

Broekhoest

In dezen tééd van 't jaor dan moete vur 'w ééte al wir denken aon alderhande wijnterkost. De kôllen in den hof zèn bekwaom, en in onzen hof staon dan ôk alle jaor' verskillende sôrte kôlle. Spitskôlle, bloemkôlle, rooikôlle, boerekôlle. En ôk de wijnterwortelen en de praii diej doewn 't op onze grond hil goewd. Diej van ons diej zi dan wel van welleke kôlle ik 'r een of twee moet aafsnije. De boerekôlle pas äs 't al 'nne naacht gevrôrren hi.

Wijlie hebben in de kèlder ôk nog zône Kôlse pot staon. En d'r maoke wijlie ôk ieder jaor wir zoerkôllen in. Genôg zout 'r in en dan 'nne zwaore kaai 'r bovenop. Dan kan dä zout in diej mee diej kôlskaof gesnipperde kôllen intrekke. Dä's kôstelijke kost, en d'r doen wijlie dan den hille wijnter mee.

En äs ik denk aon de soep, diej èrtsoep, diej smaakt in de wijnter ältij wir zo lèkker. Snèrt zegge sommigte, mär wijlie zegge gewoan èrtsoep. Veul praii d'r in en e paor jùn en e värrekespôtje of 'n hielteje. Nog é sneeke roggénbroad, en dan zèdde de kônning te réék.

Ge moet 'r alleen wel réékening mee houwe, äs ge ôit erregend henne moet, ik zal mär zegge ne de kerrek of ne den dokter – ik zeg zo mär iejt – dä ge dan nie urst 'n börd èrtsoep en d'r aachteraon ôk nog 'n börd zoerkôlpetossie ge'eten het. Anders kosde nog wel 's laast kréege van te veul ... **broekhoest**.

Johan Biemans, Bergeijk.