

De boekjes met “Gouden raad van tante Kaat” zijn in het hele Nederlandse taalgebied bekend en gewaardeerd, al is het idee niet nieuw.

Ook reeds op het einde van de voorgaande eeuw (1891) werd bij drukker Jacob Blouw-Bogaerts te Lichtervelde een werkje uitgegeven, getiteld:

Levensmiddelen of voorschriften van algemeen nut

De titelpagina, rijkelijk geïllustreerd met bijenkorven, groenten- en fruituitstallingen en gereedschappen allerhande, toont duidelijk aan dat de raadgevingen in het boek opgenomen, niet alleen betrekking zullen hebben op de dagelijkse keuken, maar eveneens op de meest diverse activiteiten, waarmee de Lichterveldenaar van rond de eeuwwisseling zich onledig hield.

Tante Lieve van onze eigen Heemkundige Kring maakte een selectie uit de ruime keus aan recepten en raadgevingen. Misschien kan de hedendaagse lezer er ook nog zijn profijt uit trekken ...

Aansluitend volgt een selectie, van de hand van Luc Haeghebaert, van advertenties uit diverse nummers van DE VELDBLOEM (eveneens bij Blouw-Bogaerts gedrukt) van 1901. Hetgeen de Lichterveldenaar zich in die periode kon aanschaffen, geeft een beeld van het leven op de gemeente in (over-) grootvaders tijd.

Heemkundige kring Karel Velde Poole

Goede raad van tante Lieve

Lieve Coussée

59. Om in den Winter goede Aspergiën te hebben.

Om in den Winter schoone aspergiën ter tafel te kunnen brengen, zal men op volgender wijze handelen : Men moet, wanneer de aspergiën het beste zijn, de schoonste stengels uitzoeken, ze afwasschen en goed afdroogen. Men neemt nu meel met zemelen en men voegt er voor elken kilogram 125 grammen goed gedroogd zout bij. Men legt de aspergiën bij lagen met dit mengsel in een pot, zoodanig dat de planten elkander niet raken ; op de bovenste laag legt men nog een laag van het mengsel en dan overgiet men het met een laag vet. Men bindt den pot met een blaas toe om de lucht volkomen af te snijden. Op deze wijze bewaren de aspergiën zoo goed alsof zij versch gesteken waren.

Het meel kan men verder voor diervoeder en het vet in de spijsen weder benuttigen.

Wie reeds in juni kan voorzien dat hij tussen Kerstmis en Nieuwjaar een onweerstaanbare goesting naar asperges zal krijgen, vindt hier hoe te werk te gaan.

Paardesteert (Equisetum.)

Dit kruid dat men langs vochte wegen en langs de kanten van watergrachten veel aantreft heeft een ronde hollen steel met veel knopen lids-gewijze

in elkander sluitende. Aan de knopen komen in 't ronde harde uitspruitsels of steelkens voort. In plaats van bloemen heeft het druifwijze uitspruitsels op eenen bijzonderen steel. De wortel is wit, wijd uitgespreid en in veel knopen gedeelt.

Paardesteert als thee gebruikt is een onwaardebaar middel voor deze die moeilijk hun water maken en daardoor soms ondraaglijke pijnen lijden. Voor bloedspouwen gebruikt men ook met vrucht dezen thee, en bij neusbloeding trekke men hem door de neusgaten op.

Wie zich de haren uitrukt bij de hopeloze strijd tegen de "kattenstaarten" in zijn tuin, moet weten dat dit (on)kruid vroeger nuttig gebruikt werd.

Eksteroogen en weeren.

1^o De eksteroogen en weeren zijn seffens verdwenen wanneer men er eene plaaster op legt van de volgende samenstelling.

Wit erts	2	grammen.
Geele was	45	"
Terpentijn	15	"
Kopergroen	15	"

Men smelt de drie eerste zelfstandigheden, men doet er dan het kopergroen in en men laat verkoelen. De plaaster maakt men van een stukje linnen waarmede men de eksteroog bedekt.

2^o De voetartsen maken nog gebruik van de volgende balsem :

Witte was	20	grammen.
Olijfolie	50	"
Bloem	80	"
Acetisch zuur	80	"
Extrakt van lavendel	5	"

Men doet de was in de olie smelten en men klaart de vloeistof bij middel van een weinig oreaanwortel. Men voegt er dan de andere deelen bij die men goed mengelt.

Deze balsem doet men op de eksteroog en men bedekt ze met een stuk plakpleister.

Na vier en twintig uren valt de eksteroog of de weer af.

3^o Weekt in een weinig spiritus van graanazijn, of anderen sterken azijn, eenig wit brood, 's avonds voor het slapen gaan legt men een weinig van dit doorweekt brood op de eksteroog, vestigt om hetzelfde een klein windeltje, en des anderdaags, bij het opstaan, kan men met alle gemak met den vingernagel de opperhuid der eksteroog wegnemen. Men herhaald dezelve bewerking tot dat de eksteroog geheel en al verdwenen is, nochtans gevoelt men alreeds geene pijn meer na de eerste operatie.

Wie reeds van alles ondernomen heeft om van zijn eksteroogen bevrijd te geraken, kan misschien één van bovenstaande recepten uitproberen. De auteur vertelt er wel niet bij waar men terecht kon voor ingrediënten als "wit erts", "kopergroen", of "acetisch zuur".

WIEROOK.

Vervaardiging van wierook voor de kerkelijke diensten.

Men vervaardigt een welriekend poeder dat zeer voordeelig den wierook vervangt, door middel der volgende zelfstandigheden fijn tot poeder gestampt :

Gewoone wierook	40	grammen.
Cascarile	5	"
Benjoin	30	"
Storax	15	"
Salpeter	12	"
Suiker	12	"

Mocht onze koster ooit vergeten wierook te bestellen voor de kerkelijke diensten, weet hij hier hoe er een mouw aan te passen.

Teelen van wormen tot voeding van Pluimgedierte.

Men heeft opgemerkt dat de hennen best gedijen wanneer zij op eenen versch geploegden akker of op het land vrij kunnen omlooopen, waar zij zich met alle wormen voeden. Zij groeien beter en leggen meer eieren wanneer zij met heerlijk voedsel verzorgd worden dan wel met graan. Het teelen

van wormen kan dus voor den hoenderkweek voordeelig en winstgevend zijn. Eene nog al diep uitgegraven greppel wordt voor een halven voet met kort gehakt roggestrooi gevuld, hierop legt men eene laag paardenmest, daarop eene laag aarde en eindelijk vult men den greppel met bloed, zemels, ingewanden en afval van geslacht vee, bedorven vleesch, enz. De verschillende stoffen verrotten en er ontwikkelen zich in den greppel millioenen wormen en larven van insekten. Het is ongelooflijk hoezeer het pluimgedierte door dit voedsel kan gedijen.

Wat zou de moderne "leghennenkweker-op-batterijen" zeggen van bovenstaande werkwijze?

Bereiding van vruchtenwijnen.

Perenwijn.

Voor dezen wijn neemt men zoete sappige peren. Men neemt de peren zooals zij zijn, plettert ze op eenen vrijfsteen, vrijft ze fijn en perst ze uit. Men giet het sap in een vat of in flesschen, volgens men veel of weinig maken wil, en dek de opening enkelijk met er een linnen lapje over te leggen. Op eenige dagen zal het vocht sterk beginnen gisten en door de opening van het vat of van de flesch dringen. Als het sap is uitgegist vult men het vat of de flesch met overgebleven sap weder aan. Sluit daarna de opening dicht en laat het in den kelder 5 weken rusten. Men steekt eene kraan 8 of 10 centimeters boven den grond van het vat. Tapt het nu klaargeworden sap op sterke flesschen en stopt ze dicht.

Dezen wijn is aangenaam en sterk en den champagne zeer gelijkende.

Ook in allerlei "Ersatz-bereidingen" waren ze toen sterk. Wie niet gewoon is champagne te drinken zal nooit het verschil merken wanneer hem vruchtenwijn geserveerd wordt, bereid zoals hierboven beschreven.

145. Middelen om vleesch lang versch te bewaren.

- A:** Hang het in een kas waarin gij wat ongebluschte kalk gestrooid hebt.
- B:** Neem smiswater ofwel water waarin men wat vijzel van ijzer in laten koken heeft en overdek daarmede het vleesch.
- C:** Omring het vleesch met een dunnen doek en overdek het dan met gestampte houtskolen.

En, wie zich al altijd afgevraagd hebt hoe ze het toen deden zonder koelkasten of diepvriezers, vindt hier het antwoord.