

Dorpsperikelen

Eigenlijk hebben we een luxe situatie in ons stadje: wij hebben nog 2 bakkers. Dat terwijl heel veel winkeltjes verdwijnen. We hebben in ons jargon de boven en de beneden bakker. Veel van ons brood komt van de boven bakker. Maar het merendeel van de dorpsgenoten vindt hun brood niet te eten. Of ze vinden ze onaardig. Wij hebben van deze vooroordelen geen last. Onlangs heb ik een uitleg gekregen waarom dit zo is. De boven bakker zou voorgemengd brood afbakken en daarnaast vinden ze hem niet zo appetijtelijk: vanwege de warmte bij de oven bakt de man vaak in witte sportshort en T-shirt en af en toe runt hij zo ook de winkel als zijn eega even wat anders doet, of schept hij even een luchtje op de stoep (dit trouwens in dezelfde outfit ook bij -5). Nou is het wel een stevig heerschap. 2 jaar geleden op Valentijnsdag zijn de bakker en de vrouw getrouwd. Ze zijn samen gaan passen of ze arm in arm door de kerkdeur zouden kunnen. Van dit evenement hadden ze een ingeschilderde foto in de zaak hangen. Blijkbaar waren ze zelf ook niet helemaal gecharmeerd van dit kunststuk, want na enkele maanden is het toch uit de zaak verwijderd. De beneden bakker heeft ook prima brood, maar daar hebben wij onze bedenkingen bij: altijd als mevrouw de winkel in komt hoest ze eerst even vol in haar hand om daarna je brood te pakken. Het zal wel een onschuldig rokers hoestje zijn, maar toch....



De eerste reserveringen voor de kamers en de gite beginnen weer te komen.

Het land tegenover het huis zal worden ingezaaid met mais. Leuk voor de everzwijnen! Het is zo vreselijk verwaarloosd door de vorige pachter dat er geen fatsoenlijke grasspriet meer opstaat. Op het ogenblik zijn ze druk met mestrijden omdat de grond nog enigzins bevroren is. Toch zakken ze regelmatig door de bovenlaag met de grote mestkarren om vervolgens weer losgetrokken te moeten worden. Ik volg hun voorbeeld en begin met het leeghalen van de stallen en rijd het uit over de wei.

Op een wandeling met de honden (die van Gretha zijn er ook bij, dus een totaal van 6 labradors en onze Wolf) komen we een Ragondin tegen (beverrat, formaatje grote kat van zo'n kilo of 6 – 10). Het dier is niet voor een kleintje vervaard en kiest ervoor om de aanval te openen. Hij schiet onder mijn Teazle door om de vrijheid te zoeken. Met Wolf en Bengel achter zich aan. Gelukkig kunnen we de honden stoppen want een knauw van zo'n dier geeft smerige wonden.



Het knaagdieren avontuur voor deze dag is nog niet over. Zit ik in mijn auto om de maaimachine weg te brengen voor een servicebeurt, zie ik uit een ooghoek ineens nog een muis over de bijrijders plaats lopen. Ik had ze dus nog niet allemaal. Waar ze van geleefd hebben? Joost mag het weten. Hopelijk niet van mijn bedrading. Maar ze hebben zo'n honger dat de boterhammetjes La vache qui rit korte metten maken met 2 van hen op de eerste avond. Met als resultaat la Koos qui rit!

We genieten van zalig voorjaarsweer en dat midden in de winter. De hele natuur doet ijverig mee. Hopelijk niet te vroeg. De katjes hangen al te bengelen en de crocussen en sneeuwkllokjes zijn boven de grond. Een aantal struiken begint al uit te lopen. We hebben 2 kippen op eieren en de schapen groeien voorspoedig. De kippen dames nemen het niet zo nauw en als het even kan jat de grijze de eieren van de bruine (daarnaast is ze ook een week later gaan broeden, lekker makkelijk zo'n deeltijdbroeder). De goot komt aan het afdak en we kopen een oude wijnton als regenton. Zo hopen we minder hard water voor de citroenbomen te krijgen. De moestuin wordt vast gekeerd, klaar om weer in gebruik te nemen. En de aardbeien verpoot.



We bezoeken Bourges. Een mooie stad met een enorme kathedraal. De buitenkant is indrukwekkend, evenals de hoogte van de galerijen. We vinden hem echter ook somber.

De stad zelf is erg gezellig met vele leuke eethuisjes en mooie winkels. En er is ook van alles te doen. In het voorjaar is er zelfs een speciaal muziekfestival.

Halverwege de maand ga ik kijken bij vrienden. Ze nodigen me uit om te komen kijken bij het destilleren van hun alcoholische dranken. Een oud frans gebruik. Sommige mensen mogen van fruit alcohol laten stoken. Er komt een mobiele destilleerderij naar het dorp: de Alambic.



De man staat er enkele weken en iedereen die het recht heeft, komt aan met allerlei soorten fruit. Peren, appels, pruimen, kersen, etc. Het is al van een aardig afstandje te ruiken. In grote koperen ketels wordt het fruit warm gestookt en daarna worden de vrijkomende dampen gefilterd. De goede alcohol stijgt op om daarna gecondenseerd te worden en opgevangen. Liters komen er vrij! Deze stokerij is bijna onbelast door de staat. Het is een erfrecht. Om in oude tijden dit recht te verkrijgen moest men minimaal 1 fruitboom in de tuin hebben (Helaas geldt dat nu niet meer, ik heb anders bomen genoeg). Fruit bijkopen was niet toegestaan, maar wie weet hoeveel appels of peren er aan een boom hangen?! De rechthebbende mocht niet meer dan 1000% (of graden zoals ze hier zeggen) alcohol laten stoken. De 10 liter pure alcohol of 20 liter van 50% of reken maar uit. Maar de staat mist teveel inkomsten en daarom had men al besloten om het recht tot stoken niet meer overdraagbaar te laten zijn van generatie op generatie. Dit jaar is tevens het laatste jaar dat het zo gestookt kan worden. De staat heeft per 2012 de rechten afgenomen. Mede door toedoen van Brussel.



15 februari krijgen we het ineens te pakken. Ik ruk het tapijt uit de eetkamer. Het stond al even op het programma (eigenlijk vanaf het begin), want tapijt met al die beesten is niet ideaal. De vloer waarvan we dachten dat hij een beetje hobbelig was blijkt volledig vlak.

De bobbel bestond uit door het tapijt gezakte heuveltjes zand. Omdat tegelvloeren toch wel heel koud aan de voeten kunnen zijn, besluiten we tot een laminaat vloer. Na een grote verhuizing en een dagje klussen is het resultaat daar! De kamer is ineens veel ruimer en lichter.



Op 23 februari komen de eerste kuikens uit. Wie nou wie heeft uitgebroed is dus niet duidelijk.

Met Gretha ga ik op 25 februari naar de Salon d'Agriculture te Parijs. We vertrekken 's morgens vroeg.



We kijken onze ogen uit. Vooral de hal met landbouwhuisdieren is een fantastisch spektakel. Allerlei rassen zijn vertegenwoordigd en alleen de toppers van elk ras komen vanuit heel Frankrijk naar deze keuring. Eén van onze eigen klanten is met 2 Charolais koeien deelnemer. Vooral bij het pluimvee zien we weer allerlei bijzondere varianten. De paardenafdeling is voornamelijk beperkt tot de grote trekpaarden rassen. De meeste keuringen van paarden vinden plaats bij de staatsstoeterijen.

Hierbij een impressie:



Het is er ook verschrikkelijk druk. We kunnen over de koppen lopen. We zien niet alleen levende have, maar ook allerlei stands erom heen. Grappig is het om te zien hoe gevarieerd het publiek is. Van plattelanders tot echte parijsenaars.

Het is het laatste weekend van het jachtseizoen, maar bij Premery zien we toch nog een koppel van zo'n ree of 8 heerlijk liggen te relaxen in een koolzaadveld. De volgende dag zijn ze er nog, of weer, als ik langs kom.



We laten het hier weer even bij. De lammertijd komt eraan, wij groeten jullie,

Nol en Koos