
ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



De Hersenen : Voor de hersenen geldt een algemene regel. Zij moeten met veel zorg meermaals worden gereinigd en gespoeld en vooral ontdaan van de aanklevende bloedrestanten en van het omringende vlies.

De meestgebruikte en fijnste zijn de **kalfshersenen**. Men kan ze, gereinigd, koken en opdienen bereid met zwarte botersaus. Men kan ze ook gereedmaken in gesmolten boter waarin men een lepel bloem roert en dan dadelijk een glas water, zout, muskaatnoot, ajuin en kampernoeliën (die een uur gekookt hebben) bijvoegt. In dit mengsel laat men de hersenen tien minuten koken en dient ze op met een bindsel van eierdooiers en citroensap. Ter versiering kan men ook schone regelmatig gesneden en gefruite stukjes brood tussen ieder stuk hersens leggen. Kalfshersenen kunnen ook afgekookt worden in een mengsel van water, een lepel azijn, zout, peper, een fijngesneden ajuin en wortel, een laurierblad en een tuiltje thym en peter-

selie. Gedurende een twintigtal minuten hierin gekookt laat men de hersenen verzijpen en snijdt ze in stukjes ter grootte van een noot. In een slakom waarin twee kropjes latuwesla geschikt zijn komt nu middenin het hoopje hersenen. Daarrond komt een rijtje schillekens van komkommers, daarrond ronde schijfjes hardgekookt ei, met hier en daat een samengerold filetje van ansjovis. Daarrond een flike laag mayonaisse en bovenop de hersenen, als versiersel de kropjes der latuwesla.

Dat kalfshersenen evenals kalfszwezerik erg gegeerd zijn met allerlei bereidingen en mengelingen in vol-au-vents en boucheetjes hoeft niet gezegd.

Rundshersenen : Hier moeten wij toch heel speciaal de aandacht trekken op een bereiding getiteld als hersenpannekoekjes.

De gewassen hersenen worden zeer fijn gesneden en vermengd met een paar gekruimelde beschuiten, zout, muskaatnoot, wat peper en een of twee eieren. Van dat samenhangend geheel vormt men nu verschillende kleine koekjes of een grote koek en bakt deze in een koekepan, in vet of boter, aan beide kanten lichtbruin en gaar.

Oude Keukenpiet zweeg, als wat vermoeid. "En schaaphersens en varkenshersens?" opperde ik voorzichtig.



"**Schaaphersens** worden bereid als kalfshersens en een varken heeft geen hersens, daarvoor is het een veel te dwaas beest!" Zo eindigde hij schijnbaar zijn relaas, om plots uit te barsten : "Zo zou ik nog de kalfskop in zijn geheel vergeten" en hij vertelde...

Kalfskop met schildpadsaus : Een gehele of een halve kalfskop wordt malsgekookt en van al het vlees ontdaan. De tong wordt opzijgelegd. Men bereidt een saus als volgt : 100 gr. boter worden gemengd met 3 lepels bloem en men laat dat mengsel bruinen en lengt het dan aan met bouillon. Een doos ingelegde tomaten, ajuin, wortels en zout worden nu bijgevoegd en men laat een uur stoven, het geheel wordt ook doorgestoken. Van gehakt vlees maakt men bolletjes die nu met de stukken kop en wat madeira in de saus worden gemengd. Even goed laten doorstoven en nu in een diepe schotel gedaan. Bovenop, ter versiering, stukjes champignons, stukken komkommers en schillen hardgekookt ei.

Kalfskop met eiersaus : In zijn geheel warm opgediend en gegarneerd met peterselietakjes worden, op tafel, de stukken van de kop gesneden. Een eiersaus wordt er afzonderlijk bij opgediend.

Kalfskop met mayonnaise of vinaigrettesaus : De koudgeworden kalfskop wordt in schillen gesneden en opgediend met mayonnaise of vinaigrettesaus. Volgens een Frans recept wordt de kop, uit de bouillon gehaald, ingewreven met citroen en dan in stukken gesneden. In vier liters water slaat men nu met een eierklopper drie lepels bloem, twee lepels grof zout, twee lepels azijn, grote ajuinen met kruidnagels versierd, peper en een kruidenbosje. De stukken kop worden in dat mengsel gelegd, en koken nu, twee uur, zonder deksel. Alleen de hersens worden er maar het laatste kwartier ingelegd. Bij het opdienen plaatst men de orens in het midden, de stukken er rond, en, bovenop als versiersel, stukken hersens en tong. In de vinaigrettesaus mengt men soms kappertjes, gehakte gekookte eiers, gehakte ajuin en peterselie.

Maar weer kwam het onweer op.

“Voor vandaag is ’t nu meer dan genoeg” zei Oude Keukenpiet plotseling korzelig, “en voor de oren en de poten en al de andere bazar moeten uwe cordon-bleus en uw smulpapen maar wachten tot een volgende gelegenheid; als ’t past, bij appetite”.

’t Beste wat ik kon doen was er van onder te muizen, zonder tamboer noch trompet.

Onze Oude Keukenpiet wordt meer en meer terug de opgewekte oude Gentenaar van vroeger; als bewijs dient het feit dat hij zelf naar mij toe kwam gewandeld om mij het slot van zijne “abats” te komen geven.

Ongevraagd begon hij zelf met zijn nog achterstallig relaas :

Nog over de tong : “Zeg, beste vriend, die tekenaar van “Palmares” is ’nen flinken artiest maar algelijk ’nen fameuzen lollekensheere. Dit défilé van al die beesten die hun tong uitsteken naar de lezers is een ware vondst, maar waarom heeft die deugniet daar die kat bijgesteld? is het om er op te wijzen dat bij feestelijke aangelegenheden in vroeger tijd op de tafel van de eenvoudige Gentse werkmensen dikwijls een geurig konijntje op tafel kwam dat bleek een mals poesje te zijn? De mensen zullen nu in ’t vervolg meer dan eens vragen dat de kop van het konijntje bovenop de schotel zou prijken. Neen, die tekenaar is een verstokte snoeper die weg wil steken dat zijn meesterlijke kattetong er een is in chocolade. Sneukeleire! Maar laat ons ernstig zijn.

Het Oor : Het enige oor dat voor de keuken in aanmerking komt is het varkensoor.

Urenlang gaargekookt in de hutsepot of in de “bouillon” is het varkensoor



voor de kenner en echt fijn beetje, vooral wanneer er naast het krakelinggedeelte (juist maar 't vel over de benen) een flink stuk dik aangehecht is.

Zo, nog goed warm, vers uit de soep, flink voorzien van zout en peper met een goede klak mostaard van Eugénie Vapeur is het, voor wie zin heeft voor goede volkskeuken, een ware lekker-

nij. Ten andere, bij dat zogezegd vuil dier dat men het smerig varken noemt, gaat niets verloren, ten bewijze :

De Poten : Ook de varkenspoot die men vers geslacht en rauw zich kan aanschaffen voor een paar franken, is een gezocht lekker beetje.

Juist op dezelfde manier bereid en opgediend als het oor valt het in de smaak van elke minnaar van lekkere spijzen (lees speciale prijzen).

Poten en Oren : Een samenbrengen van poten en oren is een van de meestgeliefde gerechten van onze voorvaders.

Men gebruikt voor dat gerecht de volgende proporties : 4 varkenspoten, twee oren, een half kilogram pruimen, een half kilogram rozijnen en een geutje azijn. Er bestaan namelijk zes verschillende bereidingen :

Eerste manier : De poten en oren als naar gewoonte goed laten doorkoken en dan afpellen en in kleine stukjes snijden. Daarna stoven samen met wat water, de pruimen (eerst in koud water geweekt) en de rozijnen waarbij men een scheutje azijn heeft gevoegd, zulks om de soms te vette smaak te verwijderen.

Men kan ook desnoods de pruimen en rozijnen vervangen door een kilogram geschilde appels, in schijfjes gesneden.

Tweede manier : De gekookte en in stukken gesneden poten en oren stoven met peper, zout, azijn en een fijne tomatensaus.

Derde manier : Juist hetzelfde als de tweede maar de tomatensaus vervangen door fijngesneden ajuin.

Vierde manier : Nu worden de gekookte poten en oren en dwarsdoorgesneden, bestrooid met peper en zout en geroosterd. Zij worden opgediend met een vinaigrettesaus.

Voor de vijfde en de zesde manier komt nog heel wat meer te pas.

Vijfde manier : Men kookt de poten en de oren heel mals. Men ontdoet ze van de beentjes. Dan maakt men een saus als volgt : men kneedt, bezijden

het vuur, 50 gram boter met twee lepels bloem en laat dat mengsel bruinen; men lengt het verder aan met een weinig water of bouillon, een glas madei-rawijn en een doosje tomatenpurée; men voegt er peper en zout, muskaatnoot en een doosje kampernoelies aan toe. En men laat nu poten, oren en saus samen goed stoven.

Zesde manier : Weer kookt men de poten en de oren en ontdoet ze van de beentjes. Het vlees wordt nu fijngehakt en bij dat gehakt vlees worden peper, zout en fijn gesneden truffels gevoegd. Men wentelt het geheel in een fijn vel en brengt het nu in de oven. Ziezo, besloot de oude Keukenpiet, laat ze nu maar koken en neem meteen nota voor het maken van **vleesgelei** : Men kookt kop, poten en oren samen af en het vocht dat men zo bekomt heet vleesgelei; waarin men o.a. de varkenstongjes kan bewaren. Om de gelei lang goed te houden, kan men ze een halfuur steriliseren.

En hiermee, zo besloot oude Keukenpiet, is 't zaakje uit : mijn liefje, wat wilt gij nog meer? Halt, oude makker, zei ik toen kalm, gij hebt mij ook worsten en pens beloofd. Dat moest hij toegeven en hij begon :

R.V.
('t Vervolgt)

HET OUD CASINO OP DE COUPURE

Op 2 juli jl. was het precies 150 jaar geleden dat Burgemeester Van Crombrugghe de eerste steen kwam leggen van het Casino op de Coupure. Daarom laten wij hier een artikeltje volgen dat destijds verscheen in "Palmarès".

Grootmama, indien zij nog leeft, zal U wel weten te vertellen dat het in de grote balzaal van het Casino was dat zij, met blozende wangen en kloppend hart, onder de behoedzame en strenge blik van haar moeder, haar eerste wals heeft gedanst, en wellicht ook dat zij er kennis maakte met uw grootvader, of dat men haar aldaar tussen twee dansen in, aan die man "uithuwde", zoals het toen traditie was in het Gentse high-life!

Blozende, lachende, frisse meisjes op het bal, rozige, frisse bloemen tijdens de Floraliën, want het reusachtig, thans volledig gesloopt gebouw tussen Casinoplein en Coupure, heeft ook gedurende lange jaren zijn zalen en zijn park wijd open gesteld voor de toen reeds wereldvermaarde bloementoonstellingen.

Een kwart eeuw lang, had de Koninklijke Maatschappij voor Landbouw en