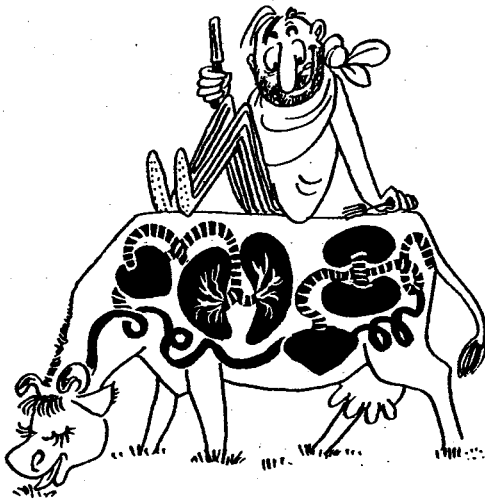


ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (vervolg)



Maar Keukenpiet had het over runds-, kalfs-, schaaps- en vooral varkensvlees. Dus hier gaan wij.

De Lever : Lever van alle dieren is erg gegeerd. Vooral kalfs-, varkens- en rundslever. Rundslever, gaar gekookt in de soep, was koud, in schillekens, tussen de boterham met wat peper en zout, een zeer smakelijk avondgerecht. Verder gaarne gebruikt in een Gentse stoverij. Men kan ook iets beters bekomen door het bereiden van rundslever op de rooster (in dunne schille-

kens), bestrooid met peper en zout, langs beide zijden lichtekens geroosterd (niet te veel). Wordt opgebracht, twee schillekens op elkaar met tusseen een weinig boter met peterselie bewerkt. Voor varkenslever kan men zowat hetzelfde in aanmerking nemen.

Maar het is vooral de kalfslever die zich tot het fijnste gerecht leent, al valt het niet altijd in het bereik van alle beurzen. De meest gebruikelijke bereiding is de gestoofde lever, doorspekt. Men doorspekt de kalfslever met grote stukken spek; men legt hem vier uren in azijn met peterselie, ciboel, laurierbladen, thym, zout. Uit dit mengsel genomen wordt hij gewikkeld in

een dunne snede spek of een geboterd papier en men laat hem een uurken stoven; – wordt opgediend met een saus gemaakt van het sap van de lever met gehakte sjalotjes, vleesnat, zout, peper en fijne kruiden. Men kan ook de lever, met grovere stukken doorspekt, gaar laten worden in een bruine saus, aangelongen met bouillon, een wortel, twee ajuinen, een laurierblad, zout en een weinig peper en (als het er af kan!) een glas rode wijn. Er is ook een derde manier

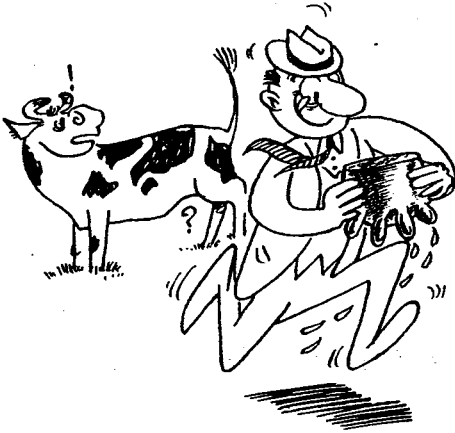


waarbij de lever in schillen gesneden in een pan met heetgeworden boter of vet langs beide zijden bruin gebakken wordt. Met bijvoeging van gehakte ajuin, peterselie en kervel, gestoofd, wordt dan een saus toegevoegd van tarwebloem met water, een weinig bouillon en muskaatnoot; nu nog een tiental minuten laten koken en dan, met in de saus een klontje boter en enkele druppels citroen gemengd (goed roeren) warm opdienen.

De kalfslever is bij ons goed gekend in een bereiding met pruimen, die men een uur op voorhand met wat water en suiker zacht heeft laten koken tot dat zij gezwollen zijn en dan een kwartuur in haar sap heeft laten stoven. Een geutje azijn daarbij en saus en pruimen worden rond de op een schotel geplaatste lever als versiersel aangebracht. In het Gentse houdt men ook van gestoofde lever met mals gestoofde rozijnen.

Zeer geliefd is ook de kalfsleverpastei; maar dat behoort tot het domein van de charcuterie en zou ons te ver brengen. Er is echter nog een volksge-recht bij uitnemendheid, nu zo goed als verdwenen; de paardelever! Wanneer in vroegere dagen op zaterdagavond of zondag in de cafétjes der volksbuurten aan de ingang het gekend geluid van het tweehandig vorkje met benen hecht, geklopt op de blikken korf van de venter van paardelever weerklonk, dan tastte moeder de vrouw onder haar bovenrok in haar “moezelzak” op voorhand naar haar portemonnaie. De venter bood zijn waar, een malsgekookte lever, koud in lange fijne schillen gesneden en terug opeengeplakt, aan met de vriendelijke roep: “de goeie malse lever!” Voor enkele centen kreeg men op een op voorhand gesneden vierkant stuk hagelwit “cassépapier” een fijn geurende schil paardelever met zout, een lekkernij! Van paard gesproken, menige moeder zal u verzekeren dat haar zwak kind sterk geworden is met een flink “paardenbeefstuk” (al is het een beetje branderig) en de herbergiers van tussen de twee oorlogen wekten de dorst van hun klanten op met bij een pint tripelbier een paar schillekens “bloende, echte van Sint-Amansberg” te voegen. Zo’n klein model kon men aan ’t stuk krijgen, vers, mals, aan 2 fr. Waar is de tijd!

De Nieren. De rundsnier mag in kleine stukjes gesneden ook niet ontbreken in een echte Gentse stoverij. Wat ook verdere bereiding van de nieren betreft men moet ze, komend van gelijk welk dier, in twee snijden omdat men het hard en onsmakelijk geel vet ertussen moet verwijderen. De nier wordt dan in schillen of in stukjes gesneden, en, af het vuur, een drietal minuten in kokend water met een snuifken zout gelegd. In een braadpan of een kastrol smelt men een stuk boter, men legt de nier er een vijftal minuten in, bestrooit ze met een weinig bloem, voegt er gehakte peterselie, zout en peper aan toe. In het beste geval wordt een afzonderlijk glas wijn (witte of Madeira) er aan toegevoegd. Anders kan zulks worden vervangen door wat citroensap, ook soms sjalotten, ajuin of tomatenmoes, en na het toevoegen van een glas water, een kluitje boter en binden met wat bloem en



nog enkele minuutjes stoven kan de nier in haar saus worden opgediend.

De Longen : De longen gaan gewoonlijk in wat men noemt de "triperijen" en gaan dus gemengd met maag en andere zaken in de nu zo goed als verdwenen pens. Voor wat de kalfslong betreft kennen wij echter een tweetal gaarne gegeten voorbereidingen : "à la matelotte", of

met witte saus. In beide gevallen wordt de long veel gespoeld in koud water en half gaar gekookt met zout, peper, azijn, ajuin.

In de eerste genoemde wijze komt ze dan, in stukjes, terecht in een bruine saus (opgekomen spek met een lepel bloem en kleine ajuintjes) na toevoeging van een glas wijn, een glas water en een tuiltje kruiden. Men laat het geheel gaar koken.

Met witte saus echter worden de stukjes long in een kastrol gelegd om te braden met een klont boter (die niet mag bruinen) een snuifje bloem, wat bouillon, peper, zout, peterselie, thym, laurierblad en ciboele. Bij de halfgaar geworden long voegt men later kleine ajuintjes en kampernoelies. Op het ogenblik van opdienen bindt men de saus met een eierdooier en doet er een geutje azijn bij.

Mogen wij opmerken dat onze Gentenaars de longen de naam geven van "lichte lever"!

De Maag : In de meeste gevallen komt de maag in de "triperies" of penseerijen terecht. Alleen voor de rundsmaag kennen wij een paar goede gerechten :

De maag dient natuurlijk allereerst gereinigd en meermaals in kokend water gespoeld te worden. Terug koud geworden kan men ze ofwel gereedmaken zogezegd "nature" door ze verscheidene uren te laten koken met enige schilletjes ajuin, kruidnagels, zout en enkele lepels bloem. Ofwel als fricasé : vierkante stukjes maag komen terecht in een kastrol met een kluitje boter en wat bloem, aangelongen met vleesnat of water. Na tien minuten koken wordt de saus gebonden met twee eierdooiers, nog wat boter en citroensap; in 't beste geval worden er ook champignons bijgevoegd. Eindelijk kan men ook schillen van de maag roosteren : men draait ze in gesmolten boter met peper, zout, gehakte peterselie. Men bestrooit ze met broodkruimels of chapelure, laat ze dan roosteren tot zij een mooie kleur hebben en legt ze in kroon op een schotel met een Tartare of een Robertsaus.

De Uier of Ulder : zie daarvoor “Ghendtsche Tydinghen”, 1982 – Nr. 4, p. 323.

R. V.
(’t vervolgt)

NOG STEEDS OVER DE WERELDTENTOONSTELLING 1913

De tweede paragraaf van het artikel EXPO '13 redivivus (G.T. 1983 p. 291) wordt besloten met deze woorden : “ik weet niet wanneer vlijtige handen de schilderijen zonder veel omhaal van hun ramen losmaakten, oprolden en met de laagste dienst expedieerden naar de plaats die hun maar al te zeer bekend was. Vraag me niet wat er van ze geworden is. Als ze nog bestaan, laat ze ontrollen en prevel een schietgebedje.”

Dat gepreveld schietgebedje schijnt aanhoord te zijn want collega Roger van Aerde verstrekke mij een informatie die ik met een waar genoegen wereldkundig maak. Hij deelt me namelijk mee dat een van Gondry's doeken – sedert wanneer? – een veilig onderkomen gevonden heeft in een grote hal van de Rijkswachtkazerne gelegen aan de Groendreef. Het betreft de voorstelling van de inneming van de stad door Lodewijk XIV op 5 juli 1708.

M. VAN WESEMAEL