



VOORAF

Dick de Jong

Dit keer een nummer waar u het twee maanden mee moet doen. Enerzijds omdat er onlangs ook al een gedrukte exemplaar van de halfjaarlijkse printversie is verschenen en anderzijds omdat uw redacteur er even tussenuit wil...

Graag geef ik u twee overdenkingen mee:

1. Duurzaamheid is niet iets van de huidige tijd; het is van alle dag: Als ik als kind boter op mijn brood smeerde en daar vervolgens kaas oplegde, zei mijn opa altijd: Dubbele zuivel is van de duivel!
2. Iemand die het kan weten vertelde me laatst dat als je een enquête onder de koeien zou houden, dan zouden ze medeendeels tegen het buiten in de wei lopen stemmen.

DE KOE IN DE LITERATUUR

OP EEN KOE

Een oude Pekelase koe was 't eerlijk geld verdienen moe.
Zij ging vermomd met kap en pij
een bank beroven in Amby.
Maar de kassier heeft haar verteld:
'Een Koe KLux Klant krijgt hier geen geld'

Kees Stip



Studietekening van Herman Wolbers (1856-1926).

DIERENNAMEN: KIP

Het komt steeds minder voor, maar op een boerenerf horen kippen. Een kip hoort bij een boerderij. Helaas is dit dier steeds meer een productiemiddel geworden en zijn we ons gaan bezighouden met allerlei discussies over hoeveel per vierkante meter, binnen of buiten en meer van dat soort geneuzel. Vooral mensen die er helemaal geen verstand van hebben bemoeien zich ermee.



Hollandse hoenders, tekening van C.S. Th. van Gink

Met het woord kip duiden wij een hen aan, het vrouwtje van - tamme - hoenders. Waarschijnlijk is het woord kip ontstaan uit klanknabootsing. Daarom zegt men elders ook wel kiep. En dat door elkaar halen van woorden gebeurt ook bij kiepen, in de betekenis van omver werpen. Officieel is het daar kiepen, maar menigeen heeft het over een kipkar. En dat is helemaal niet zo gek, want ons woord kiepen komt uit het Hoogduits en daar heet het omverwerpen kippen.

Om materiaal op zijn juiste plaats te krijgen wordt het soms gekiept. Denk aan het leegkiepen van de mestkruiwagen op de mesthoop van weleer.



De kip als dier is eigenlijk een vogel, die niet (of nauwelijks) kan vliegen en door de mensen vooral wordt gehouden vanwege het dagelijkse verse eitje. Niet dat die ene kip het hele jaar door elke dag een ei legt, maar dat terzijde. Tegenwoordig komt menig eitje uit een legbatterij. Om dat te vergoelijken zijn er allerlei rare woorden bedacht, zoals uitreneieren, graaneieren, graseieren, maiseieren en nog veel meer. Vroeger hield menigeen ook kippen voor de kip zelf. Die werd op zondag, of soms alleen op hoogtijdagen, gegeten. Het hele jaar door kreeg het diertje wat over was van de groenten. In de winter mocht het los uit het hok, totdat de hele tuin was 'verrinneweerd'. Maar de straf daarvoor was hard. Met gestrekte hals op

een blok en een korte tik met een bijl. Losgelaten liep het diertje nog een meter of wat. De niet meer bestaande vrijheid tegemoet...

Het lijkt barbaars, maar wat is nu mooier dan na een fijn leventje alsnog als diner te dienen. Dat kun je van wat heden ten dage in de winkel aan kipproducten wordt aangeboden niet zeggen. Industrievlees, dat soms voor meer volume (dus meer opbrengst) met water is ingespoten.

Toch is er misschien wel meer verband tussen kiepen en kippen als wij denken. Bij vergaren van haar kostje buigt de kip haar nek met een kiepende beweging richting de grond om daar iets van haar gading op te pikken.

DE MELKBUS

In het tijdschrift *Veeteelt* van januari 2009 staat het artikel 'Melkbus: eeuw op kar en kaart'. Onderstaand artikel is daaraan ontleend.

In het Friesland van 1883 begon de Leeuwarder Melkinrichting van veehouders te Warga de melk te kopen ter verwerking tot boter en kaas. Maar al snel bleek dat er bedrog in het spel was. De fabriek stelde melkbussen ter beschikking met een opgegeven inhoud van 40 liter. Maar de bussen konden minstens 42 liter bevatten, vaak nog meer. De boeren kregen echter per bus 40 liter uitbetaald, en vaak zelfs minder omdat de directie van mening was dat tijdens de rit naar de fabriek er melk uitgesijpeld was.'

Het ongenoegen van de boeren uit Warga over de particuliere melkinrichting vormde in feite de aanleiding tot de oprichting van de eerste coöperatieve zuivelfabriek in Nederland: in 1886 in Warga.

Toen de melk nog op de boerderij – door de boerin – werd verwerkt tot boter of kaas waren er geen bussen nodig. De melk werd in emmers aan een juk vanuit de melkplaats naar de boerderij gebracht. Ook het vervoer van de melk naar de verkopers in de steden was nauwelijks een probleem. Daar waren veelal stadsboerderijen, die vaak zelf het product aan de man of vooral de vrouw brachten, en de boeren die in de buurt van de stad woonden, sloegen de melk vaak op in de dikbuikige koperen kannen.

De melkbussen zoals wij die nog kennen hebben een heel andere vorm.



Bekend schilderij van Jopie Huisman

In zijn boek 'De laatste melkbus' besteedt auteur Piet Willemsens aandacht aan de makers van de melkbus. De belangrijkste producent was de firma J.I. de Jong in het Friese Gorredijk. Toen Johannes de Jong zijn bedrijf stichtte in 1859 was er nog lang geen sprake van melkbussen. De grote doorbraak kwam mogelijk in 1906, toen de firma op een landbouwtentoonstelling in Nijmegen een eerste prijs won met de geproduceerde 'melktransportkannen'. 'Gemaakt van zwaar Engels staalplaat en slechts uit twee delen geperst, waardoor deze bussen aanmerkelijk gemakkelijker schoongemaakt kunnen worden dan de gewonen soorten', zo schreef de firma in een brochure.

Enkele jaren later deed de naadloze bus zijn intrede. Aanvankelijk waren er in alle delen van het land smeden en koperslagers die wel wat zagen in de productie.

Er bleven ten slotte naast De Jong maar twee producenten over. Koperslager Klaas Oreel in het Noord-Friese Hallum overleed in 1880, toen zijn zoontje Foppe

nog maar vier jaar oud was. Zijn weduwe Cathalina van der Mey zette het bedrijf voort, tot Foppe in 1896 als jongeman van twintig jaar 'de bussenfabriek' kon overnemen.

De Drentse boerenzoon Egge Boerma richtte in 1907 met zijn zwager het bedrijf Van Wijk & Boerma op. Een van hun vele producten waren melkproductiekannen, die vooral in het Duitse Bielefeld werden gemaakt. In 1925 werd in het Noord-Drentse Tynaarlo een speciale fabriek gebouwd voor de productie van melkbussen. In 1950 ging dat bedrijf in vlammen op.



Een heel oude foto van het melken in het land.

Directeur Jan Geert de Jong van het bedrijf in Gorredijk vertelde dat de topproductie aan melkbussen plaatsvond vlak na de Tweede Wereldoorlog. Er was sprake van een inhaaleffect, maar het ging wel om zo'n 150.000 stuks per jaar. Snel daarna kwamen er bussen gemaakt van bewerkt aluminium in zwang: die waren veel lichter en dus vriendelijker in het gebruik. Maar niet iedereen was verrukt: de bussen zouden van de melkwagens waaien en te makkelijk omvallen op de bussenband in de melkfabriek.

Bij de coöperatieve stoomzuivelfabriek 'De Eendracht' in het Drentse Haalweide kwam het voorstel van een eigen spoelmachine in 1957 in stemming. De tegenstemmers deden nogal neerbuigend over het reinigend vermogen van de nieuwe machine. Zij herinnerden aan de inzet van hun eega's, die het als een eer beschouwden de bussen, zodra ze terugkwamen van de fabriek, op de spoelplaats met heet sodawater schoon te boenen, na te spoelen en aan de buitenkant te schuren, vaak met wit zand. Op het bussenrek stonden ze te blinken tot het volgende melkmaal. Vergeten was de tijd dat de bussen op het boenstap werden 'gereinigd' met water, dat veelal van zeer dubieuze kwaliteit was. Zolang het helder oogde, was het geschikt.



Het was altijd een heel gedoe bij de Zuivelfabriek de Graafstroom.

Hygiëne bij het melken was uiteraard van groot belang. De wattenfilters in de teems, de zeef, op de bus vormden een barrière voor de ongerechtigheden, waarvoor – zo bleek bij controle op de fabriek – de lat niet altijd hoog genoeg was gelegd. Hetzelfde gold in warme zomers, wanneer de melk al zuur bleek te zijn bij aankomst. Al die treurige mededelingen werden vroeger gemeld via de melkbus: dan zat er een kaart tussen bus en deksel.

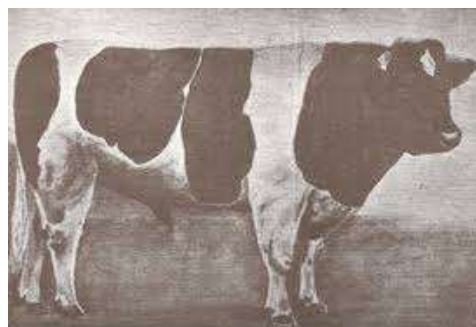
Soms vond men op de fabriek vreemde voorwerpen in de melk. Dat varieerde van ledenbladen die per bus naar de boeren werden vervoerd en daar niet waren ontdekt voor het melken, tot katten, die tijdens het melken uit een openstaande bus hadden gesnoept, maar daarbij – hoe was het mogelijk – het evenwicht hadden verloren.

EEN KENNER VERTELT

De expositie Kaas & Koe in Museum De Koperen Knop is geopend door mevrouw Tineke van der Haven. Opgegroeid in Noordeloos, als dochter van een zelfkazende boer koos zij in 1959 voor de studie Zuivelbereiding en Melkkunde. Nog steeds is kaas de rode draad in haar leven en zet zij zich in om studenten ook enthousiast te maken voor de studie. 'Kaas blijkt veel meer in zich te hebben dan ik ooit had durven te dromen', zegt ze zelf. Graag geven we hier een selectie strofen uit haar openingsspeech door.

Geboren op een kaasboerderij leerde ze al jong om te helpen bij het kaasmaken, het verzorgen van het vee en het melken. Was ze een jongen geweest dan was ze zeker boer geworden, maar een meisje... Dat kon 60 jaar geleden nog niet. Haar belangstelling lag daar wel: op de boerderij en bij de kaas. Vandaar ook haar studie en werkzame leven, dat altijd heel dicht bij de boerenpraktijk is gebleven.

In de Alblasserwaard had men al vroeg oog voor goede koeien. En zoals de eigenzinnige mensen uit de waard zijn, op hun eigen wijze. Wel goed je ogen de kost geven maar vervolgens zelf je weg kiezen om beter vee te verkrijgen. 'Verbetering zij ons doel'. Niet voor niks heette de fokvereniging in Hoornaar zo en 'Vol moed' gingen de fokkers uit Noordeloos mee in die richting.



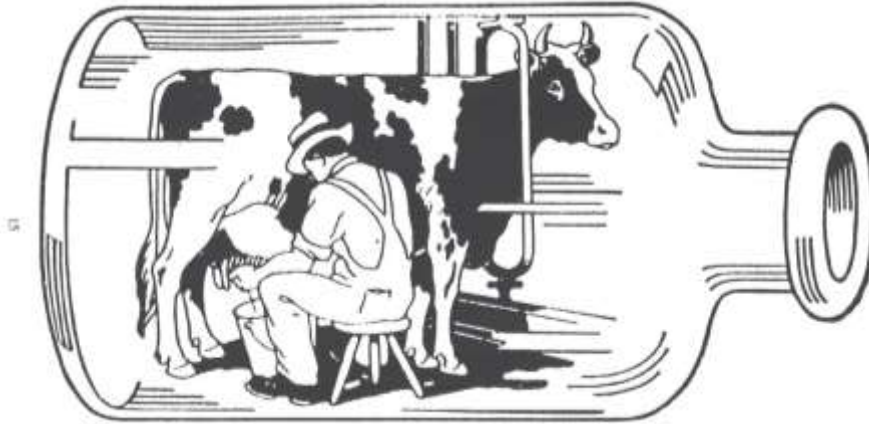
Twee keer Dirk IV; links als beeld geflankeerd door Prins Bernhard en Maarten Schakel.

Stamvader van veel melkkoeien was Dirk IV, geboren in 1910 in Waddinxveen en opgegroeid in Hoornaar. 2000 koeien maakte hij drachtig in zijn 12 jarig bestaan. En daar ontstond een megafamilie van afstammelingen uit. Robuust en productief, met een stabiel exterieur en een mooie plas melk waarin het vetgehalte toenam. Dankzij Dirk kreeg de Fokveedag in Hoornaar grote bekendheid. Nog steeds komen jaarlijks duizenden bezoekers van heinde en verre om dit boerenfeest mee te maken. En natuurlijk behaalde Dirk en zijn afstammelingen veel prijzen op de Fokveedag.

Op de expositie Kaas en Koe hangt een prachtige collectie medailles: Dirk is 59 keer is bekroond. Zijn beeld op het gelijknamige plein voor het Bruisend Hart in Hoornaar getuigt van zijn grote faam. En ik denk dat Dirk IV meer lauweren heeft geogost dan zijn Friese nichtje dat ze in die provincie "Ûs mem" noemen.

De fokkerij-activiteiten leidden tot meer actie op het gebied van veeverbetering. In 1956 werd het KI station in Hoornaar opgericht. Enkele tientallen stieren moesten het zaad leveren dat door inseminators werd rondgebracht. Dierenarts Langeraad was stimulator en wetenschappelijk begeleider.

Om het resultaat, de melkproductie van het melkvee, te kunnen controleren en om de prestaties van de koeien nog meer te verbeteren werd enkele jaren later het Centraal laboratorium voor melkonderzoek tegenover de KI gebouwen opgericht. Hier kon men snel de vet- en eiwitgehalten van de driewekelijkse melkcontrole meten en het fokkerijresultaat beoordelen.



Koeien geven melk. Vroeger een paar duizend liter per jaar. Per dag was dat gemiddeld zo'n tien liter. Ze kalfden aan het eind van de winter of in het voorjaar en hielden op met melk geven als ze goed en wel weer op stal stonden. Enerzijds stopte de melkproductie tegen de winter omdat er weer een kalf op komst was, anderzijds was de voervoorziening in de winter ook heel wat soberder dan in de zomer. Hooi in plaats van gras en weinig krachtvoer weinig, in de herfst nog wat bieten of bietenpulp.

Tegenwoordige producties liggen heel wat hoger: dertig liter per dag en 9000 liter per jaar is geen uitzondering.

Het melken gebeurde buiten in de wei. De melk werd naar de boerderij getransporteerd. Dat betekende dragen met juk en emmers, varen over water met de schouw of rijden met paard en wagen. Dat laatste viel niet mee als het veel geregend had. De omvang van de bedrijven bedroeg gemiddeld zo'n twintig tot dertig koeien. De melkverwerking ging dan ook om 100 tot 200 liter per maal. Daar was toentertijd het kaasgereedschap op afgestemd. De kaastobbes op de expositie hebben ook die omvang.



Op de boerderij werd vooral kaas gemaakt. Twee keer per dag werd de melk vers verwerkt tot zoetemelkse kaas. Dit in tegenstelling tot de zuremelkse kaas, zoals de Leidse en de Friese kaas waarbij boter het hoofdproduct is en uit de verzuurde ondermelk nog kaas gemaakt wordt met toevoeging van komijn en kruidnagels.

Bij het kaas maken wordt de melk gestremd met stremsel, het maagsap van het jonge kalf. Dat doet de melk stollen tot een vaste klont, in de maag en in de kaastobbe. De gestolde massa bevat vooral eiwit en vet. Het vocht van de melk, de kaaswei, wordt afgevoerd. Die bevat nog een kleine hoeveelheid vet. Vroeger liet men dat vet opromen en karnde men er weiboter van. De afgeroomde wei ging naar de varkens die er goed van groeiden. Tegenwoordig wordt de wei vaak verder verwerkt tot hoogwaardige ingrediënten in de farmaceutische- en frisdrankindustrie.

Bij de kaasbereiding is niet alleen stremsel nodig om het eiwit en het vet te concentreren, het is ook van belang dat de kaas verzuurt. Dit is nodig voor de houdbaarheid en voor de smaak. Voor de verzuring gebruikt men melkzuurbacteriën, laten we zeggen zure melk of karnemelk. Die zure melk, zuursel, wordt ook aan het begin van het kaasmaken aan de melk toegevoegd.

Voor de houdbaarheid en tevens voor de smaak is het nodig dat de kaas wordt gezouten. Dit gebeurt door hem gedurende een aantal dagen in een pekelpad te dompelen. Na het pekelen is de kaas nog smaakloos. Om smaak te krijgen moet hij rijpen. Jonge kaas rijpt tenminste zes weken, oude kaas zowat een jaar of meer. Bij het kaasmaken is hygiëne uitermate belangrijk. Niet goed gereinigde melkcontainers en melkbussen, een melkmachine die melkresten bevat, mest en voerresten kunnen gemakkelijk besmetting geven en de smaak van de kaas bederven. Hout, koper en tin zijn in de ban gedaan, tegenwoordig is heel veel gereedschap van roestvrij staal gemaakt.

In tegenstelling tot de boeren van Overlek maakte men in de Alblasserwaard vaak een ander type kaas, kaasjes van 5 tot 6 kilo. Er was veel afzet naar Dordt. Ook voor de scheepvaart. Dan moest je niet de grote wagenwielen hebben maar kleinere stevige goed houdbare kaasjes. Wat zouter en zuurder dan konden ze de zee-reizen naar verre landen goed doorstaan. Samen met de henneproducten gingen ze naar de Dordt markt. Exportjes werden ze genoemd.



Prent van J. le Francq van Berkhey over de kaasmakerij.

Veel kaas werd verkocht aan de handelaren. Die kwamen naar de boerderij of kochten op de markten: Groot Ammers, Meerkerk en Gorinchem hadden een kaasmarkt. En ook Overlek waren markten. Een aantal boeren was lid van de Coöperatieve producenten handelsvereniging De Producent in Gouda die in 1917 was opgericht.

Begin twintigste eeuw ging de Alblasserwaard mee in de vaart der volkeren. Het verwerken van de melk tot kaas was niet langer het monopolie van boer en boerin. Er verrezen melkfabrieken, De Giessen in Peursum, De Samenwerking in Giessen-Nieuwkerk en De Graafstroom in Bleskensgraaf. Amilko in Meerkerk en De Linge in Arkel.

BOEKRECENSIE: DIT IS UW LAND

De bespreking van een boek dat twee subtitels nodig blijkt te hebben: 'Het einde van een boerenparadijs' en 'De verborgen schade van een welvaartswonder'. Dat laatste is de inleidende titel van de achterflap van het boek. Met verder informatie die wel een heel beetje de werkelijkheid omzeilt. Beter is wat er boven de bij het recensie-exemplaar gevoegde persbericht staat: 'Nederlandse agrarische sector is ontspoord'. Maar nog steeds niet geeft dat echt aan wat er gaande is. Want dat ontsporen heeft een oorzaak.

De boeren in ons land zijn opgejut door de overheid, gedwongen door de samenleving. Ze zijn met geld gelokt. Als er een beroepsgroep bestaat die liberaal, in de zin van vrij en zelf beslissend, hoort te zijn, dan zijn het de boeren. Die zijn materiedeskundige binnen hun werkterrein. Zij moeten daarom zelf bepalen wat ze produceren. Iedereen die 'De Graanrepubliek' heeft gelezen of 'Hoe God verdween uit Jorwerd' weet hoe het in werkelijkheid ging.

Wat ons gebied betreft begon het al met de ontginning. Ons leefgebied moest ergens na het jaar 1000 worden gecultiveerd. Want de Europese bevolking groeide en daar moest voedsel voor komen. Dat ging de toenmalige overheid regelen. Dus de Utrechtse bisschop en de Hollandse graaf staken de koppen bij elkaar. Die eerste en oudste overheidsbemoeienis bestaat nog steeds. De overheid houdt zich op een heftige intense manier bezig met onze boerensamenleving.

Natuurlijk is het goed dat een overheid de allocatie van schaarse middelen ter hand neemt. Dat is een van hun primaire taken. Maar de vraag hoever je daarin gaat is een heel terechte. Iedere ondernemer – en dat is elke boer – weet drommels goed wat hij moet en kan. Daar is geen overheid voor nodig.

Maar terug naar de achterflap: Kunnen we gezonde voeding en een leefbaar platteland overlaten aan de vrije markt? Hoe is het mogelijk dat Nederland, in bezit van slechts 0,04 procent van alle mondiaal beschikbare landbouwgrond, de tweede exporteur ter wereld is? De expansiedrift gaat ten koste van natuur, milieu en dierenwelzijn. De samenleving betaalt de prijs voor de intensieve Nederlandse manier van 'boeren'. Overdoses stikstof en ammoniak kosten ons miljarden.

De staatskas is de lachende derde, maar intussen zit een fors deel van de boeren rond de armoedegrens, zo bleek na de opheffing van het melkquotum in 2015. Voorop de eigenaren van splinternieuwe megastallen. Hoe kunnen we de wurg-greep van het 'welvaartswonder' doorbreken? Hoe ziet een eerlijke en gezonde landbouwsector er in 2050 uit?

In 'Dit is uw land' komen boeren, burgers en buitenlui aan het woord; hun ervaringen worden onderbouwd door cijfers, grafieken en geschiedenislessen. Dit toegankelijk geschreven boek is interessant voor iedereen die begaan is met onze leefomgeving.



Dit is uw land
320 pagina's
verschenen mei 2017
Uitgeverij De Kring

€ 21,50

ISBN 9789462970670

ADVERTENTIES

Er is een beperkte ruimte in deze nieuwsbrief voor het plaatsen van een advertentie. Informeer bij het secretariaat naar de mogelijkheden.



KOOL & VAN DEN TOREN

• deskundig
• betrouwbaar
• persoonlijk

Dé makelaardij van de Alblasserwaard

Directieadres: Sluis 57 • 2964 AT Groot Ammers • 0184 661425 • info@boerderijenerf.nl



De Koning & Witzier
makelaars in vastgoed

WIJ ZIJN ALS MAKELAAR GESPECIALISEERD IN "VRIJSTAAND WONEN"

Regelmatig verkopen wij ook monumentale boerderijen. Wij vinden het belangrijk dat een koper "gvoest" heeft bij de aankoop van zo'n boerderij. Als koper en verkoper samen belangstelling hebben voor oude details, is een voorspoedige verkoop vaak het resultaat.

Wilt u uw boerderij verkopen?
Heem dan vrijblijvend contact met ons op.

De Koning & Witzier
in vastgoed en vastgoedrecht

Bussumse 33, 3446 LD Huizen
Telefoon 0348 - 502 204
Winkelweg 39, 6524 AP Landgraaf
Telefoon 0348 - 508 394

www.koningwitzier.nl

DE UITSMIJTER



Een schilderij van Alexandra Klimas

REDACTIE & SAMENSTELLING Dick de Jong - Bureau Tekstwerk - met dank aan Jenny Mollema-Gons
redactieadres: Buitendams 51, 3371 BA Hardinxveld-Giessendam, 06-22845889, djdejong@planet.nl
FOTO'S: Collectie Boerderij & Erf, Bureau Tekstwerk en anderen.

BOERDERIJ & ERF
alblasserwaard - vijfheerenlanden



secretariaat Sluis 57 | 2964 AT Groot-Amers | 0184-661425/06-53759618
secretaraat@boerderijenerf.nl | www.boerderijenerf.nl