

VOORAF

Dick de Jong

Laatst moest ik terugdenken aan een opmerking die een boer maakte ten tijde van de coronacrisis: 'Wat hebben wij het hier op het platteland toch goed. Beter dan de mensen in de stad. Wij kunnen gewoon naar buiten en op het eigen erf blijven om buiten te zijn en van de natuur te genieten...' Die gedachte kwam bij me boven toen ik op de televisie beelden zag van de com-missie die zich half juni 2026 met deze materie bezighield. Dat commissieonderzoek was voor-al, werd gezegd, om ervan te leren. Nou; vergeet dat maar. Iets leren doe je niet op die manier. Elke geschiedenis herhaalt zich. Dat weten de boeren al lang. Vooral ook als het gaat om na-tuur, CO², stikstof of wat ook.

Alleen jammer dat daarbij vergeten wordt waar het echt om gaat. In het geval van onze stichting om 'de boerderij'. Dat markante pand met zijn bijgebouwen op een mooi boerenerf. Panden die ons herinneren aan hoe we hier in de drie werkgebieden van ons zo welvarend konden worden.



Piet Mondriaan (1872-1944): Landschap nabij boerderij Landzicht (detail). Krijt op papier.

GRASKAAS

WAT HET IS

Een Nederlandse kaas, gemaakt van de melk van koeien die na de winterperiode, die ze in de stal doorbrengen weer in een weiland grazen. In de winterperiode als de koeien op stal staan en krijgen ze hooi en kuilgras te eten, aangevuld met onder andere voederbieten.

GESCHIEDENIS

De term graskaas bestond al in 1821 en werd volgens een woordenboekdefinitie uit 1892 slechts gebruikt voor kaas gemaakt van melk, afkomstig van vee dat vers gras eet. Dit in tegenstelling tot hooikaas. De term graskaas werd in kranten vanaf 1900 steeds minder gebruikt. Vanaf 1997 werd de term opnieuw geïntroduceerd als een soort primeurproduct, zoals beaujolais of de eerste asperges. Graskaas werd vroeger meikaas genoemd. Dat is echter niet juist. Meikaas is maar een korte tijd te maken en wit van kleur.

Doordat ze in het voorjaar weer voor het eerst vers gras eten, geeft dit een heerlijk volle en romige smaak aan de kaas die liefhebbers een ware traktatie vinden.

Het voer van de koeien is zeer bepalend voor de smaak van kaas. Omdat de koeien in het voorjaar vers en doorgewinterd gras kunnen grazen, geeft dit graskaas een andere smaak dan kaas van koeien die binnen staan en alleen kuilgras, voederbiet of ruwvoer te eten krijgen.



WAAROM LEKKER EN UNIEK?

Graskaas is jonge kaas en heeft een korte rijpingstijd van 4 tot 6 weken. Het unieke van graskaas is dat het een eigen volle en romige smaak heeft door het frisse voorjaarsgras. Vandaar ook de naam graskaas. Ook kan graskaas slechts een aantal weken in het voorjaar gemaakt worden, waardoor de kaas wordt gezien als een echte delicatesse.

Voorjaarsgras bevat meer voedingsstoffen en vitaminen. Hierdoor is graskaas tijdelijk smeuïger en zachter dan jonge kaas in de rest van het jaar. Hij is daarmee niet meteen vetter dan normale kaas. Integendeel: graskaas bevat meer bestanddelen die vetverbranding bevorderen dan andere kaas.

VENSTERGLAS – EEN BEKNOPTTE GESCHIEDENIS



INLEIDING

Net als kunststofkozijnen hoort modern glas niet thuis in historische panden. Juist de onregelmatige structuur, luchtbelletjes en lichte verkleuringen in glas geven aan een pand zijn eigenheid en karakter.

HISTORIE

In Nederland stamt het gebruik van vensterglas uit de late middeleeuwen. Eerst in kerken, later ook in kastelen en andere grote gebouwen. Om snijverlies zoveel mogelijk te voorkomen sneed men het geblazen glas in ruitvorm (vandaar de naam ruit!) uit ronde schijven, in een formaat van ongeveer tien bij vijftien centimeter. Vervolgens werden de ruitjes in lood gevat en in kruiskozijnen geplaatst. Door verbeterde productietechnieken konden de ruitjes in grootte toenemen.



Hierdoor nam de ontwerpvrijheid toe. In de 18^e en 19^e eeuw raakte het schuifraam met klassieke roedeverdeling in zwang. In de laatste eeuw zag het empireschuifvenster met zes of acht glasvlakken het licht. De productie van nog grotere glasoppervlakten maakte het T-venster rond 1900 mogelijk. Vervolgens ontstonden in de 20^e eeuw veel nieuwe varianten.



SCHIJVENGLAS

Vanaf ten minste de 7^e tot begin 20^e eeuw wordt schijfenglas gemaakt. Door een klomp vloeibaar glas aan een stok snel om de lengteas te laten draaien ontstaat door de middelpuntvliedende kracht een ronde schijf. Deze schijf snijdt men vervolgens in de vorm van ruitjes. Schijfenglas kenmerkt zich door rondlopende strepen.

KROON- OF MAANGLAS

Dit stoelt op hetzelfde principe als schijfenglas. Door tegelijk te draaien én te blazen (met een blaaspijp) ontstaat een afgeplatte bol met, eenmaal losgesneden, een kleine opening. Deze opening wordt, door nog sneller te draaien, steeds groter. De zo ontstane ronde schijf met een diameter van één meter twintig is dunner dan schijfenglas. Gebouwen van voor 1915 hebben van oorsprong cilinder- of schijfenglas.

CILINDERGLAS

In de 11^e eeuw ontwikkelen Duitse handwerkslieden een nieuwe techniek voor het maken van vensterglas. Hierbij wordt een van vloeibaar glas geblazen holle cilinder in de lengte doorgesneden en in een strekoven uitgerold tot een vlakke glasplaat. Deze methode gebruikt men overwegend voor het vervaardigen van blank en gekleurd glas in lood, soms wel in vijfduizend kleuren. De stukjes glas snijdt men niet langer ruitvormig, maar rechthoekig.

GETROKKEN GLAS

Diverse pogingen in het midden van de 19^e eeuw om glas rechtstreeks – en dus zonder gebruik van de cilinder – uit een glasmassa te ‘trekken’, mislukken. In 1905 is het echter raak. De Belgen Emile Gobbe en Emile Fourcault trekken voor het eerst een brede band stroperig glas uit een oven in een verticaal geplaatste koelschacht. Dit machinaal getrokken glas, een echt massaproduct, komt in de jaren twintig van de vorige eeuw op de markt. In het glas zijn vaak nog ‘trekstrepen’ waarneembaar



GIETGLAS

Met hetzelfde principe waarmee de Romeinen hun vensterglas vervaardigden, produceren vaklieden vanaf de 17^e eeuw gietglas of ‘spiegelglas’. Hierbij wordt een vloeibare glasmassa op een vlakke metalen plaat gegoten en met een wals uitgestreken. Na afkoeling krijgt de plaat een slijp- en polijstbehandeling. Gegoten glas is in vrij grote afmetingen verkrijgbaar en wordt daarom vooral gebruikt voor grotere ruiten zoals etalageruiten en XXL- spiegels. Door de intensieve bewerking is gietglas duurder dan getrokken of geblazen glas.

FLOATGLAS

In 1952 ontwikkelt Sir Alastair Pilkington een procedé waarbij vloeibaar glas wordt uitgegoten over een bad met vloeibaar tin, waarop het vervolgens blijft drijven: floatglas. Het tin zorgt voor een perfect gladde onderzijde, een grote hitte boven het glas voor een gladde bovenzijde. Deze methode wordt nog steeds toegepast bij de moderne glasproductie.

DE AGRARISCHE ONTWIKKELING IN BEELD



In de Alblasserwaard wordt al enkele jaren een cursus verzorgd onder de titel 'Waard om te Weten'. Op enig moment heeft een aantal oud-cursisten zich verenigd in een werkgroep, om zaken uit de cursus nader te verdiepen. In het kader van de voorbereiding van de herdenking en viering van het 750-jarige bestaan van de Alblasserwaard is het idee opgevat hier iets mee te gaan doen.

De Alblasserwaard viert haar 750jarig bestaan. In de loop van de eeuwen is het landschap gevormd door de voortdurende strijd tegen het water. Door de mensen, die het gebied bewoonbaar en vruchtbaar maakten. Wat ooit een moerassig veengebied was, groeide uit tot een karakteristiek landbouw- en veeteeltgebied, waarin werken, wonen en leven nauw met elkaar verbonden raakten.

De ontginning van de Alblasserwaard had vanaf het begin één doel: het geschikt maken van de grond voor landbouwproductie. Boerenbedrijven vormden eeuwenlang het hart van de streek en bepaalden niet alleen het landschap maar ook het sociale leven van de bewoners. Generaties lang leefden gezinnen van het werk op het land en ontstonden hechte dorpsgemeenschappen, waarin samenwerking en saamhorigheid vanzelfsprekend waren.

Met de ontwikkeling van het boerenbedrijf veranderde ook de samenleving. Nieuwe technieken en inzichten zorgden ervoor dat het werk efficiënter werd en de opbrengsten toenamen. De mechanisatie deed geleidelijk haar intrede van eenvoudige landbouwwerktuigen en paardentraction naar machines die het dagelijks werk ingrijpend veranderden. Deze ontwikkeling betekende een enorme vooruitgang voor de landbouw en had grote invloed op het leven van de bewoners van de Alblasserwaard.

Ook onderwijs en voorlichting speelden hierbij een belangrijke rol. Door de oprichting van landbouwscholen, het organiseren van cursussen en door praktische voorlichting kregen boeren toegang tot nieuwe kennis en moderne methoden. Hierdoor konden bedrijven zich verder ontwikkelen en bleef de landbouw in de streek toekomstgericht en vernieuwend. Deze combinatie van vakmanschap, innovatie en doorzettingsvermogen heeft de Alblasserwaard gemaakt tot wat zij vandaag is.

Bij de herdenking van 750 jaar Alblasserwaard mag daarom aandacht voor de ontwikkeling van landbouw, mechanisatie en onderwijs niet ontbreken. Juist deze onderwerpen vertellen het verhaal van de mensen die het gebied hebben gevormd en er generaties lang hebben gewerkt aan een leefbare en welvarende streek. Zij zijn zonder twijfel de belangrijkste groep in de ontwikkelingen in de geschiedenis van de Alblasserwaard.



EEN BOER OP VAKANTIE

Een boer werkt zeven dagen per week. In het weekend, met kerst, op nieuwjaarsdag en op alle andere feestdagen moeten de koeien 's ochtends vroeg gewoon gemolken worden en gevoerd. Een boer kan dus moeilijk met vakantie. Veel boerderijen zijn familiebedrijven, waar meerdere generaties wonen en werken op hetzelfde erf. Soms zijn er zelfs nog leden van een vorige generatie die meewerken. Op vakantieleden doen ze de werkzaamheden samen, zodat niemand de hele Kerst bezig is met werken.



En zo kun je elkaar nog weleens een vrije dag geven, zodat je op vakantie kunt, of naar een feestje. Ben je als boer alleen, dan kun je een buurman vragen je te helpen, maar je kunt ook mensen inhuren. Deze hulpboeren nemen het werk dan van de boer over, zodat deze op vakantie kan. Net als andere ondernemers betekent dat wel dubbele kosten tijdens een vakantie.

De werkzame handen van boer Evert. Nu even 'in ruststand'.
Foto van Bram Overeem (Fotomuseum de Haag).

Boven op de uitgaven voor de vakantie zelf komen de kosten van de hulpboer. Een boer moet er ook voor zorgen dat de hulpboer weet wat hij moet doen. Waar staan de trekkers, welke koeien hebben kwaaltjes en welke koe kan er een kalfje krijgen? Bovendien moet de boer vaak, zodra deze terug is van vakantie, direct weer aan het werk. Even overleggen hoe het 'thuis ging' terwijl je weg was, of er nieuwe koeien in de ziekenboeg zitten en dan hup, de trekker weer in of de koeien melken. Rustig een weekendje de tassen uitpakken is er vaak niet.

LEKKER (?) WARM

COLUMN VAN LIESBETH LEENMAN

Bij een buitentemperatuur van 30 graden zit ik, hoewel slechts gekleed in een luchtige zomerjurk en rustig achter mijn laptop, glas water bij de hand, te puffen dat het een aard heeft. Ter inspiratie voor deze column blader ik loom het boek 'Het vergeten landleven' door. Getriggerd door de temperatuur valt me iets op, waar ik anders waarschijnlijk zo gauw geen erg in gehad zou hebben. Wat zaten die boeren vroeger er warmpjes bij! Letterlijk dan.

Foto's van boeren (en boerinnen) op het hooiveld bijvoorbeeld.

Als je denkt dat er bij dat warme werk in de zon wel een hemd te zien was (over het blote bovenlijf zullen we het maar niet hebben), heb je het mis.

Overhemd met lange mouwen, vaak nog een vestje er overheen. Zwarte pet op het hoofd. Je krijgt het al warm als je het ziet.

Maar goedbeschouwd is het eigenlijk zo gek nog niet. In een pre-zonnebrandcrème-tijdperk geven lange mouwen in ieder geval bescherming tegen de zon. En tegen hooi, planten, insecten, vuil en stof.



Verder was het, zeker in onze streek, niet fatsoenlijk om met ontbloot bovenlichaam te werken, zeker buiten het eigen erf. Lange mouwen waren simpelweg de standaard werkkleding. Zomer en winter. Zomerkleding was überhaupt niet echt iets wat speelde. Boeren bezaten meestal maar een beperkt aantal kledingstukken, dus ze pasten hun kleding vooral aan door lagen toe te voegen of weg te laten.

Hooguit waren misschien de materialen wat dunner 's zomers, bijvoorbeeld linnen of dunne katoen.

Misschien maakten de boeren zich ook wel minder druk om de warmte dan tegenwoordig.

'De zon maakt geen boer moe, maar het stilstaan wel': boeren waren gewend om door te werken in warm weer; een regelmatig werktempo en voldoende drinken waren belangrijker dan de temperatuur zelf.

De reden waarom u dus deze column leest, ligt daarom voor de hand. Mijn druppel boerenbloed heeft er voor gezorgd dat ik gewoon doorgewerkt heb en het glas water regelmatig geledigd heb. Zij het dan wel met blote armen en benen. Maar omdat dat binnenshuis was, is me dat hopelijk vergeven.

MIJMEREN OVER BOERDERIJEN

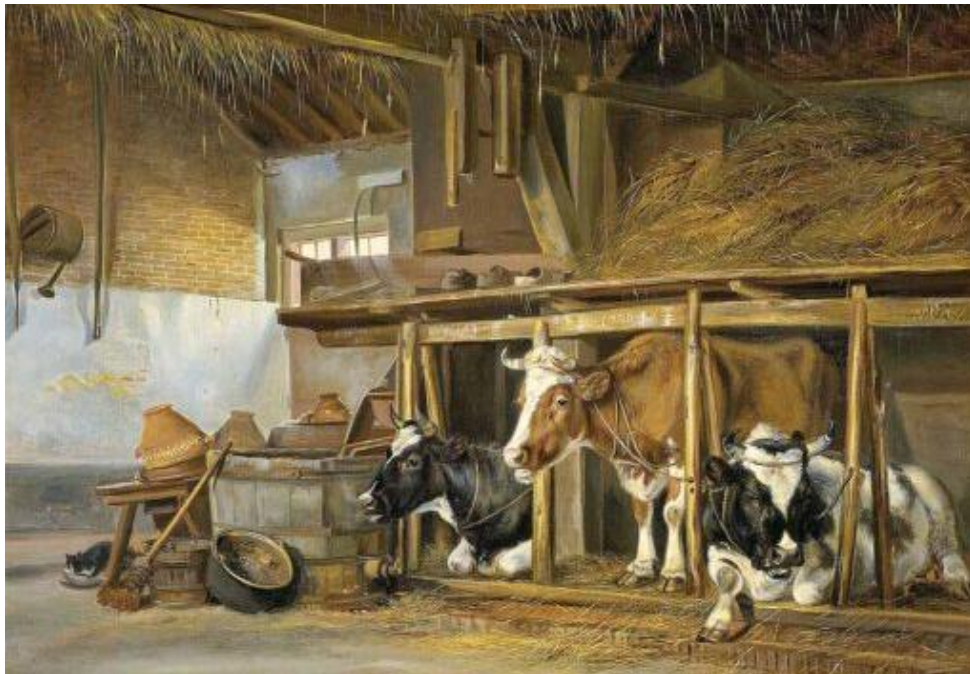
Beelden zeggen meer dan woorden, is een variatie op een aloud bekend feit. Woorden zijn, hoe uitgebreid ook, feitelijk maar een beperkte manier om wat te zeggen. Als je kijkt naar afbeeldingen, worden je gedachten telkens weer aangetrokken door iets anders, wat er te zien is.



NIEUW MAGAZINE

Het Boerderijfonds presenteert een nieuwe editie van een magazine: 'Een nieuwe toekomst voor boerderijen'. Dit laat zien welke kansen historische boerderijen bieden voor een leefbaar, toekomstbestendig platteland. Met inspirerende praktijkverhalen en verdiepende artikelen biedt het eigenaren, initiatiefnemers en andere betrokkenen handvatten voor het herbestemmen. Zes boerderij-eigenaren vertellen inspirerende verhalen over hun ervaringen. Daarbij komt naar voren dat een historische boerderij geschikt maken voor een andere gebruiksfunctie een proces is waarbij veel komt kijken. De enthousiaste verhalen van de initiatiefnemers laten echter zien dat er vaak meer mogelijk is dan gedacht en dat herbestemming tot bijzondere resultaten kan leiden. Het magazine wordt in beperkte oplage gedrukt én is digitaal te lezen via [de website](https://boerderijfonds.nl/wp-content/uploads/2026/06/NieuweToekomstHistBoerderijen2026-spreads.pdf) van het Boerderijfonds:.

<https://boerderijfonds.nl/wp-content/uploads/2026/06/NieuweToekomstHistBoerderijen2026-spreads.pdf>



NIEUWE WEBSITE EN EMAILADRES

Momenteel is het bestuur druk in de weer om de publieksfunctie te vernieuwen. Dat wil zeggen: zaken te verbeteren en veranderen waar dit wenselijk is en waar blijkt dat alles anders kan en vaak ook veel efficiënter. Juist op het gebied van de ICT ontwikkelt de samenleving heel erg snel. Dat merken we toen ineens het e-mailverkeer niet meer doorkwam. Intussen hebben we een nieuw tijdelijk ander emailadres: boerderijnerf@outlook.com Ondertussen gaan we ook verder met de website. Als er meer te vermelden is verneemt u dat.

KERSENTIJD

COLUMN VAN DICK DE JONG

Elke tijd heeft zo zijn bekoring. Vanaf half juni vormen de kersen hierin een hoofdrol. Al veel eerder worden ze te koop aangeboden. Spaanse, Griekse of andere kersen. Maar half juni komen de eerste Nederlandse kersen op de markt. Dat doet me altijd denken aan mijn opa. Die woonde, samen met mijn oma, in een groot dijkhuis. De woonverdieping lag ongeveer twee verdiepingen hoger dan de tuin. Het huis was namelijk op een soort dijkstalud gebouwd.

Achter dat huis was een tuin. Een grote tuin. Met veel bloemen. Daar was mijn oma gek op. Achteraan stond een prieel en daarachter een schuurtje. Links van het grindpad naar achter was een akker waar groenten en dergelijke werden geteeld. En weer links daarvan was een boomgaard. Die liep door achter de tuin van de burens. Aan de rand van die tuin stond een kersenboom. Mijn opa was dol op kersen.



Maar daarin had hij flink wat concurrentie. Met name de spreuwen des veld probeerde hem vroegtijdig van dit lekkers af te helpen. Daarom had opa twee grote bellen laten maken en die in de boom gehangen. Aan die bellen zat een lang touw. Dat liep naar de achterdeur, die zoals gezegd bijna twee verdiepingen hoger lag dan de tuin. En dan was het de bedoeling dat iedereen die langs dat touw naar de achterdeur liep er even aan trok om de vogels te verjagen. Dat gebeurde dan ook veelvuldig, vooral in de tijd dat 'achteromkomen' nog heel gewoon was.



LAKERVELD
Ingenieurs & Architecten



erm
voor schone
en duurzame
milieumomenten



**Gebouwen een toekomst
met betekenis geven.**

LAKERVELD.NL



**KOOL &
VAN DEN
TOREN**

*Dé makelaardij
van de Alblasserwaard*

Dorpstraat 63a 2969 AD Oud-Alblas | 0184-693566 | info@koolvandentoren.nl

- deskundig
- vertrouwd
- persoonlijk




WWW.KOOLVANDENTOREN.NL

Boerderij & Erf richt zich op de Alblasserwaard, de Krimpenerwaard en de Vijfheerenlanden, maar beperkt haar taak niet tot dit gebied. De stichting streeft naar behoud van de bijna 3.000 boerderijen die er nog zijn. Elk van deze panden, de parels van de streek genoemd, zijn het waard om behouden te blijven voor de toekomst. Als boerderij of met een nieuwe passende bestemming als het boerenbedrijf gaat stoppen. Dit geldt voor alle boerderijen, zowel de oudere in de bebouwingslinten als de nieuwe, de ruilverkavelingsboerderijen. Allemaal vallen ze onder de titel cultuurhistorisch erfgoed. De stichting maakt deel uit van Agrarisch Erfgoed Nederland.

BOERDERIJ & ERF 

alblasserwaard - krimpenerwaard - vijfheerenlanden

Secretaris: Marjolijn van der Wal-van den Berg
Zouwendijk 1 - 4233 CH Ameide T 06-20428398
E tijdelijk: boerderijenerf@outlook.com
Website www.boerderijenerf.nl
Bank NL 14 RABO 03250 74 739

	BOER EN BOERDERIJ € 35,00 De geschiedenis van de agrarische cultuur in de streek. Met anekdotes. Prachtig cadeauboek; veel illustraties
	HOEVE, HOFSTEE, HERBESTEMMING € 14,95 Voorbeeldenboek met ideeën voor nieuwe bestemmingen van oude leegkomende boerderijen
	HET BEHOUDEN WAARD € 14,95 Een boek vol met tips en ideeën voor onderhoud, isolatie en meer. Met voorbeelden (foto's en tekeningen).
	DE STEE VAN SAAN VAN PIETERE € 14,95 Verhalen van vroeger, opgetekend door Hans Mouthaan en voorzien van nostalgische foto's van het boerenleven



**REDACTIE en
SAMENSTELLING**

LA CARRIOLA



tekst & advies

Dick de Jong
06-22845889
djtekst@planet.nl

QUOTE: EEN PAD ONSTAAT DOOR EROP TE LOPEN...