

G. Mortier; Duizend jaar Ekkergem. 1974.  
Stadsarchief Gent : Fonds Van Werveke Nr. 534. Atlas Goetghebuer F155/D90. Resolutieboeken der Schepenen van de Keure.  
Eigen documentatie.

---

## ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



**Peperkoek** : In een halve kilogram tarwe-rogge- of de twee soorten gemengde bloem maakt men een kuiltje en strooit er een snuifje zout rond. Men doet er drie eierdooiers, een lepel of twee gelei of honing, een koffielepel maagzout en 350 gram suiker in. Al roerend giet men er nu een halve liter lauwe melk bij en mengt zeer goed tot al de bloem in het vocht opgenomen is. Men voegt er nog een half pakje bakpoeder bij en klopt het deeg zeer luchtig gedurende enkele ogenblikken. Het tot sneeuw geslagen wit van de drie eieren wordt nu licht ingemengd. Het geheel komt nu in een ingesmeerde en met bloem bestrooide vorm terecht die afgedekt wordt zodat men het deeg op een warme plaats kan laten rijzen gedurende 20 minuten. Dan laat men in een goed verwarmde oven op hete stenen de zaak gedurende een uur bakken (en eens draaien). Voorzichtigheidshalve laat men gedurende het eerste kwartier het deksel op de vorm. Men neemt het er nadien af en laat de peperkoek goed bruin bakken.

**Marsepein** : 200 gram geraspte amandelen (nu gemakkelijk in de handel te verkrijgen) 200 gram poedersuiker (dus steeds gelijke hoeveelheden), het wit van een ei en enkele druppels oranjebloesemwater worden zeer goed dooreen gemengd, tot een langwerpige blok gevormd en te drogen gestoken in de oven. Men kan het deeg ook tot aardappeltjes rollen (nogal ongelijk van vorm), welke men in cacao wentelt en voor de natuurlijkheid versiert met stukjes amandel die de keestjes nadoen. Men kan het geheel ook tot witte klompkens verwerken. Na de vorming ervan worden deze op ouwels (bij de mis gebruikte hosties) geplaatst, langs boven, met een vork even van streepjes voorzien, en even in de oven gebakken totdat langs boven lichtekens gebruind de korstjes verschijnen.

Oude Keukenpiet zou nog even een en ander hebben opgegeven maar Tante Mele was stilletkensaan ingedut, waarschijnlijk door de deugd van het vele geïmagineerd tafelenot.

Ik vond het maar best er stilletkens uit te muizen “sans tambour ni trom-

pette” en Keukenpiet en Oud Moetje waren van ’t zelfde gedacht. Wel tot aan de Feestdagen !

Wat er eigenlijk gebeurd is weet ik tot hiertoe nog niet maar bij Oud Moetje en haar gezin zit de kat in de horloge. Is er iets geweest tussen Oude Keukenpiet en Tante Mele over Palmares, ’t kan zijn, want ik meen gehoord te hebben dat ons Tante Mele gestreden heeft tegen haar man die met feestdagen en de jacht wilde uitpakken met recepten over wild, wat haar mishaagde in haar ontvankelijk gemoed van dierenbeschermster. Oud Moetje had een loodje in ’t zakje geworpen met haar oude geschiedenis van die zeer rijke familie waarbij zij vroeger genaaid had en die een jachthuis had waar men van tijd tot tijd eens mensen vroeg om een stukje wild, goed voorbereid, te verorberen, en Oud Moetje ging dan soms de keukenmeid een handje toesteken. ’t Wild bleef dan soms een paar dagen liggen om murw te worden, maar ditmaal duurde het zo lang dat men in het jachtwachtersgezin de indruk kreeg dat er van de laatst geschoten haas niet veel goeds meer zou overblijven en dat de geur van het dier zo walgelig werd dat men het in de aalput wierp. ’s Anderendaags stond daar Mevrouw met de keukenmeid : Mijnheer had vrienden gevraagd om ’s avonds een haas te eten. Goede raad was duur : de haas werd uit de put gehaald, enkele malen door ’t kokend water getrokken en met zorg bereid. Waren zij niet zo’n deftige lui geweest, Mijnheer en zijn vrienden zouden hun vingers hebben afgelikt, zo’n smakelijk haasje hadden zij nog nooit gegeten. En Moetje besloot met de woorden van haar moeder zaliger : “hoe vurter, hoe korter, ’t ès eelmans kost !”

Waarop Tante Mele besloot : “’t Is walgelig, om misselijk van te worden”. En Keukenpiet had besloten : dan maar een mals en normaal konijntje en Moetje had kalm geopperd : ’t is winter, schrijf gij over schaapsragoût met raapkens, en over societjes met kool of spruiten (van mijn grutse, voegde



zij er bij). En plots was daar middenin Aloïs (God weet van waar) opgedoken. Met die zat het ook alweer scheef, want die was weer aan ’t verkeren met een jong zot ding dat alweer niet welgekomen was en had bedreigd zich te gaan verhuren als hulpkok op een groot zeeschip, en toen iedereen in een lach schoot gaf hij de recepten van enkele desserts als bewijs

van zijn kunde ten beste. En zo hebben wij ditmaal :

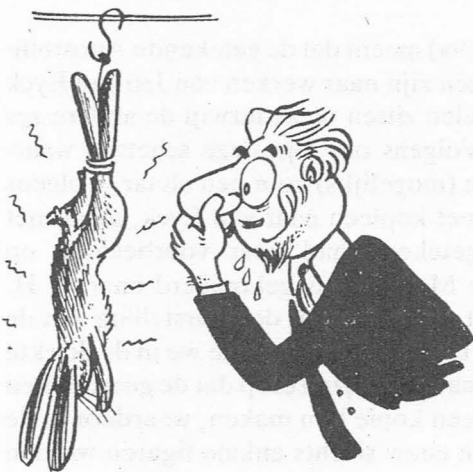
**Konijn** : Wij hadden het vroeger al reeds eens over gestoofd konijn met pruimen daarom hebben wij het vandaag over :

**De rug (rable) van het konijn** : men snijdt de rug uit, zuivert en ontzenuwt hem. Men plaatst hem in een frietvetstramijn, overdekt hem met een brede schil spek, voegt er 50 gram boter, peper en zout bij. Men laat hem nu bruinbakken gedurende ongeveer een halfuur in een zeer warme oven, hem dikwijls overgietend. Vijf minuten vooraleer hem uit de oven weg te halen voegt men bij het sap een koffielepel mostaard terwijl men nog eens goed de rug overgiet.

De saus wordt nu ontvet, men bindt ze met wat tarwebloem in koud water gebroken. Men voegt er een drietal lepels verse room aan toe, wel opletend de saus niet meer in de kook te brengen. Men snijdt de rug in stukken, monteert hem terug in zijn geheel op de opdienerschotel. Men giet er nu de saus over en dient op met sla en mayonnaisesaus.

**Konijnenpastei** : Men snijdt de schoonste stukken af en voegt bij een kilogram konijnenvlees vierhonderd gram spek. Men laat het geheel twee dagen lang marinieren in een marinade bestaande uit een 1/4 liter rode wijn en een 1/8 liter azijn, laurier, thym, dragon, kruidnagel, geraspte muskaatnoot, peper, zout, nagelpoeder en acht gesneden ajuinen. Na twee dagen wordt het geheel gemalen en in een vorm gegoten waar men langs onder dunne schilletjes spek heeft uitgespreid, wat men nu ook boven op doet. Zo gaat het in de oven en wordt de pastei gebakken.

**Jong konijn met hesp** : Snijdt een konijntje in stukken en laat opkomen



en dan stoven met enkele schillen hesp, een glas witte wijn, een tuiltje peterselie met ciboel, wat bouillon en peper. Steek de saus door een teemst, schep er het vet af en bindt met wat aardappelbloem. Opdien met croquetjes.

**Gehakt konijnenvlees in 't vet** : Neem een konijn, snijdt er het vlees af en hak dit in kleine stukjes; neem hetzelfde gewicht van vet spek. Zet het spek en het konijnenvlees op het vuur met

een liter water, zout, muskaatnoot en thym. Men roert onophoudelijk in het vlees en perst het nu en dan eens met een schuimspaan uit. Het water verdampt stillekensaan en de stukken konijnenvlees moeten dan gebraden worden. Leg ze in kleine potten en bedek ze met een laag varkensvet en bewaar het geheel op een koele plaats.

**Konijn met saucietjes** : Snijd het konijn in stukken die men goed moet laten bruin worden door toevoeging van een stuk spek of een klont boter, en steek er vervolgens 5 of 6 sjalotten of een paar grote ajuinen, zout, peper, wat muskaatnoot en een gestampte grofkensnagel bij. Men lengt op met een weinig water en voegt er dan een glas Bordeauxwijn bij. Een half uur vóór het opdienen doet men er ongeveer een kwart kilo saucietjes bij (deze moeten gemaakt zijn met schaapsnaren, zodat zij zo dun zijn als quenellen) en vleesballetjes; men moet die worstjes heel voorzichtig in de pot doen zodat zij niet openbarsten. Men kookt daarna kastanjes derwijze dat ze niet in moes vallen; zijn zij groot men snijdt ze in twee. Men voegt die nu, als ze zacht maar nog geheel zijn bij het konijn en dient alles samen op. Hier kwam Moetje tussen. Die saucietjes hadden haar aandacht getrokken en nu moesten wij het hebben over :

R.V.  
( 't vervolgt)

## **DE GESCHIEDENIS VAN DE VIJT-BORLUUTFUNDATIE EN HET LAM GODS (Vervolg)**

**1450** (omstreeks). Friedländer (noot 9a) meent dat de getekende Apostelfiguren in de Weense Albertina kopieën zijn naar werken van Jan van Eyck gemaakt kort vóór 1430. Zes apostelen zitten neer, terwijl de andere zes rechtopstaand werden afgebeeld. Volgens ons zijn deze schetsen waarschijnlijk voorstudies van sculpturen (mogelijks) voor een altaar. Volgens ons hebben we hier niet te maken met kopieën naar van Eyck, maar met replieken van figuren die men getekend had naar voorbeelden op Eyckiaanse werken. St.-Jacobus de Meerdere is gekopieërd naar de H. Judocus, en Johannes de Evangelist gaat terug op de voorstelling van de buitenluiken van het Gentse altaar. Deze tekeningen, die we in de direkte epigonie van Jan van Eyck mogen plaatsen, wijzen erop dat de geestelijken er toezicht op hielden dat niemand een kopie kon maken, waardoor in de 15de eeuw en 1ste helft van de 16de eeuw slechts enkele figuren werden gekopieërd. Een vluchtige schets in de kapel kon men moeilijk verhinde-