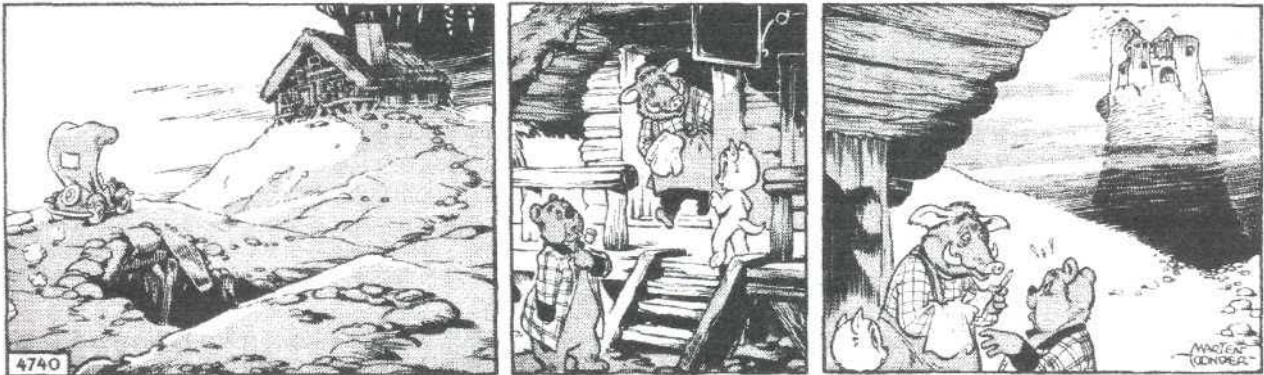


Kapucijnertafel

Het is misschien impertinentig, maar tot mijn leedwezen komen prettige maaltijden - zoals ik zojuist mocht beschrijven - in het verhaal van de Grauwe Razer nog niet voor. De reis door de Zwarte Bergen blijkt lang en moeizaam te zijn, en de culinaire mogelijkheden die de reizigers geboden worden, zijn een beetje deplorabel, zoals hier verduidelijkt wordt:



Als je begrijpt wat ik bedoel, p. 66

Gelukkig kwam er al spoedig een soort huis in het zicht en heer Bommel slaakte een zucht van verlichting.

'Het is toch eigenaardig,' sprak hij, zijn voertuig remmend, 'hoe een heer zelfs in dit soort gebieden een gastvrij dak weet te vinden. Een schilderachtig hotelletje, zie je wel, jonge vriend?' 'Hm,' zei Torn Poes, een korte blik op de beschimmelde nering werpend. Daarop stapte hij uit en klom het trapje op, dat naar een soort terrasje leidde.

'Die jeugd tegenwoordig,' prevelde heer Ollie. 'Nooit eens blij of dankbaar. Wat heb ik nu aan 'hm' na een doorreden dag?' Knorrig ontsteeg ook hij aan het voertuig en monsterde tot uithangbord, dat zich knarsend in de wind bewoog.

'In de Grauwe Razer,' las hij. De naam deed hem onprettig aan, maar omdat hij zich door

zo'n kleinigheid niet wiide laten neerdrukken betrad hij fier de verhoging. Kijk, kijk, gasten!' zei de morsige kastelein, die groetend te voorschijn kwam. 'Gaat u zitten, hooggeborenen! De avondlucht is wat kil, maar u hebt hier een prachtig uitzicht. Onder u bevindt zich de Knekelkloof en daar vóór u verrijst de Zwarte Drens. Wat mag het zijn? Raapstelensoep en stroopbieten?' 'De w-wat?' vroeg heer Bommel, die opnieuw onaangenaam getroffen werd. 'De zwarte drens?' 'Die berg daar,' hernam de waard, 'waar die ruïne op slaat, ziet u wel? Er is nog een aardige geschiedenis aan verbonden, want van geslacht tot geslacht is het bewoond geweest door monsters, die op reizigers loerden. Wat mag ik u opdienen? Het gewone maar?'

Deze herbergier is een affront voor zijn hoogstaand beroep. Om te beginnen verzuimt hij zijn gasten in de aangename sfeer te brengen waarin spijs en drank zich het best laten genieten. En dan biedt hij wansmakelijkheden aan, die ik weiger te bespreken, als men mij permitteert. En dat, terwijl de naam van zijn eigen herberg hem toch tenminste op één betere gedachte had kunnen brengen!

Grauwe erwten — in betere kringen kapucijners en in de volksmond



raasdonders genaamd - vormen een maal dat een vermoeid reiziger stellig zal voldoen. Als men het maar met enige zorg omgeeft.

Kapucijnertafel 'Chatelain'

Was 500 g kapucijners en laat ze 12 uur weken in 1 liter water. Kook de kapucijners in het weekwater gedurende 1 uur en voeg dan zout toe. Na 1 of 2 uur zijn de kapucijners gaar. Schep ze in een vergiet en laat ze uitlekken. Doe ze over in een voorverwarmde schaal en zorg ervoor dat alle bijgerechten warm en gaar klaar staan. Er kunnen voor het gemak natuurlijk ook kapucijners uit blik of pot worden gebruikt. Deze hoeven alleen maar te worden opgewarmd. Uil laten lekken en overscheppen in een verwarmde schaal.

Voorbeeld uit Vrijeschool 'De Zevenster' te Uden

Bijgerechten: gebakken uienringen

Verwarm hiervoor 6 eetlepels olie en bak hierin 500 g in ringen gesneden uien onder voortdurend omleggen goudbruin. Maal er wat peper overheen.

Gehakthalletjes

Verkruimel 2 sneetjes oud wit brood zonder korst in 1 dl melk en laat dit even weken. Knijp de overtollige melk uit het brood en meng het brood door 400 g mager rundergehakt, 1 ei, zout, peper, nootmuskaat en een mespunt sambal. Draai hier gehaktballetjes van zo groot als een knikker. Verwarm 75 g boter in een grote koekenpan en laat deze bruin worden. Rol de gehaktballetjes ondertussen door 3 eetlepels paneermeel. Bak de balletjes in de boter op hoog vuur onder voortdurend omdraaien knappend bruin.

Gemarineerde stukjes varkensvlees

Maak een marinade van 5 eetlepels sojasaus met 2 eetlepels honing, 1 theelepel gemberpoeder, zout, peper en 2 eetlepels olijfolie. Snijd 400 g doorregen varkenslappen in dobbelstenen en leg deze in de marinade. Roer alles goed door elkaar en laat het vlees 30 minuten in de marinade staan. Schep het uit de marinade en laat het uitlekken. Verwarm 50 g boter in een koekenpan en bak hierin het vlees op hoog vuur knappend bruin. Schenk er tijdens het bakken wat marinade over.

Warme Weense worstjes

Verwarm de inhoud van 2 a 2 blikken Weense worstjes.

- Voor het inschenken het glas omspoelen met koud water.
- **Bij** hei **inschenken** liet glas eerst iets schuin **houden**.
- De schuimkraag moet zon twee vingers dik zijn.

Gebakken spekjes

Snijd 300 g vet gerookt spek in kleine stukjes en bak deze op hoog vuur knappend bruin.

Doe alle warm gehouden bijgerechten in aparte schaaltes en geef er clan nog afzonderlijk zure augurken, zure uitjes, mosterd, piccalilly, zure paprika en fijn gesnipperde rauwe ui bij. Zet al deze gerechten op een groot blad en geef er naar smaak nog een kannetje stroop bij.

kapucijners, zout, olie, uien, oud witbrood, melk, rundergehakt, ei, peper, nootmuskaat, sambal, boter, paneermeel, sojasaus, honing, gemberpoeder, olijfolie, doorregen varkenslappen, Weense worstjes, vet gerookt spek, augurken, uitjes, mosterd, piccalilly, zure paprika, stroop

Pils

Als blijkt - zoals **hier-dal** de **herbergier** kennelijk zijn vak niet verstaat, **doen** vermoeide reizigers er goed aan de 'vin du patron' te vermijden. Tenzij ze prijs stellen op zwaar-hoofdigheid of een zuuraanval. Men kan dan beter zijn toevlucht nemen tot een eerlijk glas gerstenat. Trouwens, ook in de huiselijke kring zijn koele pils en warme kapucijners grote vrienden van elkaar. Dit zijn de gouden regels voor het schenken van pils:

- Op acht graden Celsius smaakt 't het l>est.
- Het glas mag niet worden afgewassen met zeepsop, noch worden afgedroogd.