

Kookboeken zijn bijna zo oud als de boekdrukkunst. Reeds in 1513 werd een "NOTABEL BOECKXKEN VAN COKERYEN" door ene Thomas vander Noot uitgegeven. Tussen deze uitgave en de aantrekkelijk geïllustreerde receptenboeken die vandaag de dag de markt overspoelen, ligt natuurlijk een hele wereld. Ergens tussenin, in het begin van deze eeuw, situeert zich het BURGERLIJK KEUKENBOEK uitgegeven door Sintobin-Yperman. Medewerker Stephan Lefere tikte onlangs een exemplaar ervan op de kop en ging erin grasduinen.

Of de keuken van toen beter was dan die van nu, of omgekeerd, moet de lezer zelf uitmaken. Oordeel zelf maar, en voor wie het probeert: smakelijk eten!

Heemkundige kring Karel Van de Poele

Burgerlijk keukenboek

Stephan Lefere

Toen ik een tijd geleden een boekje in ontvangst kreeg van mijn schoonvader, Willy Vandenberghe, getiteld "Burgerlijk Keukenboek" en uitgegeven bij Sintobin te Lichtervelde, rijpte het idee om hierover iets meer te weten te komen.

Van Mej. Margaretha Sintobin, dochter van de vroegere drukker Cleophas Sintobin, vernam ik dat dit boekje oorspronkelijk moet zijn opgestart door Maria Bogaerts, vrouw van Jacob Blouw. Hij was het die in 1880 in de Statiestraat met een drukkerij begon. In oktober 1901, verhuisde het echtpaar Blouw - Bogaerts naar Aalst en lieten zij de drukkerij over aan Cleophas Sintobin, die er toen als corrector aan verbonden was.

Aangezien dit reeds de 10^{de} uitgave is, ook de laatste, moeten we ervan uitgaan dat dit boekje heel wat succes kende bij de huismoe-
ders.

Deze laatste uitgave, zoals uit het voorwoord blijkt, moet uitgegeven zijn net na de Eerste Wereldoorlog. Wanneer de vorige uitgaven verspreid werden en op welke oplage konden wij helaas niet terugvinden.



Misschien zijn er nog wel personen die een boekje hebben van een vroegere uitgave. Deze mensen kunnen gerust contact opnemen met mezelf of iemand van de Heemkundige Kring.

Het boekje zelf heeft een formaat van 12,5 cm op 18 cm en bevat 128 bladzijden. Het is onderverdeeld in een 15-tal hoofdstukken zoals bijvoorbeeld: *de bereiding van aardappelen - bereiding van groenten - vleeschbereidingen - sausen - ...* enz.

Er wordt niet alleen beschreven hoe men iets klaarmaakt, men vindt er ook praktische raadgevingen voor de keuken in terug.

Het boekje is achteraan voorzien van een handige inhoudstafel en de uitgever heeft gezorgd voor een blanco pagina op het eind van ieder hoofdstuk waar er "persoonlijke opmerkingen" kunnen genoteerd worden.

Wie de recepten doorneemt, kan zich niet van de indruk ontdoen dat het hoofddaccent gelegd werd zowel op zuinigheid in de bereiding als op de voedzaamheid van de gerechten. Een en ander blijkt trouwens ook uit het voorwoord dat wij hieronder overnemen.

Voorwoord aan de 10^{de} uitgave

Het Burgerlijk Kookboek dat zijne tiende uitgave beleeft, bewijst genoegzaam welke diensten het in de huishoudens bewijst.

Het bevat geene ingewikkelde voorschriften, zijn eenig doel is met de gewoonste middelen de dagelijksche spijzen zoo smakelijk en profijtig mogelijk te bereiden.

Alles gesteund op jarenlange ondervinding wordt de huishoudster door dit boek in staat gesteld de gezondste en lekkerste spijzen te bereiden, benevens eenige dranken en gebakken.

Bij jonge huishoudens vooral is het onmisbaar; de kookkunst is alzoo voor niemand geen geheim meer en verschaft geluk en voldoening bij de zorgzame huismoeder en hare huisgenooten.

De naoorlogsche toestand op huishoudelijk gebied doet iedereen nadenken om met de minste kosten het vraagstuk der voeding op te lossen.

Mochte het Burgerlijk Keukenboek in de toekomst, zooals voordezen bij de huishoudens welkom zijn.

Deze uitgave is merklijk uitgebreid met nieuwe voorschriften.

Uit de veelheid van recepten stelden we volgend stevig middagmaal¹ samen:

Kervelsoep

Neem een goed stuk boter (ongeveer 75 grammen) smelt ze en roer er 50 grammen fijne bloem door, giet er, steeds roerende, langzaam warm water bij, doet er het vereischte zout en een goed handvol fijn gekapte kervel in, roer stilletjes voort en laat zoo nog 10 minuten koken.

¹ In de recepten zal men het ruime gebruik van zout, boter en eieren bemerken: cholesterol, hartinfarcten en dieet waren toen nog niet uitgevonden - Nvdr.

Neem 2 eieren, klop ze fijn, zet de soep van het vuur en roer er de eieren langzaam in. Men dient dan de soep op zonder ze nog te laten koken.

Het hoofdgerecht bestaat uit krakende aardappeltjes met gebraden verkensvleesch en prinsessenboontjes en dit overgoten met sjalottensaus.

Krakende aardappeltjes

Kook de aardappelen zacht in zoutwater, stamp ze zeer fijn, meng er onder: boter, zout, notemuskaat en 2 eierdorren, doe een snuifje zout in de eiwitten, klop het tot schuim, en meng het onder de aardappelen, maak er bolleken van de grootte van een marbel, wensel dezelve in broodmeel en fruit in heete boter of vet.

Gebraden verkensvleesch

Laat in de braadpan een stuk boter smelten, leg er het stuk vleesch in en bestrooi met peper en zout. Het braden kan geschieden in den oven of op de stoof. Nadat het vleesch een bruine kleur gekregen heeft, wordt er bijgevoegd een halve tas water of bouillon en om het uitdroogen van het gebrad te beletten, dit dikwijls overgieten met de saus.

Het braden duurt omstreeks een uur per kilo vleesch. Het te overvloedig vet wordt van de saus verwijderd en deze met wat bloem gebonden.

Prinsessenboontjes

Men ontdoet de boontjes van hunne draden en breekt ze in tweeën, zet water op het vuur met zout.

Als het kookt, doet men er de boontjes langzaam in, zoodat het water niet uit den kook gaat; daarna stopt men de pot en laat voortkoken; op een kwart tot 20 minuten zijn de boontjes zacht. Zacht zijnde giet men ze op een versijp.

Neem een kasserol, doe er een stukje boter in, 2 gekapte ajuinen, peper, zout en een geutje water, stoof dit te zamen. Als de ajuin bijna zacht is doet men er de boontjes in en laat ze eenige minuten in stoven, schud of roer ze om en vooraleer op te dienen giet men er nog een weinig gebruide boter over.

Sjalottensaus

De sjalotten gepeld zijnde, kapt men ze zeer fijn en stooft ze zacht in boter; dan voegt men er peper, zout en een geutje azijn bij, alsook wat water tot de noodige hoeveelheid en men bindt ze met een lepeltje bloem.

Als dessert kozen we tenslotte voor pannenkoeken:

Pannekoeken

Besla 1 kilo fijne bloem in een aarden pot, met water dat een weinig lauw is; meng er onder: een gesmolten stuk boter, suiker, een weinig kaneel en 4 eierdooiers.

Neem 10 grammen broodmeel, of bij gebrek aan dit, oud fijn brood of beschuit; week het in een liter melk, en meng het onder den deeg met een lepel biergist. Besla het wit der eieren met een snuifje zout tot schuim, roer het er onder, en zet het op een vuur om te laten rijzen.

Men bakt alzoo licht en smakelijke pannenkoeken.

Wie bovenstaand menu eens wil uitproberen wens ik veel succes en ik zeg nu al: smakelijk!

oooooooooooooooo

Heemkundige kring Karel Van de Poele