken en dat men daarna in een dikke laag over het deeg spreidt. Op die mooirode basislaag brengt men filets van ansjovisjes aan in ronde of ovale figuren geschikt met middenin zwarte olijven zonder pitten. Er wordt nu bovenop nog wat olijfolie aangebracht met natuurlijk volgens smaak en believen (vergeet niet dat wij in het zuiden zijn) een weinig look. Men bepoedert met marjolein, misschien met basilic of met wat themus dat men plukt en strooit. Het effect is waarlijk schitterend. Een twintigtal minuten in een sterk verwarmde oven en ik kan u verzekeren dat het u smaken zal - wat dan ook voor ons het geval was, al zei Moetje dat zij liever 'nen normale vol au vent at. Toen kregen wij :

SOEP VAN VIS

Men laat in een braadpan in bakolie een paar ajuinen en een paar poreien, die men voorzichtig in fijne schillekens heeft gesneden, eens goed "opkomen" zachtjes roerend, voegt men er na een paar minuten een laurierblad, wat venkel, een beetje plat geduwde look aan toe, (een paar stukjes zullen voldoende zijn) men bewerkt er een tweetal tomaatjes bij en de gele schors van oranjeappel, dit alles om aan het geheel een fijne, geparfumeerde smaak te geven. Nu wordt het bekomen mengsel, nadat er peper en zout zijn bijgevoegd, aangelengd met twee liter water, en koken maar ! Zee-paling, krab, kleine kreeftjes of langoustjes, en andere weekdieren en kleine zeevisjes worden nu één voor één mede aan de kook gebracht. Na een



kwart uur goed gebronseld te hebben wordt alles door een flinke zeef gewerkt zodat tot het laatste vocht is doorgeduwd. Die soep, die reeds zeer lekker ruikt, krijgt nu als toevoegsel nog vermicelli en wat saffraan. Ik kan u verzekeren dat de opgebrachte soepkom de geur meebracht van de Middellandse Zee en van het eikengroen dat er de heuvels bekleedt. Moetje, waarachtig in een slechte bui, beweerde liever de soep te lusten die zij in de oorlog maakte van garnaalkoppen en waarin zij bij het opdienen enkele gepelde garnaatjes liet drijven.

En dan kwam de



COUSCOUS : een schaapgerecht uit het nabije Noord-Afrika : Men zet het griesmeel te week (andersgezegd couscous). Middelerwijl laat men enkele stukjes schaapsvlees bruinen, waarna daarbij ook enkele stukken kop waarbij men pepers voegt. Het geheel nu overdekken met warm water waarbij men rijkelijk stukken rapen, hartjes van artisjokken, kool, wortels, en droge erwten voegt. Men kan er naar believen

ook nog watermeloen, ajuin, anijszaadjes, en venkel bijvoegen om de vreemde smaken nog wat op te drijven. Het geheel moet nu een paar maal geschuimd worden. Het griesmeel kan nu ook afzonderlijk eens goed in de kook worden gebracht. Zijn er disgenoten die niet terugschrikken voor een pikant smaakje, dan kan men nog een peperwortel van Cayenne in de olie koken en goed mals tot moes bewerken en zulks als saus toevoegen. Laat ons nu hopen dat alles samen opgediend onze noordelijke verhemelten niet te veel opjaagt : in allen gevalle lustte Moetje liever een flinke schaapragout !

Nu kwam als slot :

DE SLA VAN NICE

Die werd volgens Keukenpiet gegeven als nu iets lichts. Men neemt aardappelen gewoon in water gekookt, halfkoud in stukjes of schilletjes gesneden en eens goed, stuk per stuk in een vinaigrettesaus gedraaid. Een stuk tonijn die men heeft laten opstijven wordt nu uit de vorm gehaald en schoon midden op de aardappels geplaatst. Er rondom komen nu schilletjes hardgekookte eieren, schijfjes tomaten en bladeren gele kropsla. Het wordt een prettig zicht. Naar gelieve voegt men er nu zwarte olijven bij, zonder pitten, enkele filetjes van ansjovis, gehakte peterselie, mostaard en een flinke geut van vinaigrettesaus : 't zal puik zijn.

Voeg daarbij nog de :

AIOLI

Per persoon neemt men twee stukken loek die zeer langzaam met een stamper in een mortier tot een soort deegje worden bewerkt waarbij men zeer langzaam een eierdooier en een zeer dun straaltje olijfolie mengt. En steeds maar roeren terwijl men op het gemak drie tot vier lepels olie bijmengt. Nu volgt het sap van een ganse citroen. Een beetje lauw water (met moeite een lepel vol) mag er ook wel nog bij. Opgepast dat het geheel niet gaat kabbelen en van de bodem van de mortier loskomt. Dan blijft er niet anders te doen dan de mortier te ledigen, er een nieuwe eierdooier met citroensap terug in te mengen en er zo, zeer langzaam, het vroeger brouwsel bij te voegen. En de alzo mislukte aioli zal heel en al goedkomen en zich omwerken tot een gele, sterke maar malse fijne, smaakvolle saus.

Lustig Moetje vond wel dat zij liever een goed stuk zalm met onze Vlaamse sla en een smaakvolle mayonnaise at, maar de meeste aanzittenden vonden het lekker vooral als men als nagerecht een mengsel van heel wat fris zui- dersfruit in stukjes gesneden en opgediend in een sap van gesmolten suiker en cognac op tafel zag verschijnen.

Iedereen was overvoldaan en toen er werd aangekondigd dat Oude Keu-

kenpiet ons voor 's avonds zou laten proeven van een echte zuurkool op zijn Alsassers, dan vond iedereen het welletjes en te veel van het goede... 't zou voor een volgende maal zijn.

R. V.

('t vervolgt)

HERINNERINGEN AAN HET 22de INFANTERIE-REGIMENT

Waarom dit artikel in Ghendtsche Tydinghen ? Het 22° Infanterieregiment is een Gents regiment, waarin veel Gentenaren hun dienstplicht hebben volbracht. Het 22° Infanterieregiment is een ontubbeling van het 2° Infanterieregiment, dat gekazerneerd was in de Leopoldkazerne. Tussen de twee oorlogen gaf het muziekkorps van dit regiment in de zomer de zondagavond een concert op de Kouter, concert dat door veel muziekliefhebbers werd bijgewoond.

Het 22° Infanterieregiment werd gemobiliseerd op 1 september 1939 aan de kerk het Heilig Hart te Sint-Amandsberg. Mijn regiment werd ook reeds gemobiliseerd einde september 1938 in de school Don Bosco op de Kortrijksesteenweg, mobilisatie die maar vijf dagen duurde en eindigde na het akkoord van München, waarbij het Sudetengebied van Tchecho-Slowakije aan Duitsland werd afgestaan.

Tijdens de mobilisatie en ook tijdens de gewone dienstplicht bedroeg de soldij van een soldaat dertig centiemen per dag; een korporaal ontving zestig centiemen en een onderofficier, die geen beroepsmilitair was 2,30 fr. per dag. Ter vergelijking : een gewoon glas bier kostte voor de oorlog 1,25 fr., een pakje Belga 2,25 fr. De gehuwde gemobiliseerden, die in overheidsdienst werkten, ontvingen 50 % van hun wedde, de ongehuwden in overheidsdienst ontvingen 15 %. De andere gehuwde gemobiliseerden ontvingen een steun van hun gemeentebestuur.

Op zondagnamiddag vertrok ons regiment van het Heilig Hart langs de Sterre naar Bachte Maria-Lerne, waar we ingekwartierd werden in de boerderijen rond het kasteel van Ooidonck. We werden opgesteld aan een dode arm van de Leie. De officieren sliepen bij de burgers. Te Bachte Maria-Lerne hadden we praktisch niets te doen, tenzij ratten vangen met een verloren gelopen hond, die door een soldaat van mijn compagnie was medegenomen. Het was een fox, een lief en trouw beestje, dat we Dolfke genoemd hadden. Over het eten hadden we niet te klagen; de soldaten