

Zo'n halve eeuw geleden bestond bij de boeren in onze streken (Woerden en wijde omgeving) nog de traditionele gewoonte om eenmaal per jaar een dag bijeen te komen op het "ouwe hof". Dit was de boerderij, waar de getrouwde kinderen die elders op boerderijen zaten, geboren en getogen waren. De ouders leefden gewoonlijk nog of althans één van hen en één van de kinderen was er opgevolgd als boer.

Na de drukte van de hooibouw was ook de berg gekamd en werf en tuin waren netjes opgeknapt en verzorgd. In het weiland waren de stekels getrokken en na deze en andere wat uitgestelde werkzaamheden brak een wat minder drukke tijd aan, vóór de herfstwerkzaamheden begonnen (sloten baggeren e.d.). Zo tussen half augustus en half september werd dan een dag bepaald voor het bezoek.

Omstreeks tien à elf uur in de morgen kwamen de tentwagens en ook wel een enkel koetsje of een tilbury (voor twee personen) een boerenbuurt inrijden en dan wisten burens en andere bewoners, dat het bij die of die "soepdag" was.

Op de boerderij waren intussen alle voorbereidingen voor de ontvangst getroffen. De meid en de kinderen hielpen en soms werd extra vrouwelijk personeel voor koken en bedienen ingeschakeld. Boer en boerin namen een vrije dag om zich met hun gasten bezig te kunnen houden. De knecht hielp bij het uitspannen van de paarden, die na een soms lange reis bezweet waren en dan in de stal werden gebracht.

Na een eerste begroeting op de werf ging het bezoek naar binnen voor de koffie, waar een koekje bij gepresenteerd werd. In het dagelijks leven nam men koffie zonder suiker, maar wel met een bal die voor twee kopjes zoetheid moest verschaffen.

Soms was op de deel een lange tafel ingericht met kaasplanken en schragen, soms ook gebeurde dit in de keuken of grote kamer, die 's zomers vrijwel buiten gebruik was.

Onder druk praten en lachen gaat men zitten, de sigaren worden aangereikt en weldra stijgen dikke rookwolken omhoog. Na de koffie komt om een uur of één de borrel, gewoonlijk een bittertje (met herhaling) en vervolgens gaan de gasten een half uurtje naar buiten om zich wat te vertreden en wat rond te kijken. Sommigen gaan naar de fruitbogaard en brengen o.a. een bezoek aan de pruimen- of kroosjesbomen, die ze als kinderen ook al zo goed wisten te vinden. Binnen wordt intussen de etenstafel gereed gemaakt, die voor deze gelegenheid soms nog is gedekt met het lange, smetteloos witte tafellaken, waarin de hertenjacht is geweven, het oude, veel gebruikte motief voor tafellinnen. Als de gasten weer binnenkomen, wordt de geurende soep, die op het fornuis in een grote pot is gekookt, opgediend en vervolgens geducht aangesproken. Het vlees, de aardappels met boontjes en groenten uit eigen tuin volgen.

Het nagerecht van glimmende puddingen, doorwerkt met bitterkoekjes of lange vingers, komt in verschillende vormen (vissen, druiventrossen e.d.) ter tafel; rijkelijk met zoete saus overspoeld krijgen deze lekkernijen vervolgens de nodige belangstelling.

Maar het meest typische boerengerecht na de maaltijd was toch wel de smoort. Deze kookte men van pudding en bloem (half om half) met veel suiker, ook vanillesuiker en krenten en rozijnen. Het voornaamste bestanddeel om dit alles in te koken, was echter het z.g. "goor nat". Wat is dit? Bij de kaasmakerij, vroeger op haast iedere boerderij gebruikelijk, hield men zoet wei over.

Dit werd uit de kaastob(be) in staren geschept, blauwe of bruine hoge tonnen met ronde buik; gewoonlijk stond er een heel rijtje. De wei werd langzamerhand zuur en er kwam een dikke laag room op, die afgeschept en tot boter gekarnd werd (weiboter). De rest van de zure wei voerde men als afvalproduct aan de varkens.

Van de nog niet al te zuur geworden wei nu schepte men de allerdikste room eerst af, daarna roomde men ze verder af en dan had men het z.g. goor nat, dat licht zurig was en gebruikt werd voor het koken van de smoort. In mijn herinnering bestaat er haast niets, dat lekkerder was dan die gebenedijde smoort.

Gedurende de hele maaltijd heerst er een levendige en gezellige drukte met veel gepraat en gelach, maar bij het einde is er een korte tijd van ernst en stilte. De gastheer heeft de Bijbel gekregen, die dagelijks gebruikt wordt sinds hij die bij zijn huwelijk uit handen van de dominee ontvangen heeft. De klapper wijst aan waar hij de vorige dag gebleven is en het volgende hoofdstuk wordt gelezen met die merkwaardige intonatie en die eigenaardige accentuering, die eerbied en plechtigheid uitdrukken. Ik herinner mij, dat ik als kind wel eens even op mijn lippen moest bijten om niet te gaan lachen, zo frappant was het verschil met het gewone praten of het voorlezen van iets anders. In een van zijn boeken spreekt ook Herman de Man over dit plechtige en eerbiedige bijbellezen, dat hij op zijn tochten "met de pak"¹⁾ langs de boerderijen van de Lopikerwaard zeker wel eens bij een middagmaaltijd heeft meegemaakt. Dit voorlezen van een hoofdstuk uit de Bijbel gebeurt steeds na het middageten en bij velen ook 's avonds voor het slapen gaan.

Na het eten begint het z.g. "bouwen". De mannen gaan de koeien en het land bekijken; grasgewas, veebestand en prijzen worden besproken en vergeleken met de situatie op eigen boerderij. Na terugkeer uit het land komen de varkens in de schuren aan de beurt. Ook hier worden eigen belevenissen en ervaringen weer uitgewisseld tegen die van anderen en dit laat een mooie kant van het boerenbedrijf zien. Onderlinge concurrentie is iets onbekends en speelt geen rol in de gesprekken. Zoveel te meer echter het wisselvallige van de varkenshouderij. Ook de vrouwen zijn ondertussen met de boerin aan het hoofd gaan "bouwen" in huis. Eerst komt de grote winterkamer, vaak de keuken genoemd, aan de beurt. Deze is gedurende de zomer mooi opgepronkt als een soort "heilige der heiligen" en wordt hoogstens 's zondags even gebruikt, maar alleen om er wat te zitten. Slechts zeer bijzonder bezoek b.v. van de landheer en zijn vrouw, wordt daar in de zomer ontvangen. Soms staat er een orgel en dit wordt bewonderd; iemand speelt even een psalm of iets dergelijks.

De andere vertrekken volgen b.v. de opkamer met eronder de kelder, waar de vers gemaakte kazen, drijvend in langwerpige pekelbakken, het zout liggen in te zuigen. In een hoek van de bakken staat soms een zakje met grof zout om het water verzadigd te houden.

De heldere deel met rietmatten aan weerskanten, die de winterse staanplaatsen van het vee en de groep afschermt, verwacht eveneens bezoek; in het gedempte licht staan aan weerszijden op de til blinkende bussen en ander soortgelijk gerei te pronken.

Op stellages met planken in de kelder of in het z.g. kaashuis liggen de kazen, die na het pekelen verder door bakteriewerking moeten rijpen, tot ze oud genoeg zijn om met de brik naar de markt gebracht en verkocht te worden.

Het eigenlijke kaasmaken is voor het overgrote deel het werk van de boerin en mooie kazen van goede kwaliteit zijn haar grootste trots. De onnoemelijke zorg, de reinheid en nauwkeurigheid bij de bereiding en het verdere proces beschouwt ze terecht als haar typische aandeel in het bedrijf, een aandeel waar veel van afhangt voor de kwaliteit en dus voor de prijs die haar man op de markt kan maken. Het boerenbedrijf toch is van ouds een typisch gezinsbedrijf geweest en het kaasmaken op de boerderij is een laatste rest van huisindustrie.

Als ondanks alle zorgen de kwaliteit van de kaas te wensen overlaat b.v. ze zijn wat bol of er zit een "tik" in of ze zijn te gaterig, dan wordt op alle manieren getracht het kwaad te achterhalen, dat b.v. verkeerde melk van een bepaalde koe of de hoedanigheid van het gras kan veroorzaken, maar vaak vergeefs; zelfs het weer kan invloed hebben.

Verloopt het proces echter naar wens en zijn de kazen mooi vlak en goed van geur en smaak, dan voelt de boerin zich trots en gelukkig en is ze beloond voor haar dagelijkse zorg van keren en schoonhouden van de kaas.

Bij de kazen ook komen de mannen en vrouwen tenslotte bij elkaar na hun respectieve rondgang en ook daar worden weer de nodige ervaringen uitgewisseld. Hier immers lag vanouds de kern van het bedrijf, want de kaas bracht het meeste geld in huis.

Het theedrinken volgt nog als laatste samenzijn en dan gaan de verst wonenden hun paard inspannen met hulp van de knecht en ze nemen afscheid, nagezwaaid door de anderen, die ook weldra vertrekken. Brood eten heeft niet meer plaats, ookal omdat het middagmaal later dan gewoonlijk is geweest en daarbij geducht gegeten is, wat bepaald de bedoeling is.

De meid en de knecht laten zich nog hun footjes in de hand drukken en als allen vertrokken zijn, begint het opruimen om de volgende dag gereed te zijn voor het gewone werk.

1) Het venten van "ellewaren" of manufakturen gebeurde in vroeger tijd soms door een winkelier, die langs polderwegen, kaden en lange lanen de boerderijen en huizen opzocht om zijn waren te slijten. Een groot pak manufakturen in een zwarte zak op zijn rug werd met de vierkante houten el over zijn schouder in evenwicht gehouden en zo gedragen.



BOEKENNIEUWS

1570 - 1580 Oudewater vrijheid en gezag.

Ter gelegenheid van de vierhonderdjarige herdenking van "De Oudewaterse Moord" van 7 augustus 1575 is er onlangs een boek verschenen dat in tegenstelling tot vroegere publicaties hieromtrent het relaas van de gebeurtenissen weergeeft tegen de achtergrond van politieke en militaire ontwikkelingen in die dagen. Naast de gebeurtenissen binnen Oudewater is tevens aandacht besteed aan de omgeving van Oudewater.

Het boekje, samengesteld door de archivaris van Oudewater J.G.M. Boon en anderen, telt ruim 200 bladzijden en bevat meer dan honderd illustraties.

U kunt het boekje bestellen bij het stadhuis in Oudewater.

Prijs f. 22,50 (excl. verzendkosten).

Monumenten in Linschoten.

Het gemeentelijk comité Linschoten "monumentenjaar 1975" heeft onlangs in het kader van het monumentenjaar 1975 een boekje uitgegeven onder de titel "Monumenten in Linschoten". Het boekje omvat beschrijvingen van de meeste monumenten van Linschoten en is verlicht met een groot aantal foto's en tekeningen uit verleden en heden. De prijs bedraagt f. 7,- (excl. verzendkosten).

Besteladres: Postbus 8, Linschoten.

Zwammerdam op de grens van oud en nieuw.

In het najaar zal er onder de titel "Zwammerdam op de grens van oud en nieuw" een boekje verschijnen van de hand van P.C. Beunder en J. Roest, bevattende een grove schets van de dorpsgemeenschap Zwammerdam, zoals deze zich aftekende tussen de beide wereldoorlogen. U wordt gekonfronteerd met het Zwammerdam van,

toen de jeugd nog schoolging bij de steenfabriek,
toen de Hoge brug nog hoog was,
toen je op klompen niet in een Dams hotel mocht,
toen de nieuwe weg een struikelblok vormde,
toen op het Kwakelland kanonnen stonden,
en toen de elektriciteit kwam en 26 ct. per k.w.u. kostte.

Het boekje zal 128 pagina's tellen met ongeveer een honderdtal foto's. De prijs van het boekje bedraagt f. 19,75 en is te bestellen door overmaking van voornoemd bedrag op gironummer 303586 t.n.v. P.C. Beunder te Bodegraven.