

Rinderweelde

Ze gingen vroeg gearmd als paar,
En sinds zij trouwden met elkaar,
Bracht ieder jaar
Hun nieuwen huwlijkszeggen !
Zoo wies de kring, en was nu al
Geslommen tot een negental...
En bleef het maar bij negen !

Wie is het die daar binnen treedt ?
« 't Is vader, vader ! » schalt een kreet.
Eer moeder 't weet
Stuift, om hem 't eerst te ontmoeten,
Het kleine volkske in galop,
En klutert bij zijn knieën op.
Of schoolt zich om zijn voeten.

Maar Huibert fronst en schudt het hoofd :
« Mijn moed en kracht raakt uitgedoofd,
'k Heb me afgesloofd.
Nog jong voor vrouw en kinderen ;
Maar, schoon mij de arbeid nooit verdroot,
Wie schaft er aan, die allen brood,
Als werk en loon verminderen ? »

Maar plots, een voetstap kraakt op 't gras ;
Een schaduw glijdt langs 't venster glas ;
Wie of daar was ?
Zacht tikt men aan de ruiten ;
De klink wipt op, de deur giert los ;
Daar staat 'n 't hek een dampend ros,
Een vreemdeling wacht daar buiten.

« Treed in », zegt Huibert, « 't weer is gaur,
Maar sprak wat drijft u in dit uur,
't Zij vreemde of buur !
Nog in de klus der armen ?
Vrouw, reik den lichter - Kind'ren stil !
Mijn'er was licht verdwaald en wil
Zich bij den haard wat warmen ? »

« Ik kom » is 't antwoord, « ongenood,
Maar vraag geen bete van uw brood.
Mijn eisch is groot,
Wel waardig te overdenken.
Ik vraag, al ziet gij wonder op,
Of gij dien blonden krullekop,
Aan mij als zoon wil schenken ? »

« Of geef dat zoet, lief meisje mij !
Of neem ! Ik laat de keus u vrij :
Uit heel de rij,
Van dochters en van zonen,
Behoudt vrij wie gij 't meest bemint.
Aan u verblijf de keus van 't kind,
Aan mij, uw gift te loonen... »

« Wel vrouw ! wat wising in ons lot !
Zoo maakt en zorgt de goede God,
Dit moet ik tot
Zijn eer met ootmoed zeggen.
Wat zt gij spraakloos en versuft ?
Hoeft ons geluk u overbluft ?
Kijn stuks aan 't overleggen ! »

« Wel man ! ik ben verheugd als gij ;
Zoo worden wij van zorgen vrij,
Maar 'k denk daarbij :
'k Moet toch een kind verliezen.
Mijn kind'ren zijn mij even na,
Sla zelf de kleine troep eens ga,
Wien ge uit den hoop zoudt kiezen ? »

« Maar vrouw ! mijn God, wat wordt gij
bleek !
Gij maakt mij ook het harte week ;
Spreek op dat, spreek !
Gij moogt wel zelf beslissen,
'k Volg uw keus. Spreek op dan vrouw !
Zeg, wie ge 't liefst behouden zou,
En wie ge best kunt missen ! »

« Ach ! 'k weet niet wie ik missen wou,
Maar voel hoe 't hart mij bersten zou
Van schrik en rouw,
Wam één er ons te ontvallen.
Wib ! Komt die vreemdeling ooit nog weer,
Zg gij gerust dien rijken heer
Hij krijgt er geen van allen ! »

Gezondheidsleer

ZORG VOOR DE TANDEN.

dercen ziet gaarne een mond met gave
en en zelfs al is men niet in het geluk-
keut van een weigevormd gebit, dan
men toch zorgen dat de tanden er goed
het gebruik van goede tandpasta
wee korstels is gewenscht. De cen
t 's avonds voor het naar bed gaan ge-
it met een desinfecterende tandpasta
andere 's morgens om desnoods al-
de tanden met schoon water te poet-
f met een ee. voudige powder, die men
een apotheker kan laten samenstel-
je niet duur is en waarmede men lan-
tijd doet, waardoor het glazuur niet

slijt en de tanden helder wit en glanzend
blijven.

Men moet de tanden niet van rechts naar
links heen en weer poetsen, doch in op- en
neer gaande richting der tanden. Men ver-
wijddt op deze wijze eventueel achterge-
bleven etensresten beter, dan wanneer men
op de eerstgenoemde wijze poetst. Ondanks
zorgvuldig poetsen kan het toch nog gebeu-
ren dat etens resten blijven zitten en d'ar-
om is het gewenscht met zachte draden,
die men vasthoudt tusschen duim en wijs-
vinger van beide handen in op- en neer-
gaande richting tusschen de tanden te gaan.
Enkele malen per maand kan men de tan-
den poetsen met verdunde waterstof of cit-
roensap, waarvan men 1 theeleutje op
een klein half kopje water neemt. Ook
het spoelen van den mond met een dezer
verdunde oplossingen is uitstekend. Schoon
water naspoelen. Aan te bevelen is ook ex-
tra zorgen te besteden aan ten los rebit,
dat 's avonds na het grondig afborstelen in
een glas water wordt gezet en van tijd tot
tijd in waterstofperoxyde, waardoor alle
etensresten loslaten.

Voor de Keuken

Peren in azijn.

Neem niet al te rijpe peren, schil ze en
laat ze in hun geheel, het mogen dus niet
al te groote peren zijn. Voor 2 kilos peren
neem een halven liter azijn en een kilo
broodsukker. Doe de suiker smelten in den
azijn, voeg er de peren bij en laat gedu-
rende 2 uren stillkens koken. Als er te
veel sap op de peren is, laat koken zonder

deksel. Doe de peren in potten en stop ze
goed. Deze peren houden zich versche de-
ne jaren.

Geconfijte peren.

Schil de peren, snijd ze in stukken, doe
er den steel af en de klokhuizen uit. Voor
2 kilos peren neem 800 grammen broodsuk-
ker en een bergglas wijnazijn. Maak een
siroop met den azijn en de suiker, doe er
de peren in en laat ze koken op den kant
van het vuur met het deksel op de kasse-
rol, totdat ze malsch zijn. Neem dan het
deksel af en laat langdurig zachtjes con-
fijten op den kant van het vuur.

Confituur van peren.

Schil de peren, snijd ze in vier, doe er
den steel af en de klokhuizen uit. Voor 1.5
kilo peren neem 750 gram suiker. Laat de
suiker smelten en doe er de peren in, als-
ook het sap van een citroen en de helft
van de schil van den citroen in stukjes ge-
snoeid. Laat de confituur een halve uur
op een goed vuur koken en zorg wel het
schuim af te nemen. Als de confituur ge-
noeg is, doe ze in potten en dek 's ander-
daags.

Pickels.

Neem slijboonen, wortels, eenige kop-
pen van bloemkoolen, laat deze vruchten
koken in zoutwater totdat ze half gaar
zijn. Elk afzonderlijk neem ze uit het wa-
ter en laat ze koud worden.

Neem eenige komkommers en laat ze
eenige minuten in kokende azijn opkomen,
laat koud worden. Doe in glazen bekalen al
de groentes, voeg er peperbollen bij, eeni-

ge schillen ramenas en Engelsche mostaard
in poeder, dek de groentes met azijn en
bidt over de bekalen eenige varkensblaas of
zwer straf perkament papier.

Mosselen.

Trek een sterken vischoovillon van ka-
beljauwkop, water, ajuin, wortel, peterse-
lit, zout en peper. Zet de goed schoonge-
schrode en gewasschen mosselen droog op
het vuur met een flink stuk boter wat
ajuijschijven en peperkorrels. Wanneer ze
g geheel open zijn, zijn de mosselen gaar.
Houd ze warm. Maak een saus van goudgeel
in boter gerruite ajuin, bloem, gezeefde
vischbouillon, witten drogen wijn, kook-
room en melk (onder het koken voortlu-
rend roeren). Voeg bij de saus dezelfde
hoeveelheid, door een batisten lapje ge-
zeefd, kooknat der mosselen, als er visch-
bouillon in de saus is. Maak de saus met
eidoovers en met zeer fijngehakten peter-
selie af en zoo noodig peper en zout. Haal
de ledige schelpen van de mosselen er af.
Verdeel de mosselen in de halve schelpen
over goed heete soepborden en overgiet
ze met de saus of maak alles een dag te
voren klaar en laat de mosselen weer in
de saus warm worden. Laat de saus vooral
niet meer koken. Twee kilo mosselen geven
een soepbord kooknat.

DITJES EN DATJES.

— Zie eens moeder, wat een klotskop
die meneer heeft, zei kleine Jef in de kerk
stillkens tegen zijn moeder.
— Stt ! zwijg manneken, hij zou het
kunnen hooren, zei de moeder.
— Ah ! antwoordde Jefken, weet hij het
dan nog niet ?



de beste!

EXPORT
VANDENHEUVEL

ANC. Bries

& Cie Sté Ame

Sint-Truidersteenweg, 22, HASSELT, Tel. 486