

EEN RECEPT: HOE EET JE HET LEKKERST ROTGANS ?

Willem van der Waal

Als u deze Gierwaluw leest zijn de ganzen alweer in ons land om te overwinteren. Hopelijk zijn er veel jonge vogels bij, zodat ook de Rotganzen op een gunstig broedseizoen kunnen terugzien. In het verleden had men geheel andere interesses dan een wel of niet goed verlopen broedseizoen, men had een meer culinaire belangstelling! Zo vond ik in een oud handgeschreven kookboek vol ouderwetse recepten ook een manier om Rotsgans, zoals de Rotgans toen kennelijk werd genoemd, te bereiden. Voor diegenen die gewend zijn aan moderne schrijftechnieken, zoals tekstverwerkers, en daarom het oude handschrift niet zo makkelijk kunnen lezen, volgt hieronder een vertaling van het manuscript in de originele spelling van het einde der vorige eeuw. Het voorafje en toetje mag u zelf proberen te lezen, zodat er gedurende de komende koude winterweekenden af en toe een gezellig verblijf in de keuken in het verschiet ligt.

Rotsgans

De vogels moeten witte punten aan de vlerken hebben om jong te zijn; men laat ze 1/2 uur op elken kant koken, braadt ze bruin, voegt melk bij de jus en laat ze hierin nog ruim 1 uur nasurken.

Ziezo, dat was het recept, eet u smakelijk! Ik persoonlijk adviseer er grote hoeveelheden bier of wijn bij en anders, als alcoholvrije dranken de voorkeur genieten, cola of een ander bruisend drankje, zodat het ganzenbraad er met wat minder moeite in gaat dan het recept doet vermoeden.

En anders is er altijd nog de Chinees om de hoek of de Pizzeria op het plein. U ziet maar.



foto: René Pop

18 Bruine soep.

Bij het sat, waarin 1 kopje geamorce eewelen gekookt zijn, doet men wat jus, zonder vet, een goede portie bouillon, wat seldery of kerij powder en een paar lepels Bruine sago.

19 Protogans.

De vogels moeten witte punten aan de vlekken hebben om jeug te zijn; men laat ze $\frac{1}{2}$ uur op elkem kant koken. Voegt ze bruin, voegt melk by de jus en laat ze hinnen nog ruim 1 uur nasmerken.

20 Koek op den ketel

5 ons bloem, $1\frac{1}{2}$ ons cultane eozijnere, $1\frac{1}{2}$ " krenten en 5 cent safaan, beslaat men met laauwe melk en 2 lepels rum; es moet een weinig zout in, en ten last. ste de met suiker vermengde geot; dadelyk hierna doet men het beslag in den vorm, die laauw en met boter in bescheut bestreken moet zijn, zet het zoo 1 uur te rijzen en daarna in een pot met laauw water te ruwe; waarna ze 3 uur koken moet.