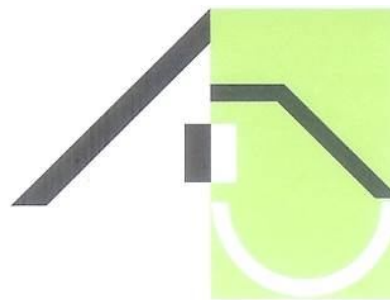


BOERDERIJ & ERF

alblasserwaard - vijfheerenlanden



ONLINE NIEUWSBRIEF

26

OKTOBER 2015

VOORAF

Het zomerreces was voor de digitale nieuwsbrief echt een reces en die onderbreking duurde langer dan de bedoeling was. De oorzaak is grote drukte op andere gebieden. Deels ook voor Boerderij & Erf A-V. De financiële afwikkeling van het Masterplan vergde heel wat meer uurtjes dan was voorzien. Daarnaast vroeg het werk voor andere organisaties aandacht. Maar dat maken we nu goed met een nieuwe editie. Volgende maand mogen de begunstigers (en als u dat bent, u ook) een geprinte versie tegemoet zien en we proberen ook in december nog een digitaal exemplaar te maken. In het nummer dat u voor u heeft gaat het over landschappelijke bosjes en de slachtmaand november.

Dick de Jong

BOSJES IN HET WEILAND

ALGEMEEN

Nog altijd worden de verschillende bossages in het weilandschap met de nodige mythen omhuld. Daarom is het goed er nog eens aandacht aan te schenken.

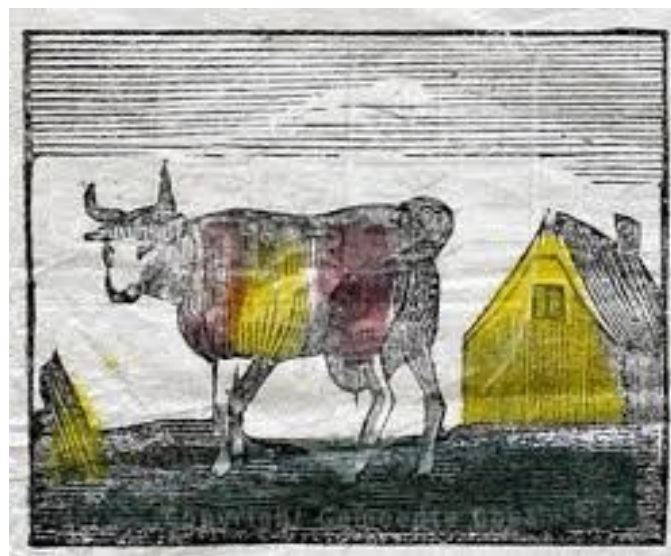


Een damhek van wilgenhout.

Verspreid in het veenweidegebied van Noord-Holland, Zuid-Holland en Utrecht kom overal bosjes 'opgaand hout' tegen. Groepjes bomen en struiken in het verder vlakke graslandgebied. De bosjes geven structuur en afwisseling aan het landschap en herbergen vaak diver-

se natuurwaarden. Ze staan er niet zomaar. Elk bosje heeft zijn eigen geschiedenis en bestaat soms al honderden jaren. Ze zijn niet alleen daarom van waarde voor landschap, natuur en cultuurhistorie.

De bosjes zijn relatief klein van oppervlakte en dikwijls omgeven door een sloot, de ringsloot. Deze sloot verhindert dat het vee het bosje inloopt en daar zich te goed doet aan de bomen en struiken. De bomen die in het bosje groeien zijn meestal wilgen, essen en elzen. Sommige bosjes liggen dicht bij de (oorspronkelijke) boerderij, andere verder af.



Een oude ingekleurde prent van een koe (met dank aan internet).

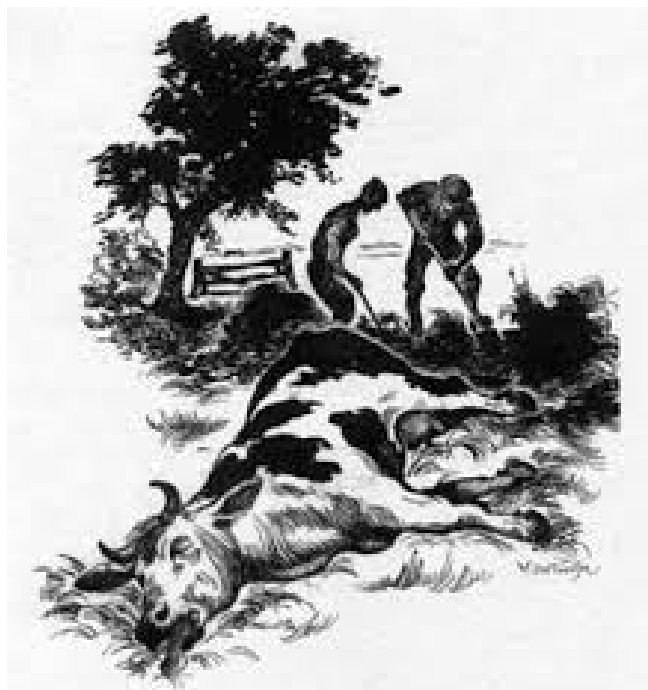
GERIEFBOSJES

Op het boerenbedrijf was vroeger altijd behoefte aan hout, veel hout. Voor het maken van hekwerken, voor de stelen van het gereedschap, voor horden om hooi op te leggen en voor nog veel meer. In het verleden werd dergelijk hout vaak uit een speciaal voor dit doel aangelegd bosje geoogst. Dat hout kon ook worden gebruikt voor bijvoorbeeld brandhout, wat in voldoende mate aanwezig moest zijn, want alleen dat vormde vroeger de brandstof om de boerderij te kunnen verwarmen. Het diende dus om te gebruiken, oftewel het was voor het gerief voor de boer. Vandaar de naam geriefbosje. In de Alblasserwaard en de Vijfheerenlanden worden dergelijke bosjes ook wel huftbosje genoemd. Die laatste benaming wordt in verband gebracht met hufter, een

scheldnaam voor domme kinkel (oorspronkelijk betekende hufter koukleum). Huft komt in dit verband echter van hucht, een oud woord voor struikgewas of voor paal. Dat hucht en huft toch iets met elkaar hebben blijkt uit het feit dat iemand die aan de galg werd gehangen vroeger wel een hufter werd genoemd.

PESTBOSJES

Sommige bosjes hebben een heel andere oorsprong. In vorige eeuwen had Nederland te maken met een ernstige veeziekte, de veepest. Runderen (en ander vee) stierven daaraan massaal. De dode dieren moesten zo snel mogelijk verdwijnen om besmetting van de andere gezonde te voorkomen en werden dan begraven achter in een weiland, ver van de boerderij. Om die plek werd een sloot gegraven om het gebiedje te isoleren en het terreintje werd vervolgens ingeplant met bomen. Zo ontstonden de pestbosjes, ook wel koebosjes genoemd, als stille getuigen van een dramatisch verleden.



Op internet werd deze prent gevonden.

VEEPEST

Trouw van 2 april 1996 schreef over de veepest: *Ook in Nederland heeft de runderpest met ongekende felheid gewoed. Friesland telde in het midden van de 18^e eeuw 158.000 slachtoffers. In Utrecht sneuvelden er 34.000 op een totaal van 43.000, in Holland in 1770 160.000, 70 procent van de veestapel. Vooral in het westen van het land kwam de klap hard aan. In de akkergebieden in het oosten was de sterfte minder groot, omdat hier geen intensieve veehouderij bestond; de bevolkingsdichtheid onder de, overigens slecht gevoede, runderen was aanmerkelijk minder.*

Aanleiding voor dit artikel was de gekkenkoeienziekte, die toentertijd in ons land veel slachtoffers onder het vee maakte. In het artikel staat ook dat in 1600 Nederlandse koeien al werden bijgevoerd met veekoeken, afkomstig uit Engeland en Amerika. Door die bijvoeding was in Nederland in de Gouden Eeuw de 'bevolkings'dichtheid

onder de runderen al vele malen hoger dan de eigen grond kon voeden. Dieren en mensen leefden vroeger in de boerenbedrijven bovendien dicht opeen.

Rundvee werd in de 18^e eeuw, met het oog op de grote vraag naar vlees, op steeds jongere leeftijd geslacht. In Midden-Europa kwamen runderen ouder dan vijf jaar aan het einde van de 18^e eeuw nauwelijks meer voor, terwijl een volwassen rund toen toch makkelijk tien tot vijftien jaar oud kon worden.

Jong geslacht vee, ongelukkige fokpraktijken, slechte hygiëne, ondervoeding of bijvoeding, ernstige overbevolking, gevaar voor besmetting zijn de kenmerken van de veehouderij van vroeger. Dat moest een keer fout lopen: in het jaar 1711 brak in Europa de runderpest uit. Honderdduizenden dieren stierven. De ziekte was uiterst besmettelijk: vers vlees, verse mest en zelfs verse huiden brachten de besmetting over. Ook schijnbaar gezonde dieren waren verdacht, omdat de smetstof na afloop van de acute ziekteverschijnselen nog een tijdje actief bleef.

Men doet in de 18^e eeuw wat men kan: stallen worden uitgemest, import- en exportverboden worden van kracht, hele streken onder quarantaine gesteld, de handel valt stil, zonder dat het veel uithaalt. De ziekte verspreidt zich van dorp naar dorp, van streek naar streek en stoort zich niet aan landsgrenzen.

Pas na zo'n 90 procent van de veestapel de dood in te hebben gesleurd, ebt de epidemie weg. Een generatie later echter keert de ellende terug: in 1744/45 en in de jaren zestig van de 18^e eeuw. In 1745 worden 200.000 runderen geveld in Denemarken, in Engeland een half miljoen. De boerenbevolking wordt geruïneerd. In het Duitse Oost-Friesland sterven er in de 18^e eeuw in totaal 700.000 runderen aan de ziekte.



Tekening van de runderpest.

KOEBOCHTEN

Van heel andere aard waren de koebochten. Kleine, meestal smalle bosjes, met een hoek er in. Ze worden ook wel melkbochten genoemd. Vaak niet meer dan een rand beplanting langs een weiland of om een stukje weiland dat er voor zorgde dat de boer enigszins beschermd tegen wind en regen de koeien kon melken. Soms dreef men daar de koeien ook voor de nacht wel in.



Met de hand melken in het land.

FUNCTIE VERLOREN

De meeste bosjes hebben tegenwoordig grotendeels hun functie verloren. Koeien worden niet meer in het veld begraven, maar door het destructiebedrijf opgehaald. Hout van de bosjes wordt niet meer gebruikt en melken van koeien gebeurt niet meer buiten. Het gevolg is dat de bosjes veelal niet meer regelmatig worden onderhouden of soms zelfs verwijderd worden om plaats te maken voor productief grasland. De variatie in het landschap en de cultuurgeschiedenis verdwijnt.

NOVEMBER SLACHTMAAND

Na een zomer vetmesten is het varken klaar voor de slacht. November is van oudsher de *slachtmaand* en die maand werd vroeger dan ook zo genoemd. In deze tijd van het jaar stookte men flink in huis zodat het verse vlees kon drogen en geconserveerd werd voor de wintervoorraad. Andere oude Germaanse namen voor november zijn *smeermaand* en *reuzelmaand*, die beiden verwijzen naar het vet van de geslachte dieren.

De naam *november* komt uit het Latijn. Het betekent letterlijk 'negende maand'. In de Romeinse tijdrekening was maart namelijk de eerste maand van het kalenderjaar. Vergelijk *september* en *oktober*. De namen *september*, *oktober* en *november* werden in de middeleeuwen ingevoerd om de Germaanse namen te vervangen. Hoe zo'n huisslachting in zijn werk ging ontlenen we aan de internetsite van de Barneveldse slagerij Joosten.

Het huisslachten was vroeger een gezellige aangelegenheid. Rond Sint Maarten, 11 november, werd er meestal begonnen. De buurt liep dan uit, om te zien of het varken van de burens wel zwaarder en vetter was dan dat van hun zelf.

De hele zomer was het varken vet gemest met een pap van kleine aardappels, etensresten, melde en meel. En

als dan de dag daar was, en de keurmeester het levende varken goedgekeurd had voor de slacht was iedereen opgewonden. De ketels met water stonden al voor dag en dauw op het fornuis te koken, het stro lag gereed en de leer stond klaar. De huisslachter werd vaak verwelkomd met een borrel, kreeg er tussendoor nog één en bij het afscheid de derde. Als hij meerder slachtingen op een dag had, werd hij steeds vrolijker... Het heeft wel eens nare gevolgen en ongelukken opgeleverd.

Het nuchtere varken had 24 uur voor de slacht geen voedsel meer gehad. Dan was het vlees beter houdbaar en had men minder last van de darminhoud. Rustig werd het varken naar het bed van stro geleid, onder grote belangstelling van de nieuwsgierige burens. Daar verdoofde de slager het met een schietmasker, een buis met een slagpen die midden op de kop, daar waar de schedel het dunst is.

Als het varken verdoofd op zijn zij gevallen was, werd de halsslagader doorgestoken, zo dicht mogelijk bij het hart. Het hart werkte als een vacuümpomp en pompte al het bloed uit het varken, waardoor het vlees langer houdbaar bleef. Het bloed werd opgevangen in schalen, en men moest daarin blijven roeren zodat het niet stold.



Bij een slachting was altijd hulp bij het ontharen van het varken.

Het hete water werd over het varken gegooid, en het haar werd van kop naar staart weg gekrabd met een krabber. Ook wel werden de overige haren met een brandende bos stro weg geschroeid.

Vervolgens ging het varken op zijn rug op de ladder, met de kop naar beneden. Alle ingewanden gingen apart in grote schalen en bakken voor verdere verwerking. De varkensblaas was steevast voor de jeugd. Opgeblazen en gedroogd kon je er naar hartelust mee voetballen.

De volgende dag, kwam de keurmeester weer langs en stempelde het met blauwe van bosbessen gemaakte inkt, zodat iedereen kon zien dat het goed gekeurd was. De slager kon het nu verdelen en uitbenen. Het is ongelofelijk wat er allemaal van een varken gemaakt kan worden. Er werd niets weggegooid, alles kon men gebruiken. In die tijd, bestonden er nog geen diepvriezers en vlees is aan bederf onderhevig. Daarom werden alle technieken van het conserveren uit de kast gehaald, het zouten, roken, drogen, wekken en onder het vet zetten.



Het varken op de leer en het borreltje in de aanslag.

Balkenbrij was in die tijd een lekkernij en vaak middelpunt van het gesprek van wie de lekkerste maakte. Iedereen had zijn eigen recept. De basis is een bouillon getrokken van de kop, vleesribbetjes en bovenpoot. Als de bouillon gezeefd was en het vlees van de botten gescheiden en in stukjes gesneden, werd deze aan de kook gebracht met zout en kruiden. Het rommelkruid was vrij populair onder de grote rivieren en gaf een rode kleur aan de balkenbrij, boekweitmeel werd toegevoegd, net zoveel dat alle bouillon was opgenomen door het meel, de kook er over, en uitgieten in een bak om af te koelen

Dunne plakken en krokant bakken, heerlijk op een sneetje brood met of zonder suiker. Aan de basis van de balkenbrij voegde men van alles toe naar eigen recept.



Balkenbrij op witbrood.

Zoals stukjes spek, lever, kaantjes, krenten en rozijnen. Als de Balkenbrij in worstvellen gestopt werd noemde men die beuling.

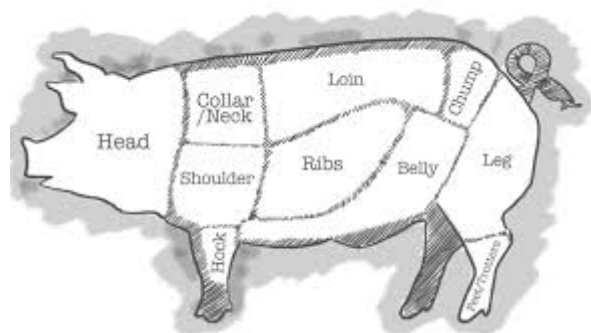
De reuzel, zacht varkensvet, werd in stukjes gesneden en gesmolten, na een uurtje koken en zeven bleven de kaantjes, lekker krokant en de smolt over. Heerlijk op roggebrood met peper en zout of met suiker.

Het bloed voor de worst werd lauwwarm gemengd met meel, spekblokjes, roggemeel en kruiden en in het witvel gestopt. De darmen werden gewassen en binnenste buiten gekeerd, schoon gespoeld en geschraapt. Zodat ze geschikt zijn voor verder verweking als omhulsel van de verschillende worstsoorten.

De lever in plakken of blokjes gesneden, gebakken een lekkernij, maar is ook een onmisbaar ingrediënt van leverworst, paté, hausmacher en, smeerleverworst. Door het uitsnijden, ontbenen en bijsnijden blijven er stukjes vlees over, ook wel mager met genoemd, vermalen grof of fijn, met kruiden en zout gemengd in worstvel gestopt en de metworst is klaar deze kan men als verse worst, braadworst of saucijzen bereiden, gedroogd, en gerookt als rookworst.

De buik en delen van de ham werd meestal gezouten en daarna in de schouw gerookt. De schouder, gepekeld en in een vorm geperst en gekookt als schouderham, of versneden aan lappen, en stukjes voor de metworst.

Van de achterham komt de fricandeau, schnitzels, oesters, lappen, kophaasje en bovenpoot. Delen van de ham werden gepekeld en al of niet opgebonden gedroogd, gerookt of gekookt.



De karbonadestremg bestaat uit de schouder, rib, haas en lende karbonade en het lange varkenshaasje. De schouder en filet rollade de haasfilet en de casselerrib (gezouten en gerookt) snijdt men hier van.

Het vlees van de varkenskop een onmisbaar ingrediënt voor hoofdkaas, zure zult, leverworst soorten en balkenbrij. Het vlees van het wangetje is gekookt heerlijk zacht met iets peper en zout erop een delicatessie.

De kelder was de voorraad kamer, er stond een bak met gezouten vlees spek en Keulse potten met gezouten bonen, daarboven op de schappen de weckpotten met sperziebonen en allerlei soorten zomer fruit een fantastisch gezicht al die kleuren, en niet te vergeten de boerenjongens en meisjes voor de feestelijk momenten. Manden met de gedroogde appeltjes, linzen, bruine en witte bonen de bekertjes met gesmolten varkens vet de reuzel, en kratten met aardappels

Laat de winter maar komen, de voorraad is aangelegd

BOEKWINKEL

UITGAVEN VAN BOERDERIJ & ERF A-V

Van de eigen uitgaven zijn te koop:

- Boer en Boerderij € 35,00
- Van oud naar behoud € 10,00 (laatste stuks)
- Boerderijspecial € 4,50
- Routeboekje Boerderijen Bekijken € 4,95
- De Boerderij het behouden waard € 14,95
- Hoeve – Hofstee - Herbestemming € 14,95

HET VERMELDEN WAARD

Bij archiefonderzoek voor iets heel anders kwamen we deze advertentie tegen.

ERFHUIS.

 De Notaris **DE KLEYN**, te *Molenaarsgraaf*, zal op Woensdag 12 November 1873, 's morgens om 9 uur precies, ten huize van **WILLEM KORTLEVE**, op het benedeneinde te *Slie-drecht*, tegen dadelijke betaling verkoopen:

4 Vette-, 18 Kalftragende- en 2 Varekoeijen, 5 Kalfvaarzen, 1 Stier, 7 Kalveren, 1 Zeug, 1 driejarig en 1 anderhalfjarig Bruin Merriepaard, ongeveer 35000 kilo's best goedenaards Koehooi, Boerenwagen, Kar, nieuwe Karn, koperen Kannen en verdere Bouw- en Melkgereedschappen tot eene complete boerderij behorende en eindelijk eene partij Meubelen en Huisraad.

ZOEKERS

Misschien zoekt u een boek of wilt u boeken verkopen. Of u wilt iets weten. Misschien heeft u een voorwerp in bezit waarvan u niet weet waarvoor het werd gebruikt. Voor dit soort zaken kunt u hier een zoeker laten plaatsen. Dat is gratis. Boerderij & Erf A-V is alleen maar intermediair. U kunt hiervoor een e-mail zenden naar djtekst@planet.nl.

REDACTIE EN SAMENSTELLING NIEUWSBRIEF:

Dick de Jong - Bureau Tekstwerk

Buitendams 51 - 3371 BA Hardinxveld-Giessendam - 0184-615094 - djtekst@planet.nl

FOTO'S: Collectie Boerderij & Erf A-V, Bureau Tekstwerk en Internet

SECRETARIAAT BOERDERIJ & ERF A-V:

Sluis 57 ■ 2964 AT Groot-Ammers ■ 0184-661425/06-53759618

secretariaat@boerderijenerf.nl ■ bank NL14RABO0325074739

website: WWW.BOERDERIJENERF.NL



Europees Landbouwfonds voor plattelandontwikkeling

Europa investeert in het platteland



Een Zeeuwse koe. Uit: Koeboek ISBN 90-76249-17-2 (jaar van uitgave 2000, plaats onbekend).