

## De vrouwen van Fenley Hall

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van  
de nieuwste boeken van Ambo|Anthos uitgevers via  
[www.amboanthos.nl/nieuwsbrief](http://www.amboanthos.nl/nieuwsbrief).

Jennifer Ryan

# De vrouwen van Fenley Hall

Vertaald door  
Anne Jongeling

Ambo|Anthos  
Amsterdam



ISBN 978 90 263 6382 5

© 2021 Jennifer Ryan

© 2023 Nederlandse vertaling Ambo|Anthos uitgevers,  
Amsterdam en Anne Jongeling

Vertaling recepten door Marielle Steinpatz

Oorspronkelijke titel *The Kitchen Front*

Oorspronkelijke uitgever PanMacmillan

Omslagontwerp Margo Togni, gebaseerd op een ontwerp  
van Ami Smithson, Macmillan Art Department

Omslagillustratie © Ildiko Neer/Trevillion (vrouw);

Peter Greenway/Arcangel (huis);

Shutterstock (kader en tuindetails)

Foto auteur © Nina Subin

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

*Voor mijn zus, Alison, met liefde en dankbaarheid*



## *Ronde één*

### VOORGERECHT

#### Voedselrantsoen voor één volwassene voor één week

115 g spek of ham (circa 4 plakken spek)  
vlees ter waarde van 1 shilling en twee pence (900 g gehakt  
of 450 g biefstuk of braadstuk)  
55 g kaas (een blokje van 5 cm)  
115 g margarine (8 eetlepels)  
55 g boter (4 eetlepels)  
1,7 l melk  
225 g suiker (1 cup)  
55 g jam (4 eetlepels)  
55 g theeblaadjes (voor circa 15-20 kopjes)  
1 vers ei (plus 1 zakje eierpoeder, het equivalent van 12 eieren, per maand)  
85 g snoep

Worst, vis, groenten, meel en brood zijn niet op de bon, maar zijn vaak wel moeilijk verkrijgbaar. Blickvoedsel, zoals sardines, stroop en Spam, is verkrijgbaar via het nieuwe puntenplan, en kan alleen worden gekocht met de 24 extra punten die je per maand krijgt.\*

\* Bron: verzameling van drukwerk van het ministerie van Voedselvoorziening





# Mrs. Audrey Landon

---

Willow Lodge, Fenley Village, Engeland

*Juni 1942*

De prachtige lenteochtend goot haar vergulde glorie rijkelijk door het hoge raam in de keuken, waar haar jongens achter elkaar als een wervelwind naar binnen dartelden en in een woeste reconstructie van de gebeurtenissen bij Duinkerken elkaar beschooten.

‘Eruit! Allemaal!’ Audrey verjoeg hen met een theedoek.

Het aroma van sudderend fruit – frambozen, aardbeien, aalbesen – verspreidde zich door de ruime oude keuken, waar Audrey, een slanke vrouw van veertig, nog een snufje kaneel en nootmuskaat aan toevoegde. Met haar mannentruï in haar mannenbroek gepropt zag ze er slordig uit, en haar afgetrapte laarzen zaten onder de modder uit de moestuin.

De houten klok aan de muur sloeg het halve uur en ze veegde met de rug van haar hand haar voorhoofd af. ‘Nee hè! Is het al halfnegen?’

Ze was met een paar stappen bij het keukenbuffet, waar de krakende radio bij een verzameling potten en een bos verse penen stond. De meeste mensen hadden het apparaat in de huiskamer staan, maar Audrey had de hare in de keuken gezet toen ze verwoed aan het bakken was geslagen om een paar extra shilling te verdienen – dat was twee jaar geleden net na het uitbreken van de oorlog begonnen, toen haar man, Matthew, met zijn vliegtuig boven Düsseldorf was neergeschoten.

Er was geen spoor van hem teruggevonden. Ze probeerde vaak genoeg

het beeld uit haar hoofd te zetten van zijn lichaam – haar zo vertrouwd, zo dierbaar – verbrijzeld in een boomkruin, geblakerd door een motorbrand, terwijl zijn levensbloed over de zevende grootste stad van de vijand vloeide.

Sinds zijn dood had ze geen moment rust gehad.

Audrey had het al een poos geleden opgegeven om te proberen een normaal leven te leiden. Elke vrije minuut besteedde ze aan koken en bakken, aan het bijeensprokkelen van een paar penny's, en vaak werkte ze tot diep in de nacht door. Met drie opgroeiende zoons, wekelijks aanmaningen en een oud huis met veel achterstallig onderhoud was het normale leven jaren geleden via de bestofte ramen naar buiten gevlucht. En dat was nog afgezien van de zorg voor het varken, de kippen en haar tuin, waar ze uitsluitend nog groente en fruit kweekte, de onmisbare ingrediënten voor haar pasteien en gebak.

Uitputting, ontgoocheling en het panische gevoel dat alles dreigde te ontsporen hadden zich in haar binnenste verankerd.

Omwille van de kinderen deed ze haar best haar angsten te verbergen en ze loodste hen met veel liefdevolle omhelzingen door hun verdriet terwijl zij het hare wegstopte tot na middernacht. Het was slecht voor het moreel om een potje te grienen, dat had Mr. Churchill er gevoeglijk bij iedereen in geramd: collectieve wanhoop zou de natie op haar knieën dwingen.

Groot-Brittannië stond er niet goed voor. Ondanks de propaganda konden ze bij BBC Radio hun radeloosheid niet verbloemen. De Britten waren niet goed voorbereid geweest op de oorlog. Hun steden waren zwaar gebombardeerd door de Luftwaffe en hun troepen leverden verbitterd strijd in Noord-Afrika terwijl de Duitse duikboten de import van wapens, metalen en – van cruciaal belang – voedsel tegenhielden.

De bekakte stem van de presentator, Mr. Ambrose Hart, zweefde door het vertrek langs het hoge plafond. 'Welkom bij *The Kitchen Front*, het kookprogramma voor Britse huisvrouwen die het beste van hun oorlogsrantsoen willen maken.'

'Laten we eens horen wat voor onzin Ambrose Hart vandaag uit-

kraamt,' mompelde Audrey binnensmonds terwijl ze een druppel van het kokende fruitmengsel proefde. Heerlijk sappig rijp. Het zuurtje van de aalbessen maakte het minder zoet en ze voegde er een theelepeltje suiker aan toe. De overheid gaf extra suiker voor 'het maken van jam' als je afzag van je jamrantsoen. Het meeste verdween in de taarten die Audrey bakte om te verkopen, tot groot ongenoegen van haar jongens. Vaak moesten ze het wekenlang zonder suiker of jam stellen.

Maar ze had het geld hard nodig.

Een paar maanden geleden had de bank de leningen opgeëist en gedreigd het huis in te vorderen. Haar middelen waren niet toereikend, zelfs niet met haar weduwepensioen erbij. Ze kon het ook niet verkopen: het huis was van haar en Matthew samen. Bovendien verkeerde het in slechte staat en een deel van het dak was ingestort.

Uiteindelijk had ze om hulp moeten vragen bij de persoon die ze als laatste had willen benaderen, en sindsdien had ze spijt als haren op haar hoofd – ze had er een hoge tol voor moeten betalen.

'Broodomelet,' fleemde Ambrose Hart op de radio. 'Met één ei tover je een ontbijt op tafel. Week twee dopjes broodkruim tien minuten in melk van poeder, roer alles door het geklopte ei – of dezelfde hoeveelheid eipoeder – en dan bakken in de pan.'

'Broodomelet? Weet Ambrose niets beters te verzinnen?' zei Audrey tegen haar zoon, een vijftienjarige slungel die op dat moment naar binnen slenterde met zijn neus in een boek.

Alexander was de oudste van het drietal, de A van het zogeheten abc van de Landons. De B stond voor Ben, de onstuimige elfjarige, en de C voor Christopher van acht, die bij het minste of geringste verstijfde van angst sinds er een jaar geleden een bom rakelings langs het huis van de burens was gevallen. De andere twee waren van de schrik bekomen, maar kleine Christopher sliep nog steeds elke nacht bij haar in bed. Hij leek niet van plan daar verandering in te brengen, ook niet nu het luchtalarm steeds minder vaak klonk. De keren dat ze naar de schuilkelder in de tuin moesten rennen, struikelend van spanning en gewapend met een paar havermoutbroodjes, waren weggezakt in het geheugen, en Audrey hoopte dat zo te houden.

Ze wist dat ze te veel op Alexander leunde, en dat het een kwestie van tijd was voor ze hem ook zouden oproepen. Het was onmogelijk hem tegen te houden. Hij wilde in zijn vaders voetsporen treden bij de luchtmacht, maar hopelijk zou hij niet net als hij sneuvelen.

Onbewust prentte ze zijn gezicht in haar geheugen.

‘Lieverd,’ zei ze tegen hem terwijl ze de wortels, compleet met hun groene loof, schrapte. ‘Kun jij even de rantsoenboekjes erbij pakken om te kijken wat we deze week nog overhebben?’

Alexander haalde vier kleine notitieblokjes uit een canvas tas. Omdat ze allemaal ouder dan zes waren, hadden ze identieke rantsoenboekjes ‘voor volwassenen’ gekregen, die door de regionale voedselbank in het nabijgelegen Middleton werden uitgegeven. De jongens kregen extra melk, sinaasappelconcentraat en een verse sinaasappel als ze op voorraad waren – voor volwassenen waren die wettelijk verboden. Minder populair was de levertraan die ook alle kinderen kregen, en die Ben categorisch weigerde. Audrey had gehoord dat sommige moeders er de vis in bakten als de kookolie schaars was.

Alexander bladerde door de boekjes tot hij de juiste week had gevonden en keek welke vakjes waren gestempeld of geknipt. ‘Alles is gebruikt, behalve margarine en een hoeveelheid eierpoeder, jasses. Gelukkig hebben we de kippen.’

Audrey was in twee stappen bij hem. ‘Lieve help, ik heb roomboter nodig. Het korps vrouwelijke vrijwilligers heeft *homity pie* nodig voor de mobiele kantine. Daar kan ik geen margarine voor gebruiken. Die is niet te eten sinds ze er walvistraan in stoppen.’

‘Alsof iemand dat erg vindt, mam. Het is de vrouwenvereniging maar.’ Hij pakte de kluit margarine. ‘Niemand verwacht culinaire hoogstandjes die worden rondgebracht. Bovendien weet iedereen dat die *homity pie* gewoon een deegbodem is met groente en kliekjes.’

‘Dan moet die nog wel eetbaar zijn.’ Ze kreeg een idee. ‘Hoeveel melk hebben we nog?’

Hij keek in de proviandkast. ‘Twee halve liters. Maar die ene ruikt een beetje zuur.’ Hij keek om de hoek. ‘We moeten een koelkast hebben. Die in Fenley Hall zijn kolossaal.’

‘Waar zou ik het geld vandaan moeten halen? We kunnen nu al amper rondkomen. Nou, pak een jampot, ze staan daar op het buffet naast de radio, giet de room van de goede melk erin, schroef het deksel er stevig op en dan schudden.’

Alexander volgde haar instructies op, en pas toen hij was begonnen met het schudden van de pot, vroeg hij: ‘Hoelang moet ik dit blijven doen, mam?’

‘Een minuut of twintig. Blijf doorgaan. Er komt zo een klontje boter bovendrijven. Dat zie je groter en groter worden tot al het vet uit de melk eraan zit. Giet het vloeibare restje melk af, dat is voor jou en je broers, dan kan ik de boter voor mijn pasteitjes gebruiken.’

‘Leve de improvisatie!’ Hij pakte zijn boek weer op met zijn vrije hand en schudde met zijn andere de pot.

Audrey wendde zich van Alexander af en keek door het raam naar de tuin. Ze had de vorige avond bessen geplukt van de rij struiken en zoals gewoonlijk had ze haar jongens opgetrommeld om haar te helpen. Eerst met vrolijke aansporingen, toen met dreigementen, daarna met omkoping. Gisteravond was het lokaas een extra snee van het kruimelige grijze staatsbrood. Niemand vond het brood te vreten, omdat het meer kaf dan meel was, maar het viel tenminste niet onder de rantsoenering, zodat er nooit iemand echt honger hoefde te lijden.

De bessenstruiken waren een van de eerste toevoegingen aan haar siertuin. Matthew had ze geplant, in de lente voor de oorlog uitbrak – wat smulde hij altijd van haar bessenscones – en onder haar tedere, bezielde toewijding gaven ze karrenvrachten met bessen. De abrikozen en de tomaten rijpten mooi in het kasje dat Alexander voor haar veertigste verjaardag in elkaar had gezet. Hun voormalige gazon was nu onderverdeeld in vakken voor allerlei kleuren groenten: frisgroene sla, het purperen blad van de biet, gouden en groene uien. In de krant verschenen artikelen over vergeten groenten en diversiteit, dus had ze nu ook rijen met andijvie, schorseneren en zelfs aardperen, die gedijden op de dunnere aardlagen in de voortuin.

De acht kippen in de rechthoekige ren legden dagelijks een dozijn eie-

ren, en als het varken volgroeid was, zou haar gezin er goed van kunnen eten. Strikt gesproken was het niet helemaal van haar, ze had samen met een paar vrouwen uit de buurt een varkensclubje opgericht. Ze hadden ook overwogen konijnen te nemen, want de bijgebouwen, die in slechte staat verkeerden, konden tot konijnenhokken worden omgebouwd, maar ze wist dat haar kleine Christopher ongetwijfeld verknocht zou raken aan de beestjes. Het zou een sombere boel worden op de avond dat ze pastei van Pieter Konijn op tafel zette.

De moestuin leverde haar de basis voor haar pasteien en gebak die ze aan buurtgenoten verkocht. Ze had de inkomsten hard nodig. De voedselbank hielp haar ook aan bepaalde ingrediënten omdat ze kon aantonen dat ze verwerkt werden in producten voor de verkoop, maar dat was niet toereikend. Al met al deed ze het met haar beginnende handel-tje niet slecht. De kok van Fenley Hall kocht altijd een paar taarten van haar, ook de pub in het dorp en een café in Middleton. Jammer dat The Wheatsheaf, de enige eetgelegenheid in het dorp, haar deuren had gesloten. Het restaurant was een dankbare afnemer geweest.

Audrey zou nieuwe klanten moeten werven in Middleton – zodra ze daar de tijd voor had.

Alexander legde zijn boek neer, liep schuddend met de pot door de keuken en keek naar het allegaartje vazen en siervoorwerpen op het buffet. Hij pakte een oude foto in een zilveren lijstje op. ‘Hoe was Willow Lodge toen je nog jong was, mam?’

‘O, het was hier heerlijk! Ik was altijd uren in de keuken met mijn moeder taarten aan het bakken.’

Ze stond op en samen keken ze naar de foto van haarzelf als veertienjarige. Ze was toen al lang voor haar leeftijd. Ze grinnikte naar de camera en kneep haar ogen dicht tegen de zon. Haar moeder was toen rond de veertig, en ondanks haar edwardiaanse ensemble, de lange rok en de blouse met hooggesloten kraag, was de gelijkenis tussen haar en haar dochter frappant. Knappe, hartvormige gezichten en vriendelijke stralende ogen. Beiden donker haar en dezelfde brede, spontane lach. Haar vader, naast hen, keek strenger dan hij in werkelijkheid was geweest, en

dan was er nog Gwendoline, die twee jaar jonger dan Audrey was, met een nors vertrokken mondje, een ongelukkige blik in haar ogen, steil donker haar en een langwerpige gezicht.

Ze voelde even haar schuldgevoel opspelen. Audrey was altijd het oog-appeltje van haar moeder en Gwendoline was permanent jaloers geweest op haar zus. En terwijl Audrey er niets aan kon doen dat ze werd voortgetrokken, probeerde ze toch haar status van favoriet te compenseren door Gwendoline haar speelgoed te geven en haar bij elk spelletje te laten winnen. Gwendoline had haar erom verfoeid, en dat deed ze nog steeds.

‘Het zag er hier toen vast heel anders uit,’ zei Alexander, die met een glimlach om zich heen keek in de chaotische keuken.

‘Tja, het was beslist niet zo’n puinhoop als nu. Maar we hebben echt geluk dat we hier nog steeds kunnen wonen, zelfs met die stapel rekeningen.’ Ze kreeg een brok in haar keel. ‘Jammer dat je vader nooit veel heeft verdiend met zijn kunst.’ Matthew en zij hadden het huis geërfd na de dood van haar ouders. Tot dat moment hadden ze in hun fijne, artistieke wereldje geleefd, waarin ze amper nadachten over de maandlasten die een overwaardehypotheek met zich meebracht, laat staan over de extra leningen die nodig waren om een huis te onderhouden.

Alexander keek naar de atypische schilderijen die aan de muur hingen. ‘De vormen en de kleuren zijn eigenlijk ondoorgrondelijk, niet iedereen houdt daarvan.’

‘Voor hem was schilderen kunst, geen verdienmodel.’ Ze liet een zucht ontsnappen. Pas na Matthews overlijden ontdekte ze dat hun schuldenlast enorm was opgelopen.

‘Moeten we nu verhuizen?’ Alexander hield op met schudden.

‘Ach, we doen wat we kunnen.’ Ze bad in stilte dat ze met dit nieuwe handeltje het hoofd boven water kon houden tot ze de tijd had om haar inkomen uit te breiden. Het was al erg genoeg dat ze zich zo moest afbeulen, ze zat er niet op te wachten om ook nog eens elders een nieuw onderkomen te zoeken.

‘Kunnen we niet meer bakken?’ Hij hervatte met nog meer ijver het schudden van de pot. ‘Je verdient er best goed mee...’

‘Dat is het probleem. Ik heb geen tijd voor nóg meer.’ Opnieuw werd ze overvallen door het gevoel dat alles haar boven het hoofd groeide. Tranen prikten in haar ogen, maar omwille van haar zoon hield ze zich in.

Er klonk een klopje op de achterdeur.

‘Ben jij daar, Nell? Kom binnen, kom binnen.’ Audrey zette de gedachten uit haar hoofd en deed open voor een muizig, mager meisje van negentien in dienstmeisjesuniform. ‘Ik vrees dat je pasteitjes nog niet gereed zijn. Heb je tien minuten?’

Elke ochtend kwam Nell bijzondere groenten en kruiden halen, zoals aardpeer, andijvie en knoflook, en de pasteitjes die Audrey voor de keuken van Fenley Hall bereidde.

‘Ik k-k-kan niet zo lang wachten.’ Nell was één bonk zenuwen, en zo verlegen dat ze ervan stotterde. Ze was opgegroeid in een weeshuis en werd op haar veertiende naar Fenley Hall gestuurd, waar ze sindsdien werkte. ‘Mrs. Quince is helemaal over haar toeren vanwege Sir Stricklands diner vanavond. Hij is zo’n pietlut.’ Ze schrok. ‘O, sorry, ik vergeet steeds dat jullie... familie zijn.’

‘Nou, maak je daar maar geen zorgen over,’ schamperde Audrey. ‘Dat die over het paard getilde zak met mijn idiote zus is getrouwd, wil nog niet zeggen dat we een sterke familieband hebben. Sinds ze Lady Gwendoline is, keurt ze me amper een blik waardig.’

Nell grinnikte. Haar gezicht lichtte op waardoor ze een stuk spontaner leek, wat zeldzaam was voor iemand die haar hele leven in een hoek was gezet. ‘Lady Gwendoline geeft morgenavond weer kookvoorlichting in het buurthuis van Fenley, mocht u het willen zien. Ze zal een Lord Woolton Pie maken.’

Alexander schoot in de lach. ‘Waar moet dat heen met de wereld? Tante Gwendoline die huisvrouwen bijbrengt hoe ze moeten koken met oorlogsrantsoenen! Opeens is iedereen een kenner, zelfs de elite. Ik kan me de tijden herinneren dat ze niet eens een lepelteje van de grond wilde rapen.’ Hij kreeg een ondeugende glinstering in zijn ogen. ‘Als je het mij vraagt, gaat het haar meer om de aandacht en de complimentjes, niet om een vinger uit te steken in deze crisistijd.’



Audrey beet op haar lippen om niet te lachen. Haar drie belhamels zagen haar jongere zus Gwendoline zelden, en als ze kwam, deed ze vrese-lijk uit de hoogte en had ze overal commentaar op – precies wat je moest doen als je in Willow Lodge het mikpunt van spot wilde worden.

‘Ze lijkt op een paard,’ zei Alexander grof, ‘met dat lange hoofd en die grote neus.’

Audrey wees hem terecht. ‘Ze had veel aanbidders in haar jeugd.’

‘Nou, die vond ze vast beneden haar stand.’

‘Tuttut,’ zei Audrey, maar heimelijk was ze het met hem eens. Haar zus was niet alleen stroef, ze was ook hautain. Sinds ze met een steenrijke man was getrouwd en haar intrek in het magistrale Fenley Hall had genomen, vond ze zichzelf de belangrijkste vrouw in de wijde omgeving. Haar man, Sir Reginald Strickland, had fortuinen verdiend in de vleesindustrie, precies in de tijd dat er veel vraag naar conserven was. De soldaten kregen zijn ‘blikbief’ zowel ’s middags als ’s avonds. Sir Stricklands onderneming had de wind in de zeilen gekregen dankzij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog – toen hij ook met een ridderschap werd beloond – en nu was het weer raak. Een nieuwe oorlog die hem overigens uitstekend van pas kwam, want zijn handel was net weer aan het inzakken.

De een zijn dood is de ander zijn brood.

De zussen spraken elkaar nauwelijks. De jaren en hun beider huwelijken hadden hen uit elkaar gedreven. Op het moment dat Audrey beseftte dat haar geen enkele andere mogelijkheid restte, klopte ze bij haar zus aan voor een lening om de hypotheek en de bankschulden af te betalen. Lady Gwendoline had geantwoord: ‘Natuurlijk help ik je, Audrey, maar vergeet niet dat jij je eigen keus hebt gemaakt. Je had niet hóéven trouwen met een kunstenaar en een roedel rebelse jongens baren, of wel?’

Audrey kreeg een zorgelijke rimpel in haar voorhoofd als ze aan de torenhoge wekelijkse aflossing dacht die de Stricklands haar hadden opgelegd. Het was een wurgcontract.

Ze schrok op uit haar mijmeringen door Alexanders stem. ‘Wat zet Sir Strickland vanavond op tafel, Nell? Uit hoeveel gangen bestaat zijn diner ditmaal?’

‘Vijf. Bisque van krab, gerookte fazant, roulade van zeebaars, gevolgd door biefstukmedaillons, en tot slot de bessentaartjes van je moeder met gezoete vanilleroom.’

Alexander snoof. ‘Wij staan op rantsoen en creperen zowat, zijn tegen wil en dank vegetariër geworden, terwijl Sir Strickland fazant eet? Hij probeert vast een paar politici te lijmen voor nog meer contracten.’

Audrey gaf hem een speelse tik op zijn schouder. ‘Ze betalen goed voor ons gebak. Zonder zijn uitbundige etentjes stonden wij op straat.’

Ze hielp Nell het kratje naar de deur te tillen en met een ‘cheerio!’ begaf het dienstmeisje zich over het pad terug naar Fenley Hall.

Audrey kon vanuit haar achterdeur in de verte, op enkele honderden meters afstand, het monumentale landhuis zien. Ondanks de bewoners moest ze toegeven dat het achttiende-eeuwse bouwwerk ontegenzeggelijk beeldschoon was. Met zijn vier verdiepingen en de vierkante torentjes verhief de lichtbruine pracht zich hoog op de heuvel, heersend over de omliggende landerijen.

In haar kindertijd had ze met Gwendoline op dezelfde drempel staan fantaseren hoe zij ooit als voorname dames van stand in dat prachtige huis zouden wonen.

Voor Audrey was het een fantasie geweest.

Voor Gwendoline een plan.

Op de radio zaagde Ambrose door. ‘Zoals jullie allen weten is suiker een echte uitdaging. Alle suiker moet ingevoerd worden, in tegenstelling tot producten die we zelf ook hebben, maar de import wordt gesaboteerd door Duitse duikboten. We moeten dus op zoek naar alternatieven. Honing, stroop en siroop zijn opgenomen in het puntenplan, en jullie krijgen maandelijks vierentwintig punten om naar inzicht uit te geven. Zoete groenten zijn ook een mogelijkheid. Gekookte worteltjes hebben een natuurlijk suikergehalte. Je kunt geitenmelk erg smake-lijk maken voor kinderen door er gepureerde wortel doorheen te roeren.’

‘Gepureerde wortel?’ schamperde Audrey terwijl ze zich over haar vruchtenmoes boog. ‘Wedden dat Ambrose nog nooit van zijn leven een geit heeft gemolken, laat staan de melk ervan heeft vermengd met penen?’

Alexander kwam naast haar staan. ‘Raar dat Ambrose vlak bij het dorp woont en we hem amper hebben gezien sinds pa naar het front is vertrokken. Ze waren goed bevriend, dus je zou zeggen dat hij hier toch wel een helpend handje zou willen toesteken. Je zou hem vast een paar zinnige keukentips kunnen geven, mam.’

‘Hij heeft het druk, Alexander,’ zei Audrey.

‘Kun je hem niet vragen om een baantje bij de radio?’

Ze lachte. ‘Ze willen daar geen vrouwen voor dat soort werk.’

‘Maar Ambrose weet geen snars van koken. Presenteerde hij niet ooit een reisprogramma? De ene dag weet hij alles van de Franse Riviera, de volgende dag is hij opeens een expert in wortelpuree.’

Audrey wierp een blik op de radio. ‘Zo gaan de dingen nu eenmaal. Mannen die nog geen dag achter een fornuis hebben gestaan vertellen ons hoe het moet. Het ministerie van Voedselvoorziening ziet vrouwen als hersenloze bijen die een koningin nodig hebben. Of een koning, in dit geval.’

‘Je zou steengoed zijn bij *The Kitchen Front*, veel beter dan hij. Wat zeg ik, beter dan alle BBC-presentatoren. Moet je hem eens horen! Hij lepelt gewoon overheidspropaganda op. Nog even en hij beweert dat de rantsoenering een zegen is voor de volksgezondheid.’

‘Verstandige huisvrouwen weten dat het ministerie uw gezondheid vooropstelt...’

Ze schoten allebei in de lach terwijl Ambrose Hart uitweidde over een ander onderwerp waar hij geen verstand van had.

# Audreys Homity Pie

*Voor 4 personen*

## **Voor het deeg**

80 g margarine, boter of reuzel

130 g bloem

## **Voor de vulling**

4 grote aardappels

2 grote preien, fijngesneden

wat boter of margarine

2 el fijngesneden verse peterselie en tijm, of

2 tl gedroogde peterselie en tijm

restjes gekookte groenten of restjes vlees

1 ei, losgeklopt

60 g geraspte cheddar (of meer of minder, afhankelijk

van hoeveel je van je rantsoen overhebt)

1 tl Engelse mosterd

zout en peper

Verwarm de oven voor op 200 °C. Maak het deeg. Wrijf de margarine door de bloem en bind het geheel met wat water. Rol het deeg uit. Vet een taartvorm met een diameter van 20 centimeter in en bedek hem met het deeg. Bak het deeg in 10 minuten halfgaar en haal de bakvorm uit de oven.

Draai de oventemperatuur omhoog tot 220 °C. Schil en snijd de aardappels. Kook de aardappels gaar en giet ze af zonder dat ze breken. Snijd intussen de prei fijn en bak die in boter of margarine. Voeg de peterselie en tijm toe.