

Kroijeniersboeksie

De diëlectgroep van d'n Historische Verêêniging wil graeg onthouwe hoe 't 'r vroeger aan toe ging. Wat is t'r toch een hôop veraanderd in de lôop van de jaere hee! Neem nou is 't boodschoppe doen. In m'n jonge jaere kwam êêns in de week Huig Draopers, de kroijenier, ze hadde de winkel bij de Boslaon, bij moeders langs om 't boodschoppeboeksie op te haole. Daer wiere de boodschoppe in opgeschreve en een paor daege laeter wiere ze thuisbezurregd. Ok de slaoger en de kaesboer kwamme wekelijks langs om te hore wà ze konne levere. Dat zellefde deeje ok de groenteboer, d'n bakker en de mellekboer. Die kwamme daegelijks aan de deur. D'n bakker met een brôôdmand met een paor soorte brôôd. De mellekboer met een emmer mellek. Met een pint (haaleve literkan) wier de mellek afgemete en zôô in de mellekkoker gedaen. Dat was toendertijd nog volle melk, zôô van de koei. Aal deuze middestanders hadde ok een belangrijke sosjaole funcsie, want 't wazze aallemael mense die veul hoorde langs de deure en zôôdoende de leste nieuwchies meebroche. 'n Praotjie kon d'r in die tijd aaltijd wel af. Tegewoordig haole we aal deuze waore in êêne keer in de supermart; we kanne ok nie anders meer, want de klaaine middestanderties zijn deur de grôôte broers de nek omgedraaid. Mor daarmee is ok een stuk gemoedelijkhaaid verlore gegaon. Jammer!

Winteraerepels opdoen

Wat vroeger ok hêel gewoon was en wat iederêên wel dee, was 't zurrege voor een wintervoorraed. D'r wiere bevôôbeld in 't naejaer aerepels opgedaen voor hêel de winter. In ouwe huisies wiere die bewaord in 't keldertie onder de bedstee. D'r wazze toe nog gêên kiemremmende poejerties en aan 't aaind van de winter hadde de aerepels tôôke van soms wel vijftien centimeter lang en wazze de aerepels sponsies geworde. Aerepels wazze voor ons aareg belangrijk, 't hôôdvoedsel zôôgezeed. Macaroni en spaghetti hadde we toe nò nie en van rijst kookte me moeder gêên nasi, maor stijve rijst met in een putjie butter en basterdsuiker.

Gedrôôgde appeltjies

In 't naejaer wiere d'r ok goudrenette opgedaen. Die wiere dan geschild en in parties gesneeje. In een kusseslôop broche we ze dan bij Roel van Ôôsterom, d'n bakker, die spraaidde ze uit op d'n oven en zo wiere die appelparties dan gedrôôgd. Daerdeur wazze ze hêel de winter te bewaore. Saome mè blaauwe pruime wier d'r 's aeves een porsie in de wêêk gezet en d'n aanderen dag gekookt en dan as groente getete.

Immaokbôône

In de tijd dat de bôône geplukt konne worde, wiere d'r ok bôône ingeslaoge, opgedaen zeeje we dan. Met hêêle kiste tegelijk. Ok die mosse voor de winter bewaord worde. Tegewoordig kanne me 't hêêle jaer bekant vorse bôône kôôpe, maor toe was dat een saaizoengroente. Met 't hêêle huishouwe wiere we aan 't waarek gezet om aal die bôône af te haole en de sperziebôône te breke. De snijbôône wiere dan met 't meulentjie gesneeje. As aalles klaor was, wiere ze goed gewasse en de bôône wiere raauw, laochie voor laochie met hêel veul zout in een grôôte Keulse pot gedaen en onder de pekel gezet. As de pot vol was, gong d'r een

planksie op en een grôte stêen om 't gehêel aan te drukke en die potte wiere dan in de kelder bewaard. Van tijd tot tijd wier d'r dan een porsie uitgehaold om te ete. Die bône wazze dan braainzout, mor nae een paor keer afkoke wazze ze wel te ete. Je begriip netuurlijk wel dat 'r waainig voedingswaerde meer in zat, mor we wisse nie beter. Laeter kwam 't wecke in glaoze potte d'r meer en meer in en dat was een hêel wat beterdere en gezondere manier van conserveere, al was dat een hêele aarebaaidzaome manier.

Kolevoorraed

Wat hadde onze ouwers toch veul om voor te zurrege, hee! Want voor 't aanlegge van wintervoorraeje was netuurlijk ok nog geld nôôdig. De schoorstêen mos blijve rôôke en daerom wiere d'r ok nog is voor hêel de winter kole opgedaen. Aaierkole voor 't fernuis en antereciet voor d'n haerd in de kaomer. De kachel wier elleken dag aangemaakt en daervoor wazze weer aamaokhoutjies nôôdig. Ok dat was een karrewaachie waer wij as jonges mee opgescheept wiere. We hadde d'r wel is de smoor in, mor dat hielep niet, we hadde maor te zurrege dat 'r aaltijd een voorraedjie kachelhoutjies was. Iederêen, van klaain tot grôt, had in die tijd zô z'n aage waareksies. En laete we eerlijk weze, we blaerde d'r nie van en 't vurremde zô ok bij ons al een stuksie verantwoordelijkhaaid.'t Is meraokels goed om zô van tijd tot tijd is trug te kijke en te onthouwe hoe 't vroeger was..

Jan van der Vlies

P.s. Zô lang d'n tentôênstelling over Wijk C in 't Slierechs museum is te zien, is t'r ok elleke zaeterdag iemand van onze waarekgroep diëlect te hore. Die zal om 3 uur in de voormaolige raedszaol over en in 't Slierechs wà vertelle. Liefhebbers van ons Baggerdurrepstaoltjie zijn van harte welkom!