

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



De Bloedworst : Het opgevangen varkensbloed moet seffens, best met een houten stok, duchtig geroerd worden om het ronnen of stollen te voorkomen. Men kan ook met een greep zout of een geut azijn hetzelfde doel bereiken.

Voor het vervaardigen van bloedworst gebruikt men, naast het bloed, de longen, hart en andere afval, ook afsnijdsels van spek en mager vlees. Het vlees wordt fijn gemalen of gehakt en gemengd met oud wit brood, het bloed, fijngemalen ajuin en peper, zout, foelie en gemalen kruidnagel. Alles wordt goed gemengd tot een dikke brij en gevuld in de goedgereinigde vellen (snaren of darmen). Het vulsel mag niet hard of stijf zijn maar eerder nogal dun, zo kan het eiwit en het bloed stollen bij het koken. Men doorprijkt de bloedworst met een naald en brengt ze in veel kokend water. De ketel wordt opzij geschoven zodat het water gedurende 15 à 20 minuten blijft koken, doch niet doorkookt, anders zouden de vellen barsten. De worsten laat men nu voorzichtig drogen en opstijven.

Witte worst : Men neemt voor de helft mager en voor de helft vet vlees, en mengt alles met in melk geweekt wit brood, een paar eiers en peper, zout en kruidnoot. Hier ook, op dezelfde manier vult men de vellen, doorprijkt de worsten met een naald en kookt ze gedurende 10 à 15 minuten in kokend water. Laten drogen en voor het gebruik braadt men ze in de pan. Het brood kan ook geweekt worden in 't kooknat van de afval, waardoor de worsten in de zomer minder rap zullen verzuren.

Droge worst : in een proportie van 2 kg. varkensvlees, anderhalve kilogram rundsvlees en anderhalve kilogram spek (in kleine stukjes gesneden, de twee eerste zaken redelijk grof gemalen), mengt men alles met zout, peper



en een paar gram salpeter en vijf gram suiker. De varkensdarmen worden heel vast met het vlees gevuld om openingen te voorkomen waartussen zich lucht zou bevinden. De worsten mogen vooral in het begin niet te snel drogen, dus niet bij een kachel of in de tocht. Vertonen ze aanslag, dan kan deze met een vochtig doekje verwijderd worden.

Leverworst : twee kilogram varkenslever, een kilogram

magere afvalresten van varkensvlees, een kilogram keulsepek worden samen opgezet met water en zout en mag men ongeveer drie kwart uur laten koken. Dan wordt alles fijn gemalen en een tweede maal aan de kook gebracht. Het eventueel te veel vleesnat wordt afgeschept. Zout, peper en gemalen kruidnagel worden naar smaak toegevoegd. Met het nu aandikkend mengsel worden de schoongemaakte snaren gevuld; ook hier moet men te stijf worden vermijden om bij het koken het barsten te voorkomen. Men prikt gaatjes in het vel en kookt de worst gedurende tien minuten. We bewaren ze dan op een koele, luchtige plaats in de kelder. Wil men de leverworst langer bewaren bv. een maand of langer, dan legt men ze in een Keulse pot, giet het kooknat er overheen zodat ze goed onderstaan en bedekt het geheel met 'n laagje vet.

Et voilà tout, besloot Oude Keukenpiet met het triomfantelijk air van een overwinnend krijgshoofd.

Tot slot van dit artikel kan ik echter niet nalaten melding te maken van een tekst mij toegestuurd door een vriend uit Opwijk, heer Paul Lindemans, over

Boekweitkoeken : In de jongste publicatie van Brabantica trof mij, in een studie over een steen gelegen op de grote markt te Brussel, het bestaan aldaar in 1517 van een winkel die Boeckwijjt-Koeckhuis heette. Het bedrijf dat er in bestond voor de stedelingen boekweitkoeken te bakken werd er vóór 1517 uitgeoefend door een zekere Sander Coeckebak. Gewis is er een verband tussen deze persoonsnaam en het bedrijf. Deze bakkerij te Brussel, "op de nedermerckt", werd nog vermeld in 1673 : "in den Boeckweyt-koeckwinkel".

Volgt verder een gans betoog over de gronden waarin men boekweit kan telen en dat vroeger in onze streken boekweit ingevoerd werd uit streken

met arme gronden. Men besluit met te vermelden : dat waar men gemakkelijk tarwe kon winnen men geen boekweit kweekte maar wel graan.

Het artikel zegt verder : In een notariële akte van 1646 is er sprake van een Joanna Vlaeminck "haar generende met boeckwijjt-koecken te backen op de Coelenmerckt".

De citaties geven ons de indruk dat vroeger het verbruik van boekweitkoeken in het openbaar best te vergelijken is met



dat van "fritten" nu. Voor de hongerige passant waren de boekweitkoeken een warme, smakelijke en voedzame beet. De koek was een vinger dik en kon ter plaatse uit de vuist verorberd worden.

Volgt nog een gedeelte waar het verschil wordt gemaakt tussen de voedzame boekweitkoek als kloeke kost in de zandstreek met de lichte pannekoek in de leemstreek waar die een feestelijk "banket" gebak was. Voor "spoed brood" of voedsel in periode van aardappelplaag was het een uitkomst.

R. V.
('t vervolgt)

VRAAG EN ANTWOORD

Naar aanleiding van de vraag van de Heer **B. Machiels** (Gh. Tyd. 1985 - N° 3 - p. 180) schrijft de Heer **Jacques Brun** ons o.m. het volgende : "Voor wat de jaren vóór 1940 betreft kan ik daar niets over vertellen. Wel kan ik u melden dat na de oorlog de Firma V. & L. De Baerdemaecker, Fiévéstraat 26 te Gent, expediteurs en scheepsmakelaars, gedurende 2 of 3 jaar vluchten van uit St-Denijs-Westrem heeft ingelegd, met vertrek elke zaterdag. De promotor daarvan was de Heer Olaf Poulsen-De Baerdemaecker, een ex-oorlogspiloot. Als ik mij goed herinner gebruikte men destijds DC3 en C47 (?)

Er werd destijds trouwens een film vervaardigd teneinde dergelijk vervoer per vliegtuig bij de duivenmaatschappijen te propageren.

In verband met "**O Pepita**" ontdekten wij nog volgende tekst van onbekende origine : "Was vroeger een zéér populair Duits koorlied. Het is een juweeltje van zangacrobatie dat de sierlijke danspassen van een ballerina vocaal nabootst."