

Uit de oude Doos

Verhaal van gruweladden geschied ten tijde van de Franse Revolutie te Brusthem (1).

(Vervolg)

Den 15n Juni is de agent Coelmont op een gelukkige wijze aan den dood ontsnapt. Dien morgen was hij al vroeg naar de stad gegaan om eenige soldaten doen naar Brusthem te komen. Ter oorzaak van al het lawaai en gewoel dat het volk maakte en ook uit angst voor de bedreigingen die de menigte tegen hem uitte. Immers zij hadden hem verzekerd, dat zij binnen een kort verloop den vuurhaan boven zijn hoofd zouden doen kraaien.

Gedurende zijne afwezigheid ging de moeder van den agent bij hare vuurvrouw den spot drijven, haer vragende waar haer zoon thans verbleef. Zij had dien jongen pas eenige dagen vroeger met de andere gevangenen zien wegvoeren. De weduwe Roosen die spottertinnen niet langer meer kennende verdragen, heeft eenen stoel genomen en de moeder van den agent daarmee zoo ongenadig op het hoofd geslagen, dat men ze voor dood heeft moeten naar huis dragen.

Dien morgen was er op den agent in het veld een « Rasop » geschoten, tot zelfs de hagelkorrel in zijn aengezicht vlogen. De agent tehuis gekomen zijnde en ziende den ellendigen toestand waerin zijne moeder verkeerde, ontstak in gramschap, vloekte, tierde, zoodat het een wonder geweest is, dat de aerde niet opengegaan is om hem levend te verslinden.

Op den 18n Juni ben ik, J. Boelen, de gevangenen die van Sint-Truiden naar Hasselt waren overgebracht gaan bezoeken. Toen zij mij zagen, begonnen zij te weenen van spijt, zeggende dat het toch erg en vreed was, zoolang in den kerker te moeten liggen, omdat men zijne christelijke plichten volbracht.

De voorbieder die nog altijd evenzeer door den agent gehaet was, is om aen de vervolgingen te kunnen ontsnappen, uit zijne woonst moesten vluchten, in vroeemde streken gaan leven tot daer betere tijden voor zijn gemeente waren weggekomen.

Na hunne straf te hebben volbract zijn de gevangenen van Hasselt naar Sint-Truiden teruggebracht en aldaer losgelaten. Hun wezen was vermagerd, hun gang wankelend, hun verstand en geest verlamd en geknakt. Zij zijn te Brusthem weergekomen op een Zaterdag avond, den 4n Augustus, daags voor het feest van H. Dominicus.

Geschreven tot Brusthem in den nacht van 4n tot 5n, door mij J. Boelen.

(1) Onuitgegeven HS. ons door de huidige bezitter dienstwillig ter copieering afgestaan.

\*\*\*

Vanwege « en aâ Teungoniese ».

Brussel, (postdatum).

Tongeren ligt mij ter herte. Maar hoe veel schooner vond ik Tongeren voorheen, en zijne oude walk n en poorten. Zij stonden al als schildwachten om onze oordeel te bewaken en te beschermen. Ik heb er zien vallen, de eene achter de andere. De laatste die verdwenen is, gelooft ik, is de Kruispoort. Hoe menigmalen, hebben wij kinderen, den trap en af geloopt. Hoe blijft er nog over van de oudste stad in België? De Basiliek van onze Liever Vrouw, natuurlijk, die mag vergeleken worden met de schoonste van ons land, maar buiten dat, weinig of niets. De eenige huizen die een oudheidkundig karakter hadden, zijn afgeworpen, en vervangen door dendaagse gebouwen. De schoone Kasteel van de was zoo aangenaam in het voorjaar, tusschen den Jeker en den Vijver; nu de Vijver is ook verdwenen! Gij zult mij zeggen dat de stad zich moest uitbreiden, maar buiten de poorten was er nog zooland. Maar eilaas, wij zullen er maar niet zwijgen, het is voorbij. Het zal met ook zoo gaan.

En aâ Teungoniese.

DITERS EN DATIES.

Brief geschreven van een vader naar zijn zoon op school:  
Bef. — Ik zend u eene nieuwe brok, geknakt uit eene oude van mij. In den link zak steken vijf franken die uwe moeder er in gestoken heeft buiten mijnen naam. Ik heb vernomen dat gij geen verandering doet in uwe studies. Gij zijt een kind en ik ben uw vader.

Zoolis overigens een beeijsie overal, wordt die plant speciaal in Engeland gewaardeerd. Men noemt ze daar de vianiesplant. De Engelschen eten ze als groenten, als rageract en maken er zelfs een soort schuimende cider van. Ze wordt ook verzameld in het apothekershandboek; werkt ontlastend op de ingewanden, met zacht werkende invloed op de maag, zelfs van kinderen. Enkel met cud worden is ze wat wrang.

Als groentie is ze niet erg lekker. U kan altijd probeeren zood U ervan houdt. De blaere koken zoolis voor spissie, fijn hakken en kruiden, wat boter hijvoegen en een melksausje. De rabarberbloem kan herleid worden gelijk bloemkool. Of het erg lekker is? Ik meen niet dat rabarber bij ons als groentie ingang zal vinden. Maar in de pastebakkerij en in de keuken is ze recht op haar plaats; bijzonder daar ze een verbinding darstelt tus chen Winter en Zomersseizoen. Ze kan de plaats innemen van verschillende moestruchten, wanneer deze van de markt verdwenen zijn of geknakt zijn met onstadielende prunten voor onze leeggeplunderde buurs.

Maar opdat ze gewaardeerd worde door het publiek moeten er heel wat zorgen aan besteed om haer wrangheid weg te nemen. Laat ons eens zien wat een kleedsje haer best past.

HET MOES.

Rabarbermoes komt op alle tafels terecht, bij de rijke zoowel als bij de arme; bij de eerste voor haar kwaliteiten, bij de laatste voor de goedkoop. Stengels kisten van gemiddelde dikte, de blaere wegemen en de stengels in kleine stukjes snijden en in een pan kokend water gooien. Men vernieuwt tweemaal het water. Laten uitlekken in een zeef opdat het kookwater wegloope. In een pan 4 0 gr. suiker doen per kilo rauwe gekuchte rabarber. Laten koket tot zij karamelachtige siroop vormen. Ze mag zelfs even kleuren, dat geeft er een lekker smaakje aan. Op dat oogenblik de goed u teletek rabarber bij de siroop voegen va mengen; twee a drie minuten laten koken en roeren met een houten lepel. Omgieten in een kom, laten koud worden, opdienen als nagerecht bij den namiddag boterlam of ook bij het ontbijt.

TWEDE MANIER.

In de eerste manier is de wrangheid van de rabarber weggenomen; de tweede manier is voor diegene die ook de scherpe smaak in de rabarber lusten.

Rabarber snijden en kuischen zoolas hierboven. Laat ze silleitjes met de suiker koken, tot suiker en rabarber heel in mekaar gesmolten zijn en een lekker moes gevormd hebben.

DERDE MANIER.

Deze is heel wat verschilden. Na de rabarber gekuischt en in grove stukken gesneden te hebben, ze in een vuurvaste schotel werpen en rijkelijk bestrooien met bruine suiker, waaronder wat kaneel, en zonder er water bij te voegen in den oven steke. Wanneer de rabarber heel doordrongen is van suiker, goed gaar is, daarbij een mooie bruine kleur vertoont, is het moes klaar.

RABARBERTAART.

Op de tafel 250 gr. bloem uitstrooien, in een holte 150 gr. boter, 25 gr. fijne suiker, een snuifje zout en 2 eiers. Kerst boter, suiker, zout en eiers mengen, verder de bloem. Een gelijkwaardige deeg maken zonder deze nochtan laag te bewerken.

Wanneer de deeg goed glad is, den bol laten rusten gedurende een uur in een koe a plaat. Na dien tijd de tafel met bloem bestrooien en bij middel van een bakkersrol den deeg uitspreiden op een dikte van een halve cm. Die deeg op de plaat brengen er goed zorg voor dragende dat de holten en boordes goed opgevuld zijn. Met de rol even over den boord glijden. Met een vork hier en daar den boesem doorsteeken. Eka laag sbrikozenjam en voorts vullen met dikke rabarbermoes. Laten bakken in een middelmooie warme oven, uit den vorm halen, op een rooster laten koud worden, en met bloemsuiker bestrooien.

RIJST MET RABARBER.

150 gr. rijst met zorg wassen en in een pan doen met een liter kokende maik en een snuifje zout. Laten koken, er zorg voor dragen dat de pan te droogen. Wanneer de rijst goed gekookt is er 200 gr. rijst suiker bij doen, 3 dooiers en wat vanille, kaneel of van cistren. In een schotel gieten. In 't midden een holte maken die men opvult met rabarbermoes. Bestrooien met suiker of meelsuiker (cassoad) en kuischen in een zeer warme oven; kan warm of koud opgediend worden.

KNAPBALLETTES VAN GRIESMEEL MET RABARBER.

1 liter melk koken met een snuifje zout, 150 gr. griesmeel bijvoegen, roeren met een houten lepel tot het kookt, de pan afdekken en in den oven laten bakken gedurende een twintig minuten. Wegemen en 200 gr. fijne suiker er bijvoegen, 3 dooiers en een weinig oranjebloeswater. Goed mengen en laten koud worden op een geoliede schotel na het griesmeel uitgespreid te hebben.

Het griesmeel omkeren op tafel en in kleine vierkant steden, deze omkeelt men in geklopt eijer wat een weinig olie aan toegevoegd is; verder in beschutkruisen draaien en friten in heel warm vet. In een kom een laag rabarbermoes uitspreiden en er bovenop de knapballetjes. Besproeien met fijne suiker en opdienen.

RABARBERJAM.

Rabarber kuischen en ze in kleine teeltjes snijden. In een pan kokend water werpen

GROOTE PAARDENKOERSEN en gratis Tombola van het Volbloedpaard "NELLY"

op ZONDAG 22 MEI 1932 te 2 u 1/2

OP HET STADELPHIN « TUINWIJK » NIEUW SINT-TRUIDEN

12,000 Fr. PRIJZEN

Talrijke deelnemers zijn reeds ingeschreven.

en opkoken. Ze uitlekken op een zeef. In een pan 750 gr. suiker per kilo rabarber, zoolang laten koken tot de schuimknaap, waarmee we gedurig tot op den bodem te hebben geroerd, zich met een glanzende laag bedekte, en dat een lepel jam, een half karde geel vorm, wanneer we het bord in een koele plaats h u den. In glazen gieten en bedekken met perkamentpapier in glycerine gedrenkt, maar dit enkel 's anderdaags, wanneer de jam heel koud geworden is. Bedekken met een papertje dat we met een touwtje rond de pot vastmaken en bewaren in een droge, frische plaats. Het kookwater weer per liter, 1 kilo suiker bijvoegen en gedurende 10 minuten opsluis laten koken, is een uitstekende siroop tegen verstopping.

DE VANJONGE RABARBER.

Handeldend zoolas Mephistopheleik kan rabarber oude gekristalliseerde en uitgedroogde jam verjoegen.

500 gr gesneden rabarber en evenveel suiker mengen bij 1 kilo jam. Laten koken en verder afhandelen zoolas voor versche jam. Het verkregen mengsel is heel lekker. Men kan heel wat dedden, en jam die anders moest weggegooid, heeft weer een heele frische smaak verkregen.

RABARBEREKSTER

Rabarberstengels in 5 ukken snijden, in een vuurvaste schotel en rijkelijk met bruine suiker, waarin een weinig kaneel, bestrooien. De rabarber tot een koepel opkopen en bedekken met bloedsroed, een laag van 1 cm. dikte. Een sirook deeg rondom brengen en goed de boorden aansmeuieren. Het bovenste met eiwit goed betrijken bij middel van een peescel en gedurende een uur laten bakken in een niet te warme oven. Bestrooien met suiker.

Clément VATEL.

Gemengde berichten

HOE OUD ?

Voor dat vraagje wordt er nog al een zaagsken gespannen in den tram en in den trein.

De controleur komt en vraagt :  
— Hoe oud is dit kind ?  
— Twee jaar en half, Mijnheer.  
— Een groot kind voor zijn jaren, Mevrouw.

Als de controleur een goedaak is, dan gaat hij al glimlachende voort.

Maar als hij de punten op de i's wil, dan komt er aan het razen en het zagen en het klijven geen einde, soms wel een proces-verbaal.

In de Vereenigde Staten waar de Yankeeesche geest vooral practisch is, heeft men aan al die betwistingen een oplossing gegeven.

Het is niet meer de ouderdom van het kind die recht op kosteloos vervoer geeft, maar wel de grootte.

Indien het kind minder dan 41 duim meet dan wordt het aanzien als zijnde vijf jaar. Dat is een vastgesteld midden-eijfer, zoolve tot slechter voor de vlug opschietende broekventjes !

In Amerika zijn de vijf jaar de grens van het recht op kosteloos vervoer.

Maar hoe in den tram of in den trein weten dat een kind slechts 41 duim meet.

Doodenvoudig ! Binnen het rijtuig is er op de deur 41 duim hoog een waterpaslijn getrokken.

Indien de trein- of tramwachter twijfelt zegt hij : onder de maat ! en het besluit wordt getrokken.

Niet moeilijk om na te volgen !

DE ONTWORPEN TUNNEL ONDER DE ZIEENGT VAN GIBRALTAR.

Een onderzeesche gang van zestig kilometers. — Over een paar jaren werd, door de Spaansche regering, een krediet van 3 miljoen 600 duizend pesetas toegestaan aan het studie-komité van een onderaardschen of onderzeeschen doorgang in de zeezengte van Gibraltar. In Januari 1930 was dit krediet uitgeput en werd niet meer hernieuwd.

Doch de gedane studies hebben een nieuw ontwerp verwerkt, dit van den ingenieur Ludwig Schuller, van Weenen.

De zeezengte van Gibraltar heeft een

lengte van ongeveer 60 kilometers, eene breedte van tusschen 40 en 43 kilometers en eene diepte verandende tusschen 600 en 1.100 meters. Het is in de richting van den Atlantischen Oceaan, van Westen van de zeezengte, dat de getijdrade plaats voor het aanleggen van een tunnel godelig is.

Het plan Schuller maakt van deze plaats getruikt. De ingesaur voorzet, evenals het voor Gekalvus en deere, de makers van vroegerre plannen, vooraan werd, voor meer veiligheid, met graven van twee bijzondere tunnels, gebouwen, twee omringt bij het zee-kanaal verooten. Schuller's voorzet, ook een stelsel van arduinering, boeren of hoofd-tunnels, dat de bouwkosten zou vernieuwen en tegelijk de veiligheid van de reizigers en van het spoorwagengedrag zou verjoegen. Voor de Verlichting in de verlichting zouden twee putten op 60 en over van de zeezengte aangeorderd worden, en een bijzonder zeer diegen put, welke in Europeesche ower met het matengedrag van de gebouwen tunnels, bij maari eener gaansetij, zou verooten.

De tunnels voor een spoorweg verooten, zouden, volgens het plan Schuller, eene doornede neoban van zeeën metten. Aen ooreet dat deze oorsneve den weerdstand van de luent op een voortocht van de treinen merkelijk zal kleiner maken dan in een tunnel waarvan de oorsneve slechts zes meters zou wezen. Het plan voortoet ook uitwegen voor de reizigers, in ges al van onvoorzeene omstandigheden. Ook het leggen van telefoonkabels, enz., wordt voorzien. Dank aan den duublen tunnel is, ingeval van het bloekeuren van een akzer, het verkeer door den anderen tunnel verzekerd.

Wat de uitvoeringskosten van dit reuzentig plan betref, daaromtrent kan M. Schuller geen cijfer aannemen.

In de school.

Meester. — Karel, leeuw wat is dat voor een woord.

Karel. — Bijwoord, meester.

Meester. — Stommeling, ik heb toch gezegd dat de namen van alle dingen die ge kuint vastgripen zelsaenige naamwoorden zijn.

Karel. — Dat weet ik meester. Maar kuint u een leeuw vastgripen.

Versproken.

Rechter van instructie. — Ge zijt aangeklaagd wegens onbetal van hout. Zijt ge wel eans heren veroordeeld ?

De eerste maal dat men mij heeft geknapt. Beschuldigde. — Neen, mijnheer, het is

BREVET BELGE N. 369.341.

Appareil distributeur d'allumage.

Le propriétaire de ce Brevet desire céder des licences ou s'entendre avec des personnes compétentes pour l'exploitation industrielle de ce Brevet. Pour tous renseignements s'adresser à l'Agence de Brevets J. GEVREYS & Co., Ingénieurs, 70, rue de l'Aumôner, à Anvers.

BREVET BELGE N. 369.342.

Machine à poinçonner pour découper des articles dans des feuilles de métal.

Le propriétaire de ce Brevet desire céder des licences ou s'entendre avec des personnes compétentes pour l'exploitation industrielle de ce Brevet. Pour tous renseignements s'adresser à l'Agence de Brevets J. GEVREYS & Co., Ingénieurs, 70, rue de l'Aumôner, à Anvers.

BREVET BELGE N. 325.945.

Perfectionnements aux récipients à huile et matières analogues.

Le propriétaire de ce Brevet desire céder des licences ou s'entendre avec des personnes compétentes pour l'exploitation industrielle de ce Brevet. Pour tous renseignements s'adresser à l'Agence de Brevets J. GEVREYS & Co., Ingénieurs, 70, rue de l'Aumôner, à Anvers.

BREVET BELGE N. 331.165.

Perfectionnements aux surfaces flexibles pour sièges, coussins et capitonnages.

Le propriétaire de ce Brevet desire cé