

## De verhalen van vader en moeder gans

De maand begint met een vrije dag: Allerheiligen is hier nog een officiële vrije dag. Het regent even maar al snel klaart het weer op.



Onze veestapel wordt aangevuld met een waak gans. Pas als we een ei vinden weten we of het een dame of een heer is maar voorlopig heet ze Annie naar onze hulp waar ze vandaan komt (en zo niet dan zal het (M)Anus moeten worden). Volgens de enige echte Annie is het dier volledig gewend aan kippen en met name kriekkippen. Edoch: mijn kippen zijn niet gewend aan ganzen. Na enkele stressvolle dagen gezamenlijk in het kippenpaleis gaat Annie in de wei achter het huis wonen bij de jonge rammen. En komen de kippen weer tot rust. Alleen moet ik nu zorgen dat zij/hij weer niet door de vos verorberd wordt. Helaas heeft het dier ontdekt dat het kan vliegen en krijg ik wat stressvolle avonden. In het schemerdonker doorkruis ik bij tijd en wijle de naast gelegen weilanden. Totdat ik mij als stroper ontpop en in de lichtbundel van mijn lamp ik het dier verblind en kan opbergen. Om deze nachtvluchten in te perken kort ik de volgende ochtend aan een kant de vleugelpennen in, zodat het vliegen even van de baan is tot na de rui. Na enkele dagen dringt de routine door en stapt Annie parmantig richting nachthok als ik haar roep met een vriendelijk: "Gak gak". Voor het eind van de maand trekt nummer 2 erbij in, want alleen is maar alleen. Nu ben ik wijzer en ik kortwiek maar meteen. Als ik de twee ganzen voer, dan besluit er een dat er toch gesist moet worden. Het is erg grappig want sissen met een bek vol brood en macaroni levert een bijzonder effect op. Een fontein aan smurrie vliegt in het rond.

Doordat onze Tjal zijn jeugd in het kippenhok in aanbouw heeft doorgebracht scharrelt hij nog regelmatig naar binnen en snackt dan weer de net gelegde eieren op, afgewisseld met wat kippenpoep. De kippen trekken zich daar echter niets van aan (liever een hond dan een gans in je huis). Alleen ik moet wat alerter zijn. Snel knutsel ik een deur in elkaar voor de ren.

Het weer blijft mooi en we maken dan ook bijna elke dag een wandeling bij Etang de Merle. De hele familie mag mee en er wordt nog wat afgezwommen. Zelfs onze oude Piet die deze maand 14 is geworden haalt zo nu en dan nog een stok op.



Het verhaal over de bakker heeft een vervolg. De boven bakker wil wat anders en verkoopt zijn zaak. De opvolgers gaan echter nog meer over de tong. Het brood rijst niet en de bakkersvrouw schijnt al vroeg op de morgen op een kegel betrappt te worden. Afrekenen blijkt een ware beproeving voor haar. Of je betaalt gepast of je bent voorlopig nog niet weg uit de winkel. Maar brood inpakken kan ze goed! De bakker zelf komt vaak te voorschijn om de situatie op te lossen, hij maakt nu al een verslagen indruk. Of het blijvertjes zijn....?? Gelukkig hebben we een paar erg goede bakkers in Premery ontdekt waar we heerlijk bruin brood halen. Elke dag stokbrood gaat nl vervelen. De beneden bakker was daarnaast ook nog voor een maand afwezig.



Met Philippe mijn baas doorkruis ik de regio. Op het ogenblik zijn we regelmatig bezig met het castreren van hengsten zolang het weer mooi is en de wegen goed begaanbaar. Deze maand hebben we er een kleine 20 gedaan. Daarnaast beginnen de verlossingen en keizersneden weer op gang te komen. Doordat het vee erg lang buiten kan lopen en het gras nog van goede kwaliteit is worden de kalveren relatief zwaarder dan wanneer moeders alleen maar hooi krijgt. Dus zullen er dit jaar veel keizersneden zijn. We wachten het maar af. Ook schuift al het winterwerk op, normaal zijn we alweer bezig met de winterprofylaxe, maar bloed tappen bij koeien die buiten lopen is geen succes.



Verder ben ik druk met het klaarmaken van mijn schapenstal. Er komt in ieder geval een goede deur i.p.v. de pallet. En ook de rest wordt winterklaar gemaakt. Het voordeel van een paar winters af lammeren is dat ik nu precies weet hoe en waar ik alles hebben wil hebben.

Ook onze Apie en Tjal leven samen als hond en kat en genieten van de kachel. Al hebben we hem tot half november alleen 's avonds aan. Op 15 november hebben we vreemd genoeg wel vorst aan de andere kant van St Saulge, maar nog niet bij ons. Normaal is dat andersom.

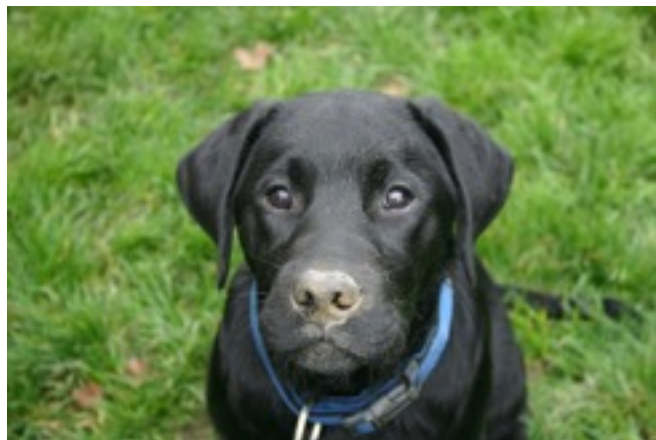


Op een van onze zonnige middagen heb ik ineens een roodborst in de keuken vliegen. Gelukkig kan ik hem weer naar buiten loodsen voordat de poezen het in de gaten hebben. Het heeft wat voeten in aarde want alleen een deur openzetten is niet voldoende. Dansend met een dwiel aan een stok probeer ik hem naar lagere regionen te krijgen. Uiteindelijk kiest hij eieren voor z'n geld. Hijgt even uit op het traliewerk van het raam en verdwijnt dan weer de ruimte in.



Mijn perziklikeur is klaar om afgeschonken te worden. Het is een smakelijk brouwsel geworden. De perziken zelf zijn enigszins verkleurd maar desalniettemin nog erg smakelijk. Alleen moet je er niet teveel van proeven! Om de kippen tegen zichzelf te beschermen werp ik het afval maar in de groen container. Voor de kweeperlikeur moeten we nog een maand geduld hebben. De sloe-gin raakt al aardig op kleur. Voor de verwerking van de vele walnoten vinden we een heerlijk recept van een notentaart. (zie bijlage)

Ook ben ik druk om de moestuin klaar te krijgen. De boerenkool staat er fantastisch bij en het eerste maaltje hebben we al op. De knoflook zit alweer in de grond in de hoop volgend jaar een heuse franse knoflookvlecht te kunnen maken. Ook heb ik wat "hulp" bij het tuinieren.



Dat wat ik plant wordt nl bijna net zo hard weer opgegraven. Dus zet ik nu de hekjes tegen de hond i.p.v. de kippen.



Het fraaie weer blijft, maar of het voor lang is vraag ik mij af. Nog nooit eerder zag ik in een keer zoveel kraanvogels overkomen. Men zegt dan ook dat de eerste sneeuw niet lang op zich zal laten wachten. Al denken alle planten er anders over en staan die weer op het punt om uit te gaan lopen. De schapen lopen nog heerlijk op de hoge wei. Nog nooit was er om deze tijd zo weinig modder.

Het laatste weekend komt Nollie weer terug van haar uitstap naar Nederland. En gelukkig voor haar is onze Tjal in de tussentijd veranderd in een tandenloos zoogdier (of Ai). Al zijn hoektanden zijn eruit en dat scheelt een hoop winkelhaken in haar vel. De eerste hoektand sneuvelde helaas voortijdig bij het spelen en ik hoop maar dat de blijvende tand niet teveel schade heeft opgelopen.

Ondertussen oefenen wij hier door voor de kerst.



Groet vanuit het zonnige zuiden,

Nol en Koos

Notentaart;

**Ingrediënten voor het deeg:**

200 gram bloem, 100 gram suiker, snufje zout, 1 ei en 1 eidooier om te bestrijken, 100 gram koude boter.

**Voor de vulling:**

300 gram gepelde walnoten, 300 gram suiker, 100 gram honing, 40 gram boter, 2 dl room.

Zeef de bloem en voeg de suiker en het zout toe. Ei erdoor mengen en koude boter toevoegen. Het mengsel tot deeg kneden. Maak er een afgeplatte bal van en laat ongeveer een uur rusten in de koelkast.

Hak de walnoten in grove stukken en verwarm de oven voor op 190 graden. In een pan op laag vuur de suiker, honing en boter samen smelten. Voeg de room en de noten toe. Laat op laag vuur gedurende een half uur zachtjes inkoken. Laat de massa afkoelen. Gebruik een vorm van 23 cm doorsnede en bekleed de bodem en de wand met het deeg. Doe het notenmengsel erin. Rol de rest van het deeg uit voor een deksel. Instrijken met losgeklopte eidooier.

In het midden van de oven in ongeveer 40–45 minuten goudbruin en gaar bakken. Serveer in kleine puntjes, want de taart is best machtig.