

Alle technieken uit boek ” 2 manen lang.....”

Onze techniek 1: Verse vis gaar maken in leem

- _Maak een lekker vuurtje, met veel hete as.
- _Wikkel de schoongemaakte en gezouten vis in verse bladeren.
- _Leg daaromheen een 5 cm dikke laag van leem of klei.
- _Leg dit pakket op de hete as.
- _Trek daarover ook weer hete as.
- _Stook daarboven rustig een vuurtje.
- _Draai na ongeveer een half uur het pakketje voorzichtig om.
- _Haal het pakketje na weer een half uur uit de as.
- _Tik de hard geworden leem er af en de vis is gaar.

Onze techniek 2: Verse vis gaar maken in verse bladeren

- _Maak een mooi roostervuur.
- _Maak een rooster van verse wilgentenen (tekening 8).
- _Draai grote bladeren om de verse schoongemaakte vis.
- _Knoop de bladeren zonodig vast met verse reepjes wilgenbast.
- _Leg de vis op het rooster.
- _Rooster hem gaar terwijl je hem af en toe verlegt en draait.
- _Na ongeveer een uur is hij gaar.

Onze techniek 3: Verse vis gaar maken in kuil

- _Graaf een kuil.
- _Verwarm stenen in het vuur.
- _Haal ze uit het vuur met een houten knijper.
- _Beleg de kuilwand met de helft van de stenen.
- _Wikkel de schoongemaakte en gezouten vis in groen blad van bijvoorbeeld zuring of, wat gemakkelijker is:
- _Leg veel groen blad op de stenen, leg daarop de vis, daarop weer veel groen blad en daarop weer de andere helft hete stenen.
- _Leg eroverheen wat grasplaggen om de warmte wat langer vast te houden (tekening 9).
- _Na ongeveer een uur is de vis gaar.

Onze techniek 4: Speltkoeken bakken op hete steen

- _maal het graan.
- _Meng meel, water met ietsje zout tot stevig deeg dat niet meer aan je handen plakt.
- _Rol een klein bolletje deeg met de vingers uit, of beter nog met een stokje (foto 2) tot een plat broodje.
- _Leg dit broodje op een hete steen in de buurt van het vuur en probeer het gaar te maken door het te wenden en te keren (foto 3).
- _Na ongeveer 30 tot 45 minuten is het gaar.

Fijn gemalen meel van tarwe is uitermate geschikt voor het maken van zuurdesemdeeg, dat je kunt bakken in een lemen oven.

Ook kun je brood bakken in de hete as of in een met vet ingesmeerde pot.

Onze techniek 5: Broodje bakken in de hete as

- _Maak van een bolletje zuurdesemdeeg een plat broodje van ongeveer een duim dikte met een doorsnee van 6 vingers breed. ÔË
- _Maak een kuiltje in de hete as.
- _Leg daarin het broodje en veeg er weer hete as overheen.
- _Pas op dat er geen houtskool tegenaan ligt, deze zijn te heet.
- _Stook ongeveer 15 minuten een vuurtje boven de kuil.
- _Graaf het broodje uit, draai het om, veeg er weer hete as overheen, stook er weer vuur op.
- _Na ongeveer 10 minuten is het broodje gaar en kun je het uitgraven.
- _Klop er de as vanaf.

Je kunt het broodje lekkerder maken door zout, kruiden, noten of stukjes appel in het deeg te stoppen.

Onze techniek 6: Kaars maken

- _Pluk verse biezen
- _Schil ze terwijl ze nog vers zijn en laat hierbij 1 verticaal strookje aan de bies voor de stevigheid.
- _Doop ze in bijenwas
- _Laat ze drogen

Onze techniek 7: Vuurmaken

- _Zoek een stuk plat droog hout van een zachte houtsoort zoals berk of wilg.
- _Maak hierin met een mes niet ver van de zijkant een ondiepe uitholling, en maak een gleufje naar de zijkant (foto 8).
- _Zoek een recht droog stokje, de houtsoort doet er niet toe, met een doorsnede 2 tot 3 cm. en ongeveer 20 cm lang (de draaistok).
- _Punt het stokje zo aan, dat het redelijk past in de ondiepe uitholling van het stuk hout.
- _Zoek of maak een stuk hout dat al een zwakke boogvorm heeft. Als je het moet maken, neem dan een verse tak van ongeveer 60 cm lang, span hem in een lichte boogvorm en laat hem drogen.
- _De boog kun je licht spannen met de pees, een stuk gelooid of ongelooide leer.
- _Om de draaistok tijdens het draaien van de boog op zijn plaats te houden kun je een stuk kniegewricht nemen van een koe, of een ander stuk hard materiaal met een komvorm erin (de duwer).
- _Verder zoek je nog licht brandbaar materiaal, zoals gedroogde pluus van de lisdodde, gedroogde dunne bastvliesjes van de berk of geprepareerde stukjes tondelzwam.

_Het vuur maken gaat als volgt: sla de pees van de boog een slag om de draaistok; plaats de pen in de uitholling; zet de duwer op de draaistok (tekening 12), zoek een evenwicht van hard duwen en de boog heen en weer halen. Hoe harder je duwt hoe zwaarder je moet draaien maar hoe meer wrijvingswarmte je krijgt. In de uitholling ontstaat warmte, rook en tenslotte een gloeiend kooltje; dat kooltje kun je via het gleufje voorzichtig laten vallen in een nestje van droog materiaal; blaas het vonkje met geduld tot vuur aan.

Onze techniek 8: Tondelzwam prepareren voor vuurmaken

- _Snij van de tondelzwam de harde buitenkant en de buisjesstructuur eraf.
- _Snij het fluweelachtige gedeelte dat overblijft in zo plat mogelijke strookjes.
- _Kook deze strookjes enkele uren in een mengsel van half water, half as.
- _Droog de strookjes en klop ze zo plat mogelijk uit.
- _Als hierop een vonk valt, dan blijft de vonk zo lang gloeien dat je tijd hebt hem aan te blazen tot vuur.

Onze techniek 9: Darm soepel maken

- _Maak de dunne darm schoon door er aan één kant water in te doen en het water er doorheen te knijpen.
- _Als je hem droogt kun je hem jaren bewaren. Hij is dan wel erg breekbaar.
- _Wil je hem soepel maken, dan moet je de darm een paar uur weken.
- _Is hij dan weer bijna droog, smeer hem dan in met (lijn)olie.
- _Begin hem voorzichtig soepel te maken, door de darm over een afgeronde plek te trekken.
- _Herhaal de laatste twee handelingen zo lang tot na droging de darm soepel genoeg blijft om te binden.
- _Bij een trekproef kregen we de darm van een tam varken en een wild zwijn niet kapot.

Onze techniek 10: Brood bakken met zuurdesem

a. Zuurdesem moederdeeg maken.

- _Maak een vloeibaar papje van twee handjes zelfgemalen meel en water.
- _Roer 's morgens en 's avonds goed en verdubbel dagelijks de portie met meel en water.
- _Na ongeveer twee dagen begint de verzurings fase, de drie volgende dagen vormen de gistingsfase, je ziet bubbeltjes verschijnen.
- _Ga door met de portie dagelijks te verdubbelen.
- _Heb je genoeg massa, leg dan twee handjes van de verzuurde massa opzij voor de volgende keer en kneed de rest tot deeg.

b. Deeg kneden.

- _Voeg zout toe en zoveel meel, dat het deeg niet meer aan je handen kleeft.
- _Ga nu ongeveer een kwartier lang stevig kneden tot je een homogeen deeg krijgt.
- _Vorm de broden en zet ze op een warme plek om ze te laten rijzen.
- _Bedek ze met een vochtige doek.

c. Oven stoken.

- _Stook de leemoven ongeveer twee uur op met droge takken, die moeten verkolen en goed gloeien in de oven.
- _Verspreid de gloeiende kooltjes over de gehele bodem tot ze bijna zijn opgebrand.
- _Trek as en kooltjes er zoveel mogelijk uit met een bezem, gemaakt van verse wilgentakken en test de warmte van de oven.
- _Test de warmte door er graankorrels in te laten poffen. De korrels moeten in ieder geval pas gaan poffen tussen de 10 en de 17 tellen. Eerder is de oven onvoldoende warm.
- _Schuif met de sliet (een lange platte houten spatel; tekening 14) de broden in de oven.
- _Leem de deur en het bovengat hermetisch dicht.
- _Haal de broden er na ongeveer 40 min. uit.

Onze techniek 11: Maken en gebruiken van snor-rebot (snorrehout)

- _Hak een plankje van 8 tot 10 cm breed, 3 tot 5 mm dik en 20 tot 25 cm lang.
- _Rond de hoeken af, en boor een gaatje aan één kant.
- _Spin en twijn een touwtje van vlas en knoop dat aan het snorrehout vast (tekening 16).
- _Als je het touwtje eerst door meelpap haalt, gaat het touw minder snel slijten.
- _Zwaai zo snel je kunt het uiteinde van de vlasdraad boven je hoofd of schuin voor je uit.
- _Het snorrehout gaat nu om zijn lengteas draaien en maakt daardoor een snorrend, brommend geluid.

Onze techniek 12: Lijmen van aardewerk

- _Warm evenveel was en hars (en eventueel fijne as) samen op in een potje.
- _Smeer de scherven aan twee kanten in met dit mengsel.
- _Duw de scherven langdurig op elkaar.
het houdt goed, maar het mag beslist niet warm worden
wij ondervinden geen verschil tussen de lijm met of zonder de fijne as.

Onze techniek 13: Ontkiemen van graan

- _Leg graan een poosje in water in de week.
- _Giet het water af en leg het vochtige graan, als er zon is, uitgespreid in de zon of op een warme plaats.

- _Leg 's avonds er een vochtige doek over heen.
- _Spoel elke dag het graan weer, en laat er warmte aan komen.
- _Afhankelijk van de warmte ontkiemt het graan na enkele dagen.
- _Als de kiempjes een duimbreed lang zijn kun je ze eten.

Onze techniek 14: Maken van zachte kaas

- _Zet een pot melk, afgedekt met een doek op een niet te koude plek weg.
- _Giet dit alles door een doek als je ziet dat de melk zich gaat scheiden in vloeibare wei en een steviger wrongel.
- _Haal de punten van die doek bij elkaar.
- _Hang het geheel een paar dagen op met een pot er onder om de wei op te vangen.
- _Knijp regelmatig in de hangende zak om te voelen of de massa steviger wordt.
- _Haal de stevige massa uit de zak en doe er naar keuze zout, look, peterselie en/of brandnetel doorheen.

Onze techniek 15: Koken van gierst

- _Giet 10 kopjes gierst in de pot.
- _Giet 22 kopjes water erbij.
- _Kook de gierst tot alle water is opgenomen en er putjes in zichtbaar zijn.
- _Zet de pot met deksel onder stro of hooi en laat het geheel een poos verder gaar worden.

Onze techniek 16: Touw maken van vlas

- _Spinnen van vlas.
- _Twijnen van de gesponnen draden (tweedubbel).
- _Twijnen van de getwijnde draden (vierdubbel).
- _Met zeven mensen slaan we touw op de volgende wijze: we leggen zes lengtes draad uit met een lengte van 8 passen, ongeveer 7,5 m. Zes mensen nemen ieder één lengte strak vast. Met een stokje geeft ieder hun lengte nog extra twijning zodat het vliegwiel gaat draaien (foto 20). Men moet ervoor zorgen dat de twijning van de afzonderlijke draden dezelfde is. De zevende persoon helpt mee om de draaiing te begeleiden en het vliegwiel met de hand te bedienen.

Het resultaat is een schitterend touw, zeven grote passen lang, één pink dik.

Onze techniek 17: Touw maken op de gallische manier

- _Twijn 6 draden driedubbel en 7 meter lang.
- _Maak ze vast aan het apparaat (tekening 28).
- _Hou de stok met beide handen vast en draai het plankje met de vastgezette draden om de stok in tegengestelde richting t.o.v. de laatste twist of twijning.
- _Stop steeds even en controleer de sterkte van de twijning, dit is een fluitje van een cent.

Na de bewerking is het touw ongeveer 6 meter lang.

Onze techniek 18: Verwerking schaap

a. Bloed.

- _Warm opdrinken.
- _Laten stollen en de stolsels met zout en look opbakken of ietsje meel, zout en look erbij en dan opbakken.

. Hoefjes.

- _Laatste stukje poot en hoef koken in water.
- _Hoefjes lospeuteren van restant poot.
- _De hoefjes weer uitkoken.
- _Drogen.
- _Gaatjes priemen.
- _Afzonderlijk aan een koortje hangen of gezamenlijk te gebruiken als rammelaar.

c. Bot/been voor naald, priem, vishaakje, kam, fluitje en sieraad.

d. Kaak met tanden en kiezen.

- _Kun je gebruiken als houtzaag (eerst uitkoken).
- _Kun je gebruiken als slaginstrument.

e. Hoektanden.

- _Kun je vastzetten in het eind van een stokje en als priem gebruiken.
- _Tanden en kiezen kun je gebruiken als versiering.

f. Kop.

- _Kun je ophangen bij een heilige plaats om de kwade geesten te verdrijven.
- _Verzwaard met stenen in het water leggen voor de palingvangst.

g. Darmen.

- _Uitknijpen en te drogen hangen.
- _Gebruiken als dun touw bijvoorbeeld bij het vastzetten van een pijlpunt aan een schacht (let wel: schapendarm is niet zo sterk!).

h. Nieren.

Zo snel mogelijk roosteren.

i. Lever.

Zo snel mogelijk roosteren.

j. Hart.

Zo snel mogelijk roosteren.

k. Longen.

_In fuik om vissen te vangen.

_Kunnen ook geroosterd worden.

l. Lebmaag of pens.

_Rand verstevigen met bijvoorbeeld wilg, hengsel eraan maken.

_Ophangen met water (foto 42); als waterreservoir is de zak drie maanden te gebruiken.

_Water op de Gallische manier aan de kook brengen en één stonde aan de kook houden. De maagwand kan dan gegeten worden.

Stop je er groentes en wat zout in, dan heb je meteen soep.

m. Gal.

Onverdund te gebruiken als gele verfstof voor leer. Het geeft niet veel kleur.

n. Vet.

_Lelijke stukken uitbakken en gebruiken als lampenvet, om zeep te maken, om gereedschap te smeren of om kloven in handen en voeten te behandelen.

_Grotere stukken pekelen: vijf dagen pekelen, ongeveer zeven dagen boven het vuur hangen en daarna koel weghangen voor gebruik.

o. Staart.

_Schoonmaken.

_Drogen en soepel maken.

_Schede voor mes van maken.

p. Tong.

_Klaarmaken en opeten.

q. Hersenen.

_Koken.

_Bakken in varkensvet.

_Gebruiken bij huidpreparatie (ieder dier heeft genoeg hersenen om zijn eigen huid te prepareren).

r. Huid.

_Op een vleesbalk (tekening 29) leggen en de vleesresten verwijderen met een vuurstenen of ijzeren mesje.

_Goed spoelen en uit laten druppen.

_Van de hersenen (eventueel met een deel van de lever) een dikke smeùge pap maken.

_Hersenen heel hard en goed inwrijven aan de huidkant.

_Ingesmeerde huid één nacht in water laten staan, daarna heel goed spoelen.

_Huid enkele dagen opgerold laten liggen met de haren aan de buitenkant.

_Soepel maken door met een bot voorwerp heel hard te duwen over de huid in verschillende richtingen. Dit is ontzettend zwaar werk. De huid mag niet te nat meer zijn, maar ook niet helemaal droog.

De huid is niet waterdicht. Hij blijft wel soepel als hij nat wordt. Hij kan in droge toestand eeuwig meegaan.

s. Vlees.

_Pekelen: stop één voor één alle stukken vlees in een grote pot; strooi op elk stuk vlees flink wat zeezout, vier kilo zout op tien kilo vlees; giet er zoveel water bij dat alles onder water staat en dek de pot af; bij gebruik het vlees wel ontzouten door het één of twee dagen in water te leggen. Het zoute water kun je dan gebruiken voor bijvoorbeeld soep; het geheel kan wel zes maanden goed blijven op deze manier.

_Roken: na vijf dagen pekelen kun je mooie stukken vlees boven het vuur te roken hangen; bij gebruik wel het vlees ontzouten door het één of twee dagen in water te leggen.

Onze techniek 19: Blaaspijp maken

_Zoek een rechte eenjarige of tweejarige vliertak van ongeveer 60 cm.

_Haal de schors eraf.

_Pulk aan beide zijden het merg uit de tak, met een stukje ijzer of bot.

_Als je boft is de stok al doorboord, anders moet je een stuk ijzer heel heet maken in een vuur en het merg er uitbranden.

Onze techniek 20: Trog hakken

_Hak een stuk boomstam en laat het langzaam drogen om scheuren te voorkomen.

_Splijt met houten wiggen de bovenkant eraf.

_Bewerk het stuk wilgenhout met de bijl zo, dat er grofweg een trogvorm te zien is.

_Bewerk fijner met een holle dissel, die met een ander handvat ook als guts te gebruiken is.

_Werk af met een beitel en guts.

onze techniek 21: Groentekoek maken

_Snijd gerookt spek of vlees in stukjes en bak ze een beetje.

_Zoek (on)kruiden en pastinaak of andere knolletjes, snijd ze in stukjes en kook ze.

_Maak heel platte bodems met een klein opstaand randje van zuurdesemdeeg.

_Stook de oven ongeveer een uur met takkenbossen op, zodat de lemen bodem van de oven heet wordt.

- _Vul de deegbodems ondertussen met de groenteprut en het vlees.
- _Strooi er wat gedroogde kruiden en zout over.
- _Doe er eventueel nog wat nootjes bij, gedroogde en daarna gewelde bessen, gedroogde en daarna gewelde en gekookte paddestoelen of wat smeuiige kaas om het geheel nog wat lekkerder te maken.
- _Veeg de bodem van de oven schoon, leg er de koeken op.
- _Sluit de oven af met hout en leem.
- _Haal ze er uit als het deeg hard genoeg is, na ca. 20 min.



Onze techniek 22: Rammelaar maken van (schapen)hoefjes

- _Snijd pootjes af van een pas geslachte schaaap.
- _Kook ze uit in een pot.
- _Peuter alle vleesresten van de acht hoefjes en kook ze nog eens verder uit.
- _Priem er als het hoefje nog vochtig is een gaatje in, of brand er een gat in met een heet gemaakte speld of maak aan de puntige kant een gaatje in het hoefje met de boor.
- _Wind het vliegwiel op.
- _Duw het dan met lichte druk naar beneden, zodat het touw



zich de andere kant weer opwindt.

- _Het ijzeren of stenen puntje maakt al draai-ende een putje of gaatje.
- _Doe daar vier dubbel getwijnd vlastouw doorheen.
- _Bind de acht touwtjes bij elkaar.
- _Gebruik dit als rammelaar bij het muziek maken.

Onze techniek 23: Grond bewerken

- _Maak de grond onkruidvrij.
- _Maak met de hak de grond los.
- _Sleep op een leren lap wat compost naar de gewenste plek



- _Verspreid de compost over deze plek en werk de meststof in de grond.
- _Egaliseer de plek.
- _Zaai met de losse hand of in rijen.
- _Werk met de hand het zaad in de grond.
- _Steek stokjes op ongeveer handafstand in de grond, of zet met bogen wilgentakken over het bed, om het scharrelen en het zaad pikken van vogels en kippen tegen te gaan.

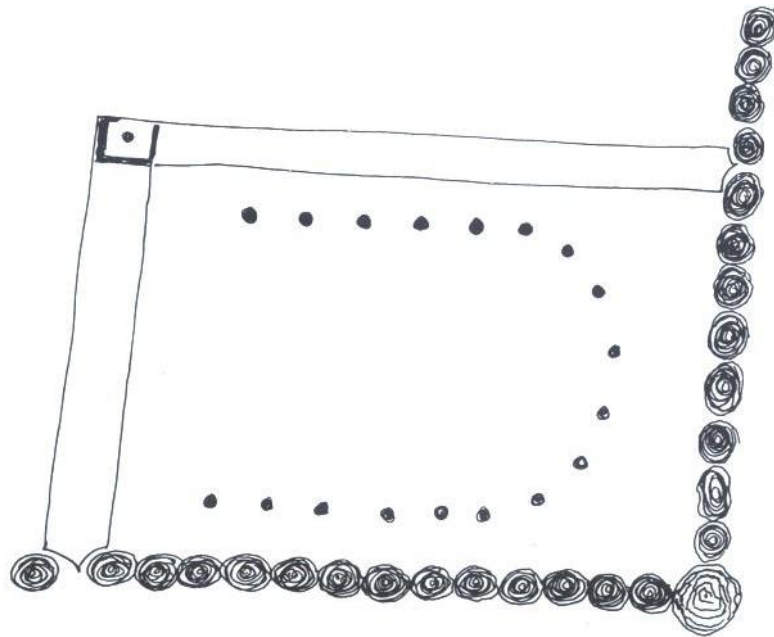
Onze techniek 24: Leemoven bouwen om speltkoeken te bakken

a. Leem bewerken:

- _Maak brokken harde leem kleiner.
- _Doe er water bij.
- _Kneed of stamp het tot een kleiner geheel.
- _Voeg er stro bij.

b. Bodem maken _Fixeer de plaats van de bodem met twee balken en de muur.

- _Vul dit vak met een 10 cm dikke laag leem

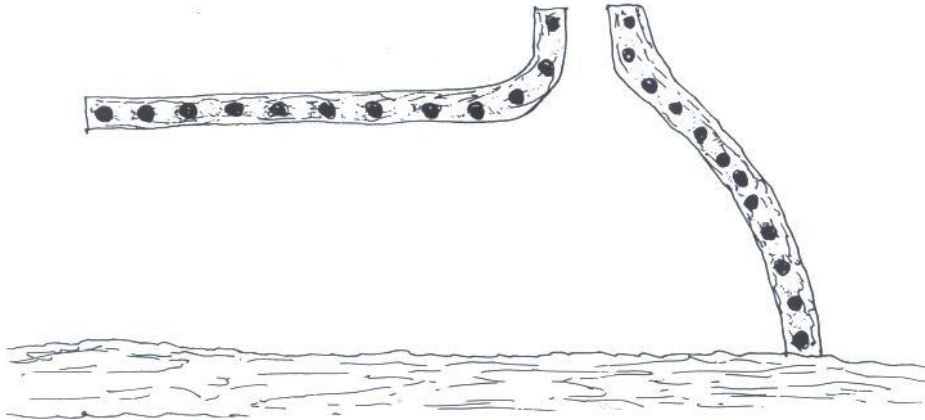


c. Koepel van onze platte broodjesoven

_Plaats na ongeveer twee dagen het framework van wilgentakken

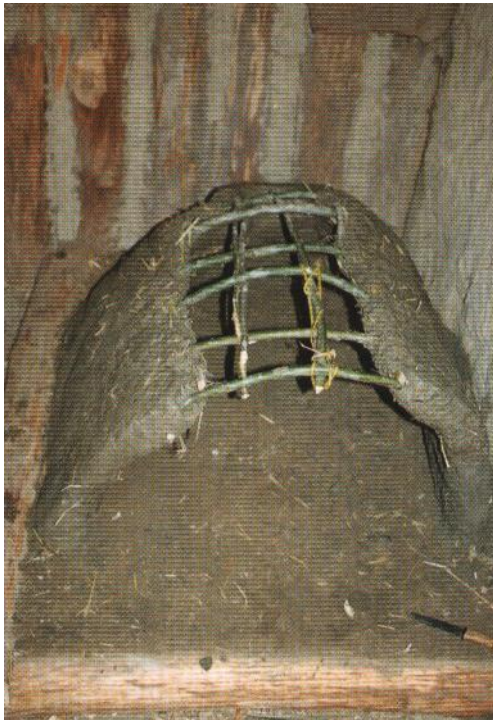


met de voorkant helemaal open; aan de achterkant is bovenop een `schoorsteentje' geplaatst om de trek te bevorderen.



d. Leemwand van die oven:

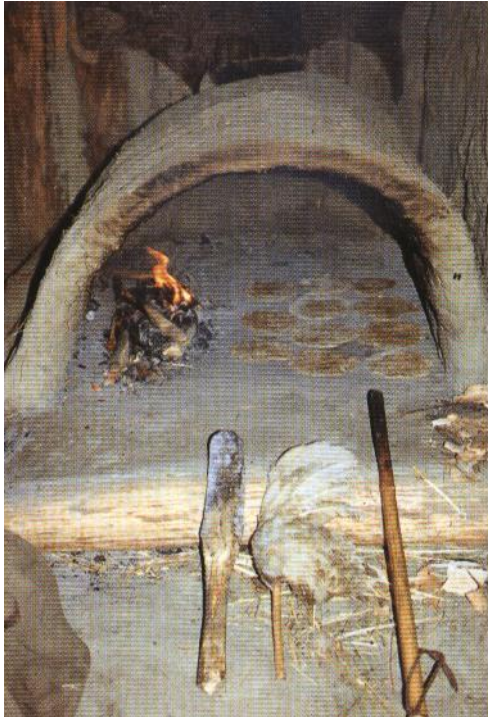
- _De wand wordt 6 à 7 cm dik, om het framework heen.
- _3/5 deel kan in één keer geplaatst worden, te beginnen aan de onderkant



- _Bekleed de rest met leem na drie dagen.
- _Stook ondertussen een vuurtje om de leem versneld te laten drogen.
- _Stook de oven in drie dagen voorzichtig droog.

e. Bakken van platte broodjes, speltkoeken genaamd:

- _Stook met takkenboshout de ene kant van de oven heet.
- _Veeg na ongeveer 1 à 2 uur de kooltjes naar de andere kant en bak op de hete vloer de plat gemaakte broodjes in ongeveer 15 minuten gaar



_Is de vloer eenmaal aan beide zijden gestookt, dan gaat het verhitten van de vloer steeds sneller en kunnen er in korte tijd heel wat broodjes gebakken worden.

Onze techniek 25: Zakje maken van een varkensblaas

- _Was de varkensblaas goed uit.
- _Haal lange drendels er voorzichtig af.
- _Laat de blaas half drogen zodat hij leerdroog is.
- _Maak stevige, wrijvende bewegingen met de blaas tussen de handen en probeer er op deze manier overal `kraakjes' in te krijgen.
- _Wrijf er tijdens het soepel maken olie in.
- _Prik gaatjes in de bovenrand en rijg daar een vlastouw doorheen.
- _Of sla de bovenrand dubbel, naai hem dicht en rijg daar doorheen een vlasdraad.

Onze techniek 26: Trommel maken en bespannen

- _Hak een stuk boomstam af van ongeveer 40 cm lang en met een doorsnede van 25 cm.
- _Hol die uit met een beitel, guts of knots. Als je hem weg moet leggen omdat hij nog niet klaar is, zet hem dan op een vochtige, niet winderige plek weg, om scheuren te voorkomen.
- _Houd een rand van ongeveer 2 cm dik over.
- _Maak aan de onderkant wat inkepingen



- _Maak een verse geitenhuid schoon met een schraper.
- _Snijd er een cirkel van ongeveer 40 cm doorsnee uit.
- _Snijd van de rest van de huid één lange reep met ongeveer een breedte van 1 tot 1½ cm.
- _Maak een stevige ring van een goede buigzame wilg, die zo ruim om de buitenkant van de boomstam komt te zitten dat er nog een huid tussen gehaald kan worden.
- _Prik wat gaten in de huid net boven de ring, even ver van elkaar als de inkepingen aan het ondereind van de trommel van elkaar zitten.
- _Rij nu de reep huid van de inkeping naar boven door een gat heen en door een volgend gat terug en dan weer naar beneden naar de volgende inkeping enzovoort



- _Zorg er tijdens het werken voor, dat de reep huid en de cirkel huid vochtig zijn en blijven.
- _Trek de reep steeds strakker aan, zodat de ring naar beneden wordt getrokken en het trommelvel op spanning komt.
- _Laat nu de huid langzaam drogen.
- _Zo nodig kun je de repen nog meer spanning geven door ze eerst op eenderde, en zonodig nog een keer op tweederde van de hoogte naar elkaar toe te trekken

