

Een antwoord in verband met "Smakjes" (Zie 4^{de} jaargang nr.7 April 75)

Ik vind het spijtig dat de schrijver dezes "het kleine schotelkje aardnootjes" niet in het groot en in 't Ostends schrijft. Want de "Congonutjes" werden vroeger (ik spreek van vóór de laatste oorlog) verkocht door venters die van café naar café trokken met kleine puntzakjes (soort mini-frites-zakjes) met gebrande (niet altijd gezouten) "Congonutjes".

In sommige herbergen kocht de baas er dan een aantal ; 't was een schone "geste" want de congonutjes waren in die tijd niet al te goedkoop en zijn klanten werden op deze wijze niet lastig gevallen. De personen die rondgingen waren o.a. een neger en een zekere Jan Nutje (?) (x)

De herbergen waar ik dat heb beleefd waren o.a. "Minjolets", "De Pelikaan", "De Americaan of Café du Midi", "De Aviso" (deze was toen op de hoek van de sint-Peterburgstraat en de Boulevard du Midi of in tegenwoordige tijd Alfons Pieterslaan en de Leon Spilliaertstraat, waar nu het Sint-Jozefinstituut staat).

SIMON IPPEL.

(x) Als dit een naam is die voortkwam van het liedje "Jan Nutje, Jan Nutje, je mag het zien voor een kèzenutje" of omgekeerd, ik weet het niet. Wie kan mij daarover inlichten ?

 KNUDDELS

Vijftig jaar geleden was het voor de Oostendse jeugd feest als moeder KNUDDELS maakte. Bloem, water of melk en een beetje gist en zout werden met stukjes kalfsnierenvet gekneed tot een gistdeeg. Hieraan werden in rum geweekte krenten toegevoegd. Het gerezen deeg werd in vuistgrote ballen, de KNUDDELS, verdeeld.

De knuddels gingen dan in een pot met ruim kokend water gedurende 2 à 3 uur koken. Op de bodem van de pot werd een bord geplaatst om het aanzetten van de Knuddels te voorkomen.

Als de knuddels gaar waren werden ze uit het water gehaald, men liet ze even uitdampen waarna ze werden opgediend met een saus van warme melk gemengd met boter en bruine suiker.

De knuddels verschilden van de JAN - IN - DE - ZAK, die groter waren en niet alleen krenten, maar ook rozijnen en sukade bevatten. De JAN - IN - DE - ZAK wordt overigens op dezelfde manier als de knuddels gekookt, maar werd voordien in een katoenen zak gebonden. Eens gaar wordt de koek met een touwtje in plakken gesneden en met een gelijkaardige saus als de knuddels genuttigd. De eventuele restanten van een Jan-in-de-zak werden in plakken gesneden, in boter gebakken en bestrooid met suiker opgediend.

Smakelijk.

J.B. Dreesen.