

VOORAF

Dick de Jong

HERFST 21 juni vind ik een van de mooiste dagen van het jaar. Niet alleen omdat mijn echtgenote dan jarig is. Vooral omdat vanaf die datum de dagen weer beginnen te korten. Dat houdt in dat zoveel weken later de eerste tekenen van de herfst weer waarneembaar zijn. Wind, regen, lagere temperaturen. Heel wat mensen in mijn omgeving vinden mij daarom maar raar. Nou dat vind ik dus niet... Misschien speelt ook mee dat



er een nieuw seizoen aan gaat komen. Anderen kleding dan we in de zomertijd gewend waren. Ander voedsel, meer stamppotten. Waarin de rode wijn het weer wint van de witte. Waarin het weer tijd is voor stoofpeertjes. Vroeger werden bij mijn oma van oktober tot maart op zondag als extra bijgerecht stoofpeertjes bij de warme maaltijd gegeten. Veel van die rassen stoofpeertjes van weleer zijn er niet meer. Nu moeten we het doen met slechts enkele soorten, waarvan de mooi rood stovende Gieser Wildeman het altijd nog wint.

GEWOONTEN

Het kon door gebrek aan voldoende middelen niet bij iedereen, maar bij met name de betere stand was het gebruik dat ergens in oktober de winterkleding uit de mottenballen werd gehaald. Het zomergoed werd gewassen en verdween naar zolder. Tegen de Paasdagen gebeurde dat andersom met de winterkleding.

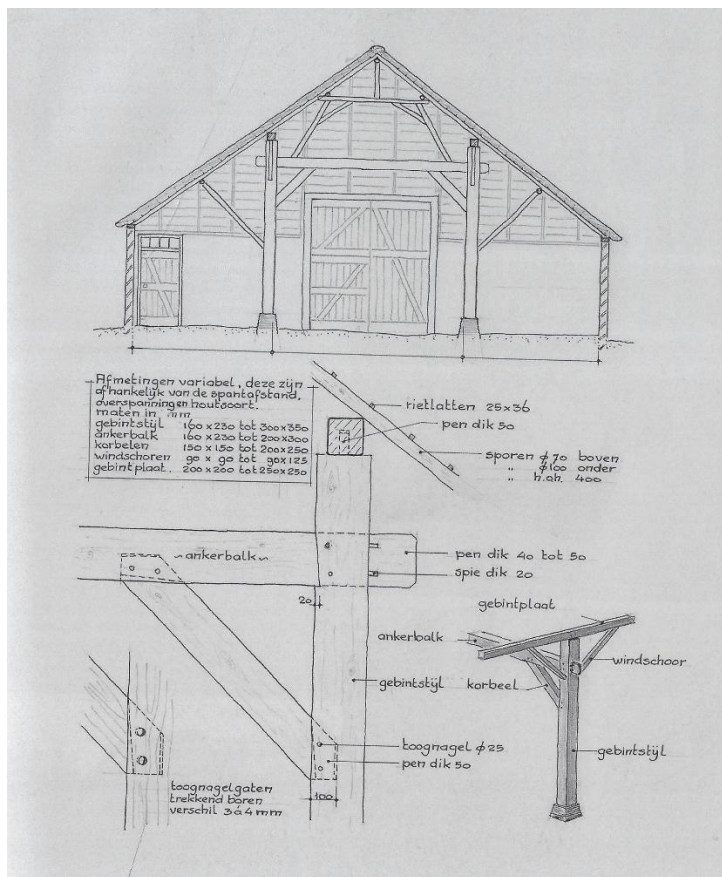
Een andere vaste gewoonte was de grote schoonmaak. In het -vroeg- voorjaar, als de kachel niet meer werd gestookt. Dat was het moment om het hele

huis eens goed onder handen te nemen. Inclusief de ruimten waar je nauwelijks kwam. Eind september was er een vergelijkbaar ritueel: de uithaal. Die was minder omvangrijk. Bij de grote schoonmaak werd elke keer weer duidelijk dat het hard nodig was om de boel te reinigen. Na een lange koude periode waarin de kachel dagelijks was gestookt en er veel stof aanhangend materiaal als dekens waren gebruikt, vond je overal stof. En dat moest eruit.

Bij dit soort activiteiten werd ook familie en burens gevraagd om mee te helpen, want het was nogal een klus om alles van zolder naar buiten te halen en na reiniging weer terug.



BOERDERIJCONSTRUCTIE



Als je een willekeurige boerderij passeert realiseer je niet wat voor een constructie zich daarbinnen bevindt. Zo'n constructie is al meerdere keren in een van de voorgaande edities van Boer & Hoeve aan de orde geweest.

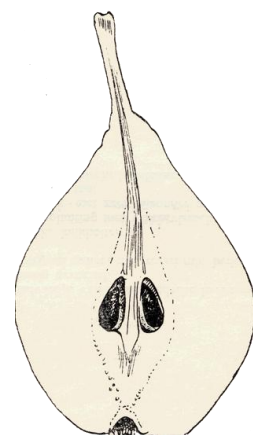
Het is overigens heel bijzonder dat die dergelijke constructie al eeuwenlang op dezelfde manier standhoudt.

Op de tekening hiernaast worden ook de pendikten weergegeven, die in de balken worden gedreven om ze aan elkaar te hechten. Onderstaand een foto van die pennen.



DE JUTTEPEER

Dat is een zeer oude peer, vermoedelijk van Nederlandsche herkomst. De vrucht is klein en regelmatig van vorm. De kleur donkergroen met roestbruin en kan aan de zonzijde iets gekleurd zijn. Het vruchtvlees is wit, saprijk, heeft een bijzonder aroma en geeft een smeltend mondgevoel. De pluktijd is half september en de peer is heel kort na de pluk houdbaar. Consumenten binnen een week na de pluk wordt aangeraden om de juiste smaak -nog- te kunnen proeven.



Het is een eeuwenoud Nederlands perenras, dat al in de late middeleeuwen voorkwam. De naam van de juttepeer vindt zijn oorsprong hoogstwaarschijnlijk in de vrouwen naam Jut, een destijds veelvoorkomende afkorting van Judith. Hierbij wordt een link gelegd naar de naamdag van de in de apocriefe boeken voorkomende heilige Judith: 7 september. Gelet op de plukrijpheid van de peer is die link niet onlogisch.

De juttepeer werd in de historische handelssteden ook wel jodenpeer genoemd. De naam van de peer zou ook kunnen afstammen van 'joodse vrouw'. En een wat vergezochte naamherkomst verwijst naar jute zak, vanwege de grove structuur van de bast van de peer.

Ik zal er maar meteen rond voor uitkomen: ik houd niet van (uitgebreid) koken. Zonde van mijn tijd. En daarmee mis ik uiteraard ook het enthousiasme me te verdiepen in nieuwe dingen op culinair gebied.

In een onderdeel van één van mijn favoriete tv-programma's hoor en zie ik soms ingrediënten, kooktermen en -technieken die me dan ook compleet vreemd zijn. Zelfs de tegenwoordige term 'avg-tje' was mij tot voor kort onbekend: aardappels, vlees, groenten. Wat er bedoeld wordt, is de traditionele 'Hollandse pot'. Klinkt heel wat hipper dan het vroeger gebruikelijke 'prak', toch? Bovendien niks mis mee, mijns inziens, en lekker makkelijk.

Hoewel? Is de ouderwetse Hollandse keuken ècht zo simpel als wat ik ervan gemaakt heb? Zijn er niet tal van ingewikkelde recepten, overgedragen van moeder op dochter en later gebundeld in boeken? Dan gaat het echt niet over simpelweg een aardappel koken.

Ook op de boerderij kwam het erop aan dat je van koken wist. En van inmaken: slachten, pekel-en, zouten, wecken. Wat er in de moestuin geteeld en in de stal gefokt werd, werd op diverse manieren verwerkt en kwam later in allerlei varianten op tafel.

Alleen al al die soorten pap die er vroeger in de boerenkeuken gekookt en gegeten werden! Om maar wat te noemen: boekweitpap, karnemelkse pap, gortepap, rijstepap, watergruwel, balkenbrijpap, roggepap, moutpap, lammetjespap. Ooit van 'meel d'n glip' gehoord? Dat kun je mijns inziens toch niet meer afdoen als simpele kost.

Koken vergde dus kennis van zaken, ook in de boerenkeuken van toen.

Dan nog wat anders. Het spreekwoord: 'wat de boer niet kent, dat eet hij niet'. Waarom

juist de boer? Voor een plattelandsgezin was eten, zoals gezegd, heel sterk verbonden met wat men zelf verbouwde, slachtte, bakte of van de buren kende. Een onbekend voedingsmiddel kon letterlijk vreemd zijn. Daardoor kreeg het spreekwoord eerst de betekenis: 'Ik eet het niet, want ik ken het niet.' Later werd het veel breder gebruikt voor iemand die niet van verandering of nieuwigheden houdt.

Wat een opluchting! Ik kan me heerlijk verschuilen achter mijn drupje boerenbloed, als het om allerlei nieuwigheid op kookgebied gaat! En daarom geldt voor mij: wat de 'boerin' niet kent, kookt zij niet! Hoe heerlijk simpel kan het zijn! Ik kook, heel modern, een avg'tje: alles vlug gekookt!



KOLEN ALS BRANDSTOF

INLEIDING Tot na de Tweede Wereldoorlog was het in veel huizen en boerderijen de gewoonste zaak van de wereld dat er kolen werden gestookt als verwarming (kolenkachel) of om op te koken (kolenfornuis). Inmiddels is deze vorm van fossiele brandstoffen aanleiding om de wenkbrauwen te fronsen. Het ervoor in de plaats gekomen aardgas raakt - om verschillende redenen - overigens inmiddels ook weer 'uit den boze'.

Veelal werd eertijds de kolenvoorraad vroegtijdig ingekocht. Het was onderdeel van de levensbehoefte voor bijna elk huishouden. Ook op de boerderij was steenkool de absolute hoofdbrandstof om het woongedeelte te verwarmen en om op te koken.

WINTERVOORRAAD Het inslaan van kolen gebeurde traditioneel in de zomer en het vroege najaar (juni tot september). Hier waren twee belangrijke redenen voor:

- Financieel voordeel. Zomerprijzen waren lager dan winterprijzen, omdat in de zomer de vraag naar kolen laag was. De mijnen in Zuid-Limburg en de kolenhandelaren wilden van hun productie af en gaven flinke kortingen. Wie slim was, kocht dan zijn voorraad.
- Logistieke noodzaak: Zodra het ging vriezen, bevroren de kanalen en rivieren. Omdat veel kolen per schip werden vervoerd, lag de distributie in de winter dan vaak stil. Men móést dus wel op tijd bevoorraden zijn.



KOLENBOER Elke stad of dorp had zijn eigen kolenhandelaar. Deze, die kolenboer werd genoemd, liet de brandstof per schip of treinwagon ophalen bij de grote depots. In de nazomer reed hij met paard en wagen (of later met de vrachtwagen) over de wegen en door de straten om de bestelde voorraden af te leveren. Sommige bedrijven boden hun personeel de mogelijkheid om gezamenlijk in te kopen, wat de prijzen nog wat lager maakten. Vaak werden de kolen dan thuisbezorgd door een vrachtwagen van het bedrijf.

PER MUD Kolen werden afgemeten in mudden. Een mud is een inhoudsmaat van 100 liter, wat neerkomt op zo'n 70 à 80 kilo aan kolen. De zware jute zakken van 35 kilo (een halve mud) tot soms wel 50 kilo per stuk werden door de kolenboer of zijn knechten op de nek naar de kelders of schuren van de klanten gedragen.

Dat was niet alleen zwaar werk, maar de kolenboer of diens knechten kwamen helemaal onder het zwart van de kolen te zitten. Ter bescherming van de kleding en om de grote zware zakken wat steun te geven droegen de dragers een muts met een lange lap eraan. Soms werd een jutezak tot muts gevouwen. Of een lederen lap, die over de schouder en rug hing.

DE NAAM MUD Van oorsprong komt de inhoudsmat mud uit de landbouw, waarbij het vooral om zaaigoed ging. Voor graan was het vroeger een gewoonte om die per mud af te meten. En dan nog vooral in Oost- en Noord-Nederland. Een mud bestaat weer uit vier schepel of 16 pint. De grootte kon overigens nog wel per streek verschillen, maar op enig moment is men 100 liter aan gaan houden in het gangbare metrieke stelsel. De herkomst van de benaming mud is onbekend.

KOLENHOK OF KOLENKELDER Een gemiddeld gezin verbruikte per winter al snel 10 tot 25 mud kolen (ongeveer 700 tot 2.000 kilo), afhankelijk van de grootte van het huis en de strengheid van de winter. Dit vroeg om flink wat opslagruimte. In stadswoningen was soms een kolenkelder onder het huis. In het trottoir zat dan een ijzeren kolenluik waar de kolenboer de zakken zo in leeg kon storten.

Op het platteland gebruikte men voor de opslag van kolen meestal in een speciaal kolenhok of een afgescheiden deel van de schuur. Zo'n hok was voorzien van een opklapbaar deksel, wat het leegstorten van de zakken gemakkelijk maakte.

SOORTEN Niet elke soort kool was hetzelfde. Afhankelijk van het gebruik kochten de mensen veelal een specifieke mix voor verschillende doeleinden:

- **Antraciet:** Dit waren de duurste, hardste en schoonste kolen. Ze brandden heel lang en regelmatig. Ideaal voor de grote kolenkachel in de huiskamer.
- **Eierkolen en briketten:** Geperste brokken van kolengruis en pek. Ze waren goedkoper en werden vooral gebruikt voor de keukenkachel. Briketten bleven 's nachts smeulen ('lang liggen'), zodat de kachel in de ochtend makkelijk weer kon worden opgerakeld. Voor dit laatste doel (het de volgende ochtend snel over vuur kunnen beschikken) werden in de boerderijen ook wel aspotten gebruikt, waar 's avonds gloeiende kolen in werden gedaan.
- **Smeedkolen:** In bijna elk dorp was vroeger wel een boerensmederij, waar veel van het gereedschap werd gemaakt en gerepareerd. Daarvoor waren smeedkolen nodig, die een zachtere warmte gaven, waarmee je goed kon smeden.

HET EINDE VAN EEN TIJDPERK De traditie van de wintervoorraad kolen verdween in de jaren 60 van de twintigste eeuw in een razend tempo. Na de ontdekking van de enorme gasbel

in Slochteren (1959) schakelde Nederland massaal over op aardgas. Binnen enkele jaren werden de huizen aangesloten op het gasnetwerk, verdwenen de kolenkachels en sloot de overheid de Limburgse mijnen. De iconische kolenboer en zijn zwarte jute zakken werden hiermee definitief geschiedenis.



VOORDEUREN

De publicatie 'De Boerderij - het behouden waard' vermeldt ook een aantal deuren. Hier een foto uit het boek, met een diversiteit aan voordeuren. Bij boerderijen was het niet de gewoonte om aan de voordeur aan te bellen, maar ging men achterom. Het woord deur is een bijzondere in de taalwetenschap. Feitelijk geeft het een dualis (een tweevoud) aan, waarbij het gaat om twee deurhelften. En dat wijst op de twee helften van de grote hooideuren, die al van oudsher in de boerderijen waren aangebracht.

Een deur is eigenlijk niet meer dan een beweegbare toegang. En een deurklink noemt men een deurkruk, omdat deze haaks op de deur staat. Letterlijk betekent kruk niet meer dan een haaks staand stuk hout.



ZUIVEL OP ZUIVEL IS WERK VAN DE DUIVEL...



Deze uitspraak geeft aan dat men nogal zuinig was. Als je brood met kaas belegde hoorde daar geen boter onder. De kaas gaf al voldoende zuivelsmaak. Lodovico Guicciardini (een Nederduits-Italiaans koopman) schreef in 1567 in een reisbeschrijving dat het land hier drassig en zompig was, waarop akkerbouw niet levensvatbaar was. Het enige waar het geschikt voor was, is gras waar vee op kon worden houden. Met de melk van de dieren die daarop liepen kon je zuivelproducten maken. Dus wordt hier al zo'n 450 jaar kaas gemaakt en boter gekarnd.

Aan het einde van de middeleeuwen hielden de boeren hier gemiddeld vier tot zes koeien. En een koe gaf toen zo'n 1.000 liter melk per jaar. Hiermee kon 20 kilo boter of 60 kilo kaas worden gemaakt.

Voor het maken van een harde kaas van een kilo is 10 liter melk nodig. Jonge kaas vergt minder melk. Melk bestaat voor een groot deel uit water, wat tijdens het rijpen indroogt.

DOET U MEE?

HET BESTUUR VAN B&E AKV WIL GRAAG MEER BEKEND WORDEN. KIJK EENS OM U HEEN EN GA IN UW OMGEVING GRATIS ABONNEMENTEN OP DIT TIJDSCHRIFT AANBIEDEN. OF DOET U LIEVER VRJWILLIGERSWERK? MELDT U AAN.

MIJMERINGEN

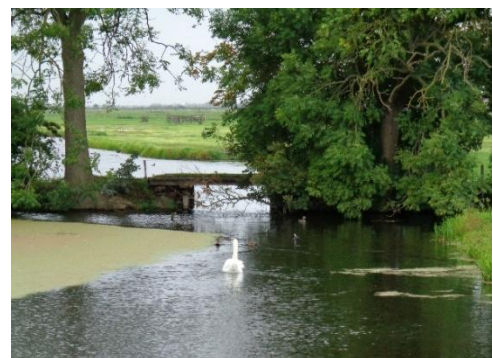


Stookhuisjes tref je door het hele werkgebied van B&E AKV aan. Nergens worden ze nog gebruikt voor de functie waarvoor ze eertijds dienden. Nu is het een mooie plek om wat in op te slaan dat niet buiten kan blijven staan. Tuinstoelen, speelgoed, gereedschap en meer. Ooit was hun functie meerledig: het kunnen verwarmen van water dat nodig was voor de was, het reinigen van het melkgerei of het gereedmaken van voedsel voor het vee.

Stookhuisjes stonden bij een boerderij. Daarnaast had je – vooral in voorgaande eeuwen – ook bakhuisjes. Die werden door een aantal boerinnen uit de directe omgeving gebruikt om brood te bakken. Dat was gemeengoed, net als de ‘gemene’(is gemeenschappelijke) bleek waar de was van meerdere boerinnen werd gebleekt.



Zelfs een lege stal heeft iets van een bijzondere uitstraling. Er heerst een bepaalde sfeer. Dat wordt versterkt als je bedenkt wat zich hier ooit in die stal heeft afgespeeld. Tussen de koeien gebeurde meer dan menig burger zich kan indenken. Denk alleen maar aan het melken, waarbij de boer of een knecht op een melkkruk zittend een emmer onder de uierschoof. De achterpoten waren dan voorzien van een voorwerp dat moest voorkomen dat de melkemer kon worden omgeschopt.



Deze twee landschapjes laten zien dat het gebied weidsheid en uitzicht biedt. Iets dat in toenemende mate wordt verstoord door nieuwbouw en aanpassing van de infrastructuur. De Randstad rukt op en dat gaat helaas ten koste van ons mooie landschap.



EEN RECEPT VAN TOEN: APPELMOES

1 kg appels (goudreinetten voor zachte moes of Elstar/Jonagold)

75 - 100 ml water

Sap van een halve citroen

1 tot 2 el suiker naar smaak

½ tl kaneelpoeder of een kaneelstokje



Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Doe de appelstukjes in een ruime pan samen met het water, het citroensap en de kaneel (en evt de suiker). Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur daarna zacht, doe een deksel schuin op de pan en laat de appels in ongeveer 15 minuten helemaal zacht koken. Roer af en toe door.

Verwijder het kaneelstokje. Houd je van traditionele boerenmoes met een lekkere bite? Stamp de appels dan grof met een aardappelstamper. Liever glad? Gebruik een staafmixer. Laat de appelmoes afkoelen. Afgedekt 5 dagen bewaren in de koelkast.





LAKERVELD
Ingenieurs & Architecten




Gebouwen een toekomst met betekenis geven.

LAKERVELD.NL



KOOL & VAN DEN TOREN

Dé makelaardij van de Alblasserwaard

Dorpestraat 63a 2969 AD Oud-Alblas t 0184-691566 e info@koolvandentoren.nl

- deskundig
- vertrouwd
- persoonlijk




WWW.KOOLVANDENTOREN.NL

Boerderij & Erf richt zich op de Alblasserwaard, Krimpenerwaard en Vijfheerenlanden, maar ook daarbuiten. De stichting streeft naar behoud van de bijna 3.000 boerderijen die er nog zijn. Elk van deze panden zijn de parels van de streek, die het waard zijn om te behouden voor de toekomst. Als boerderij of met een nieuwe passende bestemming als het boerenbedrijf s +topt. Dit geldt voor zowel de oudere in de bebouwingslinten als de nieuwe, in de ruilverkaveling. Allemaal vallen ze onder de titel cultuurhistorisch erfgoed.

BOERDERIJ & ERF 
alblasserwaard - krimpenerwaard - vijfheerenlanden

Secretaris: Marjolijn van der Wal-van den Berg
E info@boerderijenerf.nl W 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 cadeau-boek; veel illustraties
	HOEVE, HOFSTEE, HERBESTEMMING Voorbeeldenboek met ideeën voor nieuwe bestemmingen van oude leegkomende boerderijen € 14,95
	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 € 10,00 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

MELKTIJD

De wind giert om de boerderij. Hij zet zijn kraag op. Pakt zijn pet van de haak. Legt zijn hand op de klink en de staldeur zwaait open. In zes grote stappen is hij bij het melkhok en grijpt een eerste bus. Zet die met een zwaai door het handvat te hervatten, op de lage kar achter de trekker. Een tweede volgt en dan de deksels en de rest van het gerij. Hij loopt naar de trekker hijst zich omhoog en draait de sleutel om.



QUOTE

Het enige werk waarbij je niet onderaan hoeft te beginnen is het graven van kuilen.