

Archiefsprokkel's: Ons Oorlogskookboekje (Gaston Clément)

In 1941 publiceerde Gaston Clément (°1879 + 1973) in opdracht van de Boerinnenbond het 'Oorlogskookboekje'. Het boekje bevat 40 bladzijden met aangepaste recepten die met de schaarse levensmiddelen tot een smakelijk resultaat konden leiden.

Sinds kort kan je het 'Oorlogskookboekje' in ons archief raadplegen.

We laten jullie graag even proeven van enkele vindingrijke recepten.

'Ik wil U niet voorspiegelen, geachte Lezeressen, dat gij, in deze bescheiden verzameling, keukenrecepten zult vinden die de weerga zijn van de recepten die gij voorheen, in normale omstandigheden, met zooveel succes hebt toegepast. Het spreekt toch vanzelf dat er in den huidige toestand niet aan gedacht wordt gerechten met boter, eieren en zooveel andere lekkere en voedzame bestanddeelen toe te bereiden :

wij hebben oogen, maar zien ze niet meer; ons gehemelte herkent ze nog slechts... in verbeelding; en onze beurs... kom, maar liever niet aan denken....'

Gaston Clément

Boerensoep

Snijd een dikke peen, een prei, een raap, een takje selder, enkele bladen van een kool (de koolbladeren mogen vervangen worden door het loof van een bloemkool), in kleine stukjes. Werp dit alles in een pan met driehonderd gram aardappelen, een been, een soeplepel zout, een weinig tijm en laurier;

bevochtig met een liter water, dek de pan, en laat een uur koken. Steek de soep door de zeef, voeg water bij tot ge een voldoende hoeveelheid bekomt, en dien op, als het tenminste mogelijk is, met korstjes die ge in den oven hebt laten drogen.

Democratische Caviar

Hak heel fijn twee reepjes haring, alsook de kuit en de hom. Voeg een gehakten uit, een koffielepel gehakte peterselie, een grooten lepel mayonnaisesaus en het sap van een citroen of een flinken scheut azijn toe. Vermeng dit alles, en dien het op, 't zij op geroosterd brood, 't zij op dikke aardappelen die ge in hun pel hebt laten koken.

Pensen 'Tusschen Hemel en Aarde'

Maak meerdere insnijdingen in de pensen (in de breedte), besmeer ze lichtjes met olie, en laat op den rooster braden. Maak een goed aardappelmoes klaar; maak ook een ietwat dik appelmoes klaar dat ge door een zeefje zult steken. Schik nu op een schotel, aan een zijde het aardappelmoes, aan de andere zijde het appelmoes. Leg de pensen middenin tusschen de aardappelen en de andere appelen, die in de lucht, in den hemel rijpten. Besproei de pensen met boter die ge in de pan liet schuimen en dien op.

Oorlogsmayonnaise

Laat een grooten lepel boter of margarine smelten in ene kastrol, of giet er een lepel olie in. Vermeng met de olie of de gesmolten boter een soeplepel meel of maïskreem, en giet

daarover een kwart liter kokend water. Laat dik worden, maar laat niet koken. Neem de kastrol van het vuur, en laat even afkoelen terwijl ge met den klopper omroert. Vermeng daarna met deze saus een grooten soeplepel mosterd, een flinken scheut azijn en een weinig zout. Als ge er een eierdooier kunt aan toevoegen zal de saus nog beter worden; gebruik ze koud; het eiwit zal een volgende maal te pas komen.

Kastanjekoek

Maak rond elke kastanje een inkerving met een scherp mesje; werp ze in een kastrol met koud water, en laat ze twee à drie minuten koken. Haal de kastanjes een voor een uit het water, en pel ze. Werp al de gepelde kastanjes in een kastrol met een weinigh vanielje of kaneel, of met citroenschil. Voeg een greepje zout, een soeplepel suiker en twee deciliter water toe. Deze hoeveelheden volstaan voor een half kilogram kastanjes. Dek de kastrol, en laat koken tot de kastanjes zeer malsch zijn. Maa kze zeer fijn, of steek ze door de zeef. Voeg in de kastrol een halven liter melk en vijftig gram suiker toe. Laat koken terwijl ge roert, en giet er nog een lepel puddingpoeder bij dat ge in een weinig koud water of melk hebt gebroken. Laat enkele malen opborrelen, en giet alles in een in koud water omgespoelden paneerschotel. Strijk de oppervlakte glad, en bestrijk ze met een in sterk gesuikerde melk gedoopt penseel, of bestrooi met poedersuiker. Zet den schotel in den oven, en laat den koek caramelizeeren. Dien koud of lauw op.

Ten Boome verwelkomt ABC-archief

Vrijdag 11 maart werd ons archief verrijkt met het ABC-archief (Archief Booms Cultuurleven). Opnieuw een massa aan interessante gegevens die we graag verwelkomen. Onze oprechte dank aan de gemeente Boom om dit archief te mogen beheren.

Meteen zal er ook weer een schat aan gegevens kunnen ontsloten worden die vrij zal kunnen geraadpleegd worden voor al wie interesse heeft voor de Boomse geschiedenis . Voor de bestuursleden van Ten Boome staat weer een drukke maar interessante periode voor de deur om dit omvangrijk archief te registreren.