

Het Boerenleven in Eemnes rond 1950

NAJAAR EN WINTER

BERT SNEL

Ook deze keer was ik weer te gast bij Joop en Fie Blom om hun verhalen van het boerenleven rond 1950 te horen. Deze keer speciaal over de herfst en de winterperiode

In de herfst brak na de oogsttijd een wat rustiger periode aan, al is dat met werkdagen van 's morgens 4 tot 's avonds 7 uur, naar de huidige maatstaven niet zo heel rustig. Vanaf september werden de laatste dingen geoogst zoals de aardappelen, knollen en voederbieten. Als de aardappelen in september geoogst waren, werden die te drogen gelegd op de deel en in de stal. Ook werden in oktober de voederbieten en koolrapen gerooid en thuis in de kuil opgeslagen. Een kuil was een groot gat in de grond waarin de bieten of koolrapen werden opgestapeld. Dan ging er een laag stro overheen en dat werd weer afgedekt met een dikke laag aarde. Op die manier konden ze koel, donker en vorstvrij bewaard worden.

De bieten en koolrapen werden geteeld achterin de polder bij het land van Noordam, dicht bij het Raboes, aan de zeekant, waar een dikke vruchtbare kleibodem was.

Als het land in de polder in het najaar te nat was om daar te kunnen grazen, werden de koeien *verkampt* naar de Driest-landen achter de boerderij. Een perceel weiland werd een kamp genoemd, vandaar de term verkampen. Bij dat verkampen liepen de koeien gewoon los over de weg naar het andere land. Hierbij werden de kinderen of de burens ingeschakeld om de koeien bij de dammen en inritten tegen te houden en zo in de goede richting te sturen.

Eind oktober liep de melkopbrengst van de koeien hard terug. Fie vertelde dat ze bij koud en nat weer in het najaar soms wel 5 koeien moest melken om een emmer vol te krijgen. In het gras zat dan bijna geen voeding meer en daarom moesten de koeien op stal. Eerst moesten dan de aardappelen die in de stal lagen te drogen, buiten in de kuil opgeslagen worden, om ze met stro en zand afgedekt te bewaren voor de winter. In de winter werd de kuil aan de voorkant open gemaakt en de benodigde hoeveelheid aardappelen of bieten werd er uit gehaald, waarna alles weer werd afgedekt voor de vorst en het licht.

Als de koeien op stal stonden werden ze na het melken gevoerd met hooi uit de hooiberg. In het begin werden er iedere dag wat knollen gerooid als bijvoe-

Fie Blom-Overeem aan het melken in het land.



Aan het melken. Joop Blom met dochter Ria en zoon Tijmen. Foto ca. 1962.



ding. Er werd met de boerenwagen naar het land gereden en daar werden zoveel knollen gerooid tot de wagen vol was. Thuisgekomen werd dit op de deel gereden en daar als voorraad neergezet. Iedere dag werd er zoveel afgehaald als nodig was. Na een paar dagen werd er dan weer een nieuwe wagen van het bouwland gehaald. De knollen werden verbouwd op de bouwlanden op de Driest en langs de Laarderweg. Daar waar nu de Patrijzenhof en de A27 liggen. Daar werden ook de aardappelen en het graan voor eigen gebruik verbouwd. Het graan werd aan het eind van de zomer vaak nog met de hand gemaaid en op schoven gezet. Daar kon het dan drogen. Daarna werd het graan op huis aan gehaald en daar opgeslagen om goed te drogen. Dan kwam eind oktober de dorsmachine langs om het graan op het erf te dorsen. Dat was een grote machine met veel grote vliegwielen en daarover onbeschermd draaiende banden. Het ging met veel stof en lawaai gepaard, maar de schoven gingen er aan de bovenkant in en aan de ene kant viel het graan in de zakken en aan de andere kant kwamen de gedorste halmen er uit. Die werden dan in bossen gebonden en opgeslagen op de schuurzolder.

Er werd rogge, haver en tarwe verbouwd. Rogge voor de koeien, de varkens en het roggebrood. Haver voor de paarden en de tarwe was bestemd voor het eigen brood. Het graan werd gemalen bij de maalderij op de Molenweg.

Als de knollen later in de tijd op waren dan werd er overgeschakeld op de voederbieten en koolrapen uit de kuil. Die moesten dan eerst schoongemaakt wor-

*Fie Blom-Overeem maakt de melkbussen schoon.
Foto ca. 1960.*

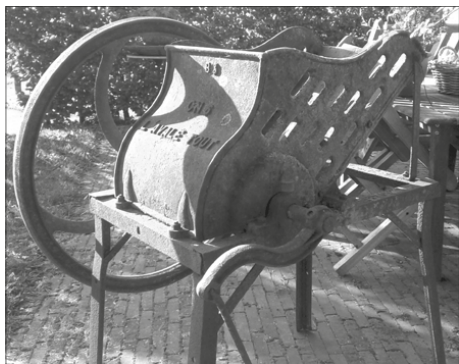


den waarbij de klonten klei er vanaf geschraapt werden. Dat was lastig en vies werk want de klei was hard en taai en moeilijk te verwijderen. Daarna werden ze in de bietenmolen in grove stukken gemalen. Ook was het vaak lastig om de grote bieten stuk te krijgen. De koeien kregen ook iedere dag een handje biks en een portie slobber. Dat was een mengsel van gemalen graan, gehakseld stro en water. Het stro werd gehakseld (in kleine stukjes gesneden) in een hakselmachine. Het stro moest met de hand in de machine geduwd en gemalen worden wat best een zware klus was. Naast het gehakselde stro, werd ook het eigen geteelde graan voor de slobber gebruikt. Als dat op was, werd daarna graan gehaald bij de maalderij aan de Molenweg. De koeien kregen het voer in een langgerekte halfronde voergeul, de zeul of zeuning genaamd. Voorin op de deel was een stal

voor twee paarden. En in de schuren werden nog wat varkens en kippen gehouden.

De mest van de koeien kwam achter de koeien in de groep: een diepe goot die aan de achterkant van de deel in een gierput uitkwam. Aan het eind van de stal zat dan boven de groep ook het toilet voor de familie. Je zat dan op een houten bankje met een rond gat er in. Je deed je behoefte, veegde je billen met een krantenpapiertje schoon en alles ging dan met de mest van de koeien de put in. Die putten moesten dan om de dag geleegd worden. De putten werden geleegd met een puls. Dat was een zinken emmer aan een lange steel. De gier werd in een gierwagen gegooit. Dat was een grote houten bak op een wagenonderstel. Dan werd de gier meestal naar de Driest gereden omdat daar de mest het hardste nodig was vanwe-

De bietenmolen.



De messen van de bietenmolen.



ge de schrale grond. In de polder was de grond van zichzelf al vruchtbaarder door de dikke laag zeeklei, zodat er daar minder vaak bemest moest worden. De mest werd dan met een platte houten schop met opstaande randen vanuit de bak over het land gegooid. Dit gebeurde staande met de voeten op de zijkant van de mestkar. Dan moest je maar hopen dat het paard geen onverwachte beweging maakte want dan lag je languit in de gierbak en moest je een extra keer in de teil om je schoon te schrobben.

In de varkensstallen lagen de varkens op een laag stro. Als er dan te veel mest op kwam werd er weer een schoon laagje stro overheen gegooid. Als de laag te dik werd, moest de stal leeggehaald worden. Met de kruiwagen werd de mest dan op de mesthoop gereden. Ook de kippenmest kwam daar terecht. Ook deze mest werd gebruikt voor het land, maar ook voor het bouwland en de groentetuin. Het melken bepaalde in die tijd het levensritme van de boer en boerin. Er moesten iedere dag 20 koeien gemolken worden. Zowel in de morgen als in de middag werd er tussen vier en half vijf met het melken begonnen. Dit moest zo vroeg om op tijd klaar te zijn voor de melkrijder van de melkfabriek die de melk rond 7 uur kwam ophalen. In de winter, als het kouder was, kwam de melkrijder maar één keer per dag en werd de melk van de middag in de koelbak met koud water gezet en de volgende morgen meegenomen. Het was ook belangrijk dat de melk tijdens het melken met kracht in de emmer werd gespoten zodat de melk schuimde. Als de melk niet schuimde dan werd je helemaal onder gespetterd en ging er te veel melk

De melkbus met daarop de melkzeef (temus).



De puls waarmee de gier uit de gierkelder werd geschept.



verloren. Als de emmer vol was werd de melk door een grote zeef, de *temus*, in de melkbus gegooid. Tussen twee koperen zeven zat dan ook nog een papieren zeef om alle kleine ongerechtigheden uit de melk te zeven.. Fie vertelde dat ze, als ze zwanger was, met melken door ging tot vier weken voor de bevalling. Zij was dan wel vaak bang als de koeien, die op stal stonden, tegen elkaar aan gingen duwen en zij er tussen zat. Gelukkig is het altijd goed afgelopen. Als er ziekte was, moest er hulp ingehuurd worden bij het melken. Bij Joop en Fie was dat vaak Henk Scherpenzeel de buurman.

Na het melken werden eerst de kalveren gevoerd. Ieder kalf kreeg 3 á 4 liter melk. De stierkalfjes werden na 3 weken opgehaald door de veehandelaar. De

Het draaiwiel, een restant van de hakselmachine.



koekalfjes mochten na 6 á 8 weken naar buiten. Dan moesten de omheiningen goed nagekeken worden, want deze kalveren wisten snel te ontsnappen. Om die reden liepen de jonge kalveren meestal op de Driest, dicht bij huis. Ook al liepen ze al in de wei, ze kregen nog wel een paar maanden melk als aanvullende voeding.

Daarna was er tijd voor het ontbijt en werd er brood gegeten. Na het ontbijt moesten dan eerst alle melkspullen zorgvuldig worden schoongemaakt met heet water en soda; dat werkje werd meestal door de vrouw gedaan. De melkbussen die terugkwamen van de fabriek werden ook weer met een emmer water, met daarin een druppeltje chloor, schoongemaakt.

Joop ging dan het hooi voor die dag, uit de hooiberg naar beneden gooien en naar de deel slepen. Ook het kuilgras werd dan op een hoop gegooid op de deel. Dan kregen de koeien hun voer voor zich in de zeul. Daarna kregen ook de paarden, varkens en kippen hun voer. Naast het voeren werden ook de stallen uitgemest. De mest werd naar het land gereden. De knollen werden van het land gehaald, de bieten uit de kuil gehaald, schoongemaakt en gemalen.

Om 12 uur werd er warm gegeten. Soep, grote porties aardappelen, groente en vlees. En tot besluit een flink bord pap om de gaatjes te vullen. Na het eten werd er, als de werkzaamheden het toelieten, wel eens een dutje op de divan of in de rookstoel gedaan. In de middag werden de werkzaamheden op en rond het huis weer opgepakt. Ook voor de vrouwen was er genoeg te doen. Aan het eind van de middag werden de koeien weer gevoerd en daarna gemolken. Daarna moest al het melkgerei natuurlijk ook weer schoongemaakt worden met water en soda.

Er werd rond zes uur brood gegeten. In de herfst en winter was er in de avond meer tijd voor bezoek aan burens, kennissen en familie. Ook werd er soms wat aan huisnijverheid gedaan. Breien, borduren etc. Tussen half tien en tien uur werd het bed opgezocht.

Naast de zorg voor de kinderen, moesten de vrouwen drie keer per week de kleding wassen. En alle keren moest voor het warme water het fornuis in de bijkeuken weer opgestookt worden voor heet water. Dan werd de kleding met een boender geschrobd op de wasplank. Daarna uitgespoeld in koud water en opgehangen aan de lijn. Als je warm water wilde hebben moest je altijd het wasfornuis opstoken of het op het kookfornuis koken. De geiser had toen nog zijn intrede niet gedaan.

Ook werd van het tarwemeel zelf het eigen brood gebakken. Om de zoveel tijd ging Joop met een zak tarwe in de kruiwagen naar de maalderij van Hendriks (later Gerard van Klooster) aan de Molenweg om het tot meel te laten malen voor het brood. Voor roggebrood kon het roggegraan één keer per week naar de bakker gebracht worden. Daar werd dan voor verschillende mensen roggebrood gebakken. Dit was een speciale manier van bakken waarbij alle naden van de oven met klei werden dichtgesmeerd en het als het ware gaar gesmoord werd.

Ook werd de eigen boter gekarnd voor boter en karnemelk. De vrouwen zorgden verder dat alles in en om de boerderij schoon werd gehouden. Op zaterdag moesten alle straatjes en stoepen worden geschrobd en daarna werd het erf aangeharkt, zodat alles er netjes uit zag voor de zondag. Aan het eind van de dag ging iedereen zich wassen in een teil met warm water, zodat ook de hele familie weer schoon was voor de zondag.

Op de zondag werd het werk tot een minimum beperkt. Er werd alleen gemolken en natuurlijk werden de beesten gevoerd. Men ging één of twee maal naar de kerk, bezocht soms familie of vrienden en verder werd er rustig aan gedaan.

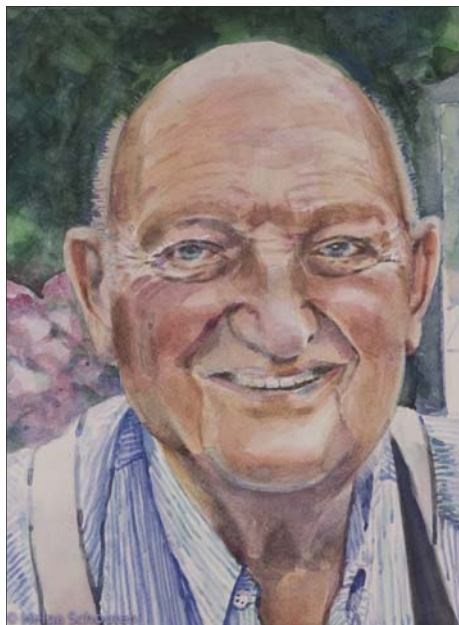
Boerderij Meentweg 37 van de familie Blom; foto circa 1950.



Eind september werd het fruit geoogst. Dat werd gedeeltelijk ingemaakt, er werd jam van gemaakt. De appels en peren werden in de kelder koel bewaard. Ook werden er drie kussenslopen vol appelpartjes bij bakker Arie Heek gebracht om ze op de oven te drogen. Later was het hem te veel werk om al die appelstukjes neer te leggen, en moesten de partjes allemaal aan een draad geregen worden. Ze werden dan boven de oven opgehangen. Na een paar dagen konden ze worden opgehaald en werden ze bewaard in grote ijzeren trommels. Je kon ze later gedroogd eten als appelchips, maar meestal werden ze geweekt en gaar gekookt, om als toetje te eten.

In oktober moesten ook de sloten verbreed en uitgediept worden. Eerst werden het gras aan de kant en de waterplanten in de sloot met de zeis gemaaid. Om de paar jaar werd de sloot te smal en moest dan verbreed worden. De kanten werden dan schuin afgestoken met een driehoekige schop en om de 20 cm overdwars

Portret van Joop Blom, geschilderd door Helga Schouten.



doorgestoken. Deze pollen gras werden dan met de plukhaak op het land getrokken. De plukhaak was een kleine haaks omgebogen greep. Daarna werd met een soort omgekeerde schop de modder van de bodem op de kant gegooid. Het was een heel zwaar karwei. Soms werd het ook gedeeltelijk uitbesteed aan losse arbeiders, die in de herfst en winter geen vast werk hadden. De klus moest in november klaar zijn want dan kwam het waterschap *schouwen*: kijken of het water goed afgevoerd kon worden naar de gemalen. Er werd een schouwdatum vastgesteld voor verschillende gedeeltes van de polder. Waar en wanneer dat gebeurde, werd bekend gemaakt op de mededelingenborden, die bij het gemeentehuis en op verschillende andere plekken in

het dorp stonden. Op de betreffende datum kwamen er een paar mensen van het waterschapsbestuur de sloten en weteringen controleren. Als het niet goed was, kreeg je een waarschuwing. Bleef je daarna nog in gebreke dan liet het waterschap het op jouw kosten, door een door hen ingehuurd arbeider uitvoeren. Het was natuurlijk van groot belang dat het water in de natte winterperiode zo snel mogelijk werd afgevoerd, vandaar deze strenge maatregel.

Ook werden er in de winterperiode in de bossen bij Groeneveld wel bomen gekocht bij de boswachter. Je kreeg dan een perceel toegewezen, waar je mocht kappen. Deze bomen mocht je dan zelf omhakken, en ze werden met paard en wagen afgevoerd naar huis. Daar werden de bomen dan met een grote trekzaag in schijven gezaagd. Dat deed je dan met z'n tweeën. Daarna werden de schijven gekloofd en netjes in het hok opgestapeld als wintervoorraad voor het volgende jaar. Van de dunne sparren werden landhekken gemaakt. Voor de periode dat het spek en de hammen gerookt moesten worden werd er ook eiken- of beukenhout ge-

Joop Blom zaait rogge voor de gebroeders Roothart op het akkerland meteen ten zuiden van de Laarderweg en ten westen van het kerkhof. Foto Ernst Nieuwenhuis van circa 1972



kocht. Ook werden er op het erf langs de slootkanten vaak wilgen aangeplant. Die werden als ze groot genoeg waren, verkocht aan de klompenmaker, die er weer klompen van maakte. Die rooide ze dan zelf en voerde ze af naar het water om ze een jaar of meer te laten wateren, om zo de duurzaamheid te bevorderen. De klompenmaker Van Aken liet bijvoorbeeld zijn wilgenbomen wateren in de eerste havenarm.

De winter was ook de tijd dat er allerlei onderhoudsklusjes werden gedaan. Kleine reparaties aan de wagens, de schuren, het gereedschap etc. Ook werden de prikkeldraad-afrasteringen (de zogenaamde *vreeningen*) en de hekken gerepareerd. Ook werden er stalbezems gemaakt van berkentakken.

Tot zover dit verhaal over het boerenleven in de herfst en de winter. Een volgende keer komen het voorjaar en de zomer aan de beurt.