

## Komen en gaan

Op 2 november keert Debbie huiswaarts met de kinderen. Ook wel weer rustig, want de grote honden willen de hele tijd in de doos kijken en lopen het risico in hun neus gebeten te worden. Niet gek want er zal maar ineens zo'n grote kop boven je kleintjes hangen. In de korte tijd dat ze bij ons zijn neemt hun gewicht toe van 230 gram bij de geboorte (de lichtste) tot 260 gram. De groei zit er lekker in!



Deze foto is van hun 3<sup>e</sup> levensdag.

De herfstkleuren zijn nog nooit zo mooi geweest sinds we hier zijn als dit jaar. Met de zon op de bomen lijken de bossen af en toe van puur goud. Verder allerlei kleuren bruin en rood. Ook ons tegenwoordig zo weidse achteruitzicht is fraai.



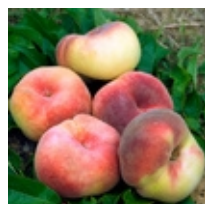
Ons huis is ook duidelijker te zien vanaf Ste Marie sinds de heggen gezaagd zijn.



Het werk aan de hondenkamer begint op te schieten. De vloer ligt erin en het plafond is geveerd. De paardenstal wordt in 2-en gedeeld zodat de pony zonder gemolesteerd te worden ook in de stal kan staan. Zo is er meer ruimte om de schapen binnen te halen als het weer zo vreselijk nat wordt. En het is uiteindelijk gezelliger en wat warmer voor Saar en Muffin.



Er komen nog een paar fruitbomen bij. Twee platte perzikkbomen, de lekkerste soort perzik die ik ooit heb gehad. Hij lijkt een beetje op een doughnut. Een appel en een moerbeiboom. En voor het huis planten we een notenboom. Zodat we ook wat schaduw op het voorterrein krijgen t.z.t. Al schijnt het dat de notenboom de bliksem aantrekt. Ach met al die oude eiken om het huis zal dat, denk ik, nog wel meevallen.



Mijn verjaardag vieren we met vrienden die wild komen eten: Gerookte forel vooraf, met als hoofdgerecht everzwijn gebrad in cassis-saus en reebiefstuk. Met opgerolde meringue (schuimtaart) toe. We eten onze vingers erbij op.



Als zijgerecht ontdek ik een heerlijk recept met kweeper. (Zie bijvoegsel)

Het is de laatste dag met mooi weer. De volgende dag schuift er een regenfront boven heel Europa en al snel zie je niet meer hoe droog het nog was hier.

Op 11 november overlijdt tot ons grote verdriet onze zeer gewaardeerde buurman Henri Courtoux op de jeugdige leeftijd van 60 jaar. Zijn dood komt voor iedereen volledig onverwacht. Een plotselinge hartstilstand zittend in zijn tractor. Geneviève, zijn vrouw, vindt hem daar omdat ze gaat kijken waar hij blijft. Officieel had hij dit jaar met retraite kunnen gaan maar zijn boerderij was zijn leven en zijn passie en daar was hij nog lang niet aan toe. Hierdoor stel ik mijn voorgenomen uitstapje naar Nederland uit tot na zijn begrafenis. Op 16 november wordt hij onder grote belangstelling begraven vanuit het kleine kerkje in St Franchy. We zullen hem allemaal vreselijk missen.

Voor Nederland rest er dan niets anders dan een bliksembezoek. Ik ben heel even overal en daardoor dus ook nergens en heb dan ook geen tijd om veel mensen te bezoeken. Wel ben ik heel even in Lochem bij de muziekwinkel waar ik vroeger langs naar school fietste en daar koop ik een accordeon diatonique ofwel een trekzak. Ik vond het altijd al leuke muziek en tijdens onze vakantie week ben ik verder aangemoedigd. Dus nu maar hard aan het oefenen!!

De tijd voor dikke sokken en laazen tijdens het werk breekt weer aan. Het jaarlijkse bloed afnemen van alle dieren is weer begonnen. We gaan dit jaar veel minder blauwtong enten. De 2,5 jaar geleden ingestelde vaccinatieplicht is vervallen. De schatkist is leeg en dus zijn de subsidies op de entingen op. Iedereen mag nu weer zelf weten wat hij doet. Dat is moeilijk te verkroppen voor velen, want het heeft iedereen naast veel tijd ook nog veel geld gekost en nu ineens is het allemaal vrijgegeven en mag men het zelf weer beslissen. Ook mogen ze nu weer zelf inenten terwijl het hiervoor verplicht door de dierenarts gedaan moest worden.

De eerste sneeuw valt op 25 november en blijft meteen liggen. Onze deze zomer gezaaide lupines staan nog dapper te bloeien. Meteen laaien de gesprekken op over hoe erg de winter zal worden. In ieder geval is het tijd om enkele bomen weer in te pakken tegen te erge vorst. De winterbanden kunnen weer onder de auto's. En het gesleep met waterremmers voor de beesten begint weer.



De puppies zijn ondertussen bijna 4 weken oud en zijn veranderd van vormeloze mollen in levendige veelvraters die al spelen:



De maand eindigt met sneeuw en nachten van  $-10$  graden. Er is een voorspelling voor 10 a 12 cm sneeuw voor morgenochtend. Grote groepen grues vertrekken nog naar het zuiden. Dus de sneeuw zal wel komen want meestal is er een grote trek vlak voor nieuwe sneeuw.

Gegroet van naast een roodgloeiende open haard,

Nol en Koos

## Recept voor "Gebakken Kweeperen"

### **Ingrediënten:**

4 kweeperen, sap van 1 citroen.

Voor het kookvocht: 1 liter water, 600 gr suiker, 2 dl citroensap, 2 kaneelstokjes, 2 kruidnagelen.

1. Halveer de gewassen kweeperen in de lengte en verwijder de klokhuizen met behulp van een bolletjes steker
2. Breng 400 gr suiker met 1 liter water en 2 dl citroensap, 2 kaneelstokjes en 2 kruidnagels in een grote pan aan de kook.
3. Voeg de kweeperen toe en laat ze ongeveer 20 minuten tegen de kook aan pocheren tot ze gaar zijn.
4. Leg de kweeperen met het snijvlak naar boven op een ingevette bakplaat en lepel er wat kookvocht over.
5. Bestrooi de kweeperen met nog eens 200 gram suiker en schuif ze in de op 250 graden voorverwarmde oven.
6. Laat ze bakken tot de bovenkant goudgeel van kleur is, bedruppel ze met wat kookvocht en serveer ze.

Erg lekker bij wild en gevogelte.

Eet smakelijk!