

Oude beroepen in en rond Oud Ade

1. De boer

We beginnen deze serie met een beschrijving van het boerenbedrijf in het verleden, want de boerderijen waren het hart van de economie van ons dorp. Veel andere beroepen bestonden slechts vanwege het werk op de boerderij. Boeren is zonder twijfel een oud beroep maar het is geen uitgestorven beroep. Toch zou je dat bijna gaan denken. Van de ongeveer 50 boerderijen die er 70 jaar geleden in Oud Ade waren (ik tel het stukje Warmond aan deze kant van de Kaag even mee) zijn er vandaag geen tien meer over die nog als boerderij fungeren. De woningen en de stallen staan nog wel overeind – zelfs mooier dan ooit te voren – maar koeien, varkens en de geur van hooi en mest zijn verdwenen. Het zijn riante woonboerderijen geworden. Alle reden om terug te gaan in de tijd en na te gaan hoe er zo'n 60 tot 80 jaar geleden geboerd werd.

Natuurlijk, alle boerenbedrijven waren verschillend. Om het niet te ingewikkeld te maken beperk ik me tot één willekeurige boerderij, de Catharina Hoeve in de Blauwe Polder, waar ik zelf zeven jaar met mijn gezin naast gewoond heb. Ik ga praten met mijn naamgenoot en neef, Sjaak (van Siem) van der Geest, de vader van de huidige boer Leon van der Geest. Sjaak woont nu op het dorp met zijn vrouw Riet de Jong uit Hazerswoude-Dorp. Geboren in 1939, heeft Sjaak herinneringen aan het werk op de boerderij in de jaren 30, 40 en 50 van de vorige eeuw, uit eigen ervaringen en uit de verhalen van zijn ouders.

Hij begint zijn verhaal met te zeggen dat het werk op de boerderij seizoensgebonden was. We besluiten daarom de seizoenen door te lopen. We beginnen niet op 1 januari maar in mei, want 1 mei was de dag waarop de knechten van baas konden wisselen. Het contract van een boerenknecht liep van mei tot mei. Niet iedere knecht vertrok natuurlijk op 1 mei, sommigen bleven jarenlang bij dezelfde boer maar er waren er ook die vertrokken omdat ze bijvoorbeeld bij een andere boer dichterbij huis waren, of iets meer konden verdienen. Je wist meestal niet precies wat de reden was. Toen Sjaak nog een kleine jongen was hadden ze bij hem op de boerderij twee knechten, een 'grote' en een 'kleine knecht', Jan Witteman was de grote en Nol van Scheppingen de kleine. Jan Witteman woonde met zijn gezin in het huisje aan het eind van de Zwarteweg, waar nu het huis van Mart en Wil Akerboom staat. Dat huisje was indertijd eigendom van Sjaak zijn vader. Een knecht die in een huis woonde van de boer moest dan meestal ook verhuizen als hij bij een andere boer ging werken.

In mei kwamen de koeien naar buiten en werd de stal schoongemaakt. De plaggen waar de koeien de hele winter met hun voorpoten op hadden gestaan werden verwijderd en er werd schoon zand voor in de plaats gestrooid. Later kwamen de koeien met hun voorpoten op rubberen matten te staan die gemaakt waren van oude transportbanden. De kaas werd in het achterhuis gemaakt, maar als de koeien vertrokken waren en de stal schoongemaakt was, werden de pekelbak en de kaasplanken in de stal gezet.

Buiten werd bagger naar het land gebracht. Die bagger kwam uit de poldersloten maar ook uit de Kaag en de grachten in Leiden. De Leidse bagger werd per schuit aangevoerd en op 'stalen' gezet om te drogen en vermengd met zand en koeienmest. De mest werd met een eigen 'schouw' (schuit) naar het land vervoerd. Als alles een beetje gedroogd was werd de bagger over het land verspreid. De koeien vonden het gras dat op de modder groeide het lekkerste. Ook de gier van de koeien werd met de schouw van de boerderij naar het land gebracht en daar vanuit de schouw met een schop over het land gegooid. Later kwamen er meststrooiers die de mest gelijkmatig over het land strooiden. Dat was in dezelfde tijd dat de eerste trekkers verschenen en de giertank die de gier over het land sproeide.

Een karwei tussendoor op het land was het stekels trekken of prikken. Prikken deed je als de stekels te klein waren om uit de grond te trekken. Stront slechten was ook zo'n karweitje dat moest gebeuren. Met de achterkant van de riek verspreidde je de 'vla' over een wijder oppervlak. Hetzelfde werd gedaan met molshopen.

De koeien hadden een paar maanden daarvoor gekalfd en gaven veel melk. Omdat er toen nog geen overdekte 'bochten' (melkstallen) waren (die kwamen pas in de jaren 50), werden de koeien gewoon op het land gemolken. Je ging 's morgens rond 5 uur met een karretje en een stuk of vier melkbussen naar het land en molk de koe waar je 'hem' vond. Er waren 40 koeien voor drie melkers (vader Siem en de twee knechten), dus zo'n 13 koeien de man. Als het regende had je pech. Dat hoorde er gewoon bij. "Je wist niet beter." Alles met de hand. Sommige boeren hadden ook een meid die kon melken. In de middag, rond half vier, werd voor de tweede keer gemolken. Pas in de vijftiger jaren kwamen de eerste melkmachines.

Alle melk werd voor de kaas gebruikt. Dat betekende dat er twee keer per dag kaas werd gemaakt, in de ochtend na het melken en in de late middag na de tweede melkbeurt. Alleen op zondag maakte Sjaak zijn moeder geen kaas en werd de melk in bussen langs de weg gezet voor de fabriek. De

bussen werden één keer per dag rond half zes in de namiddag opgehaald. De melk van de ochtend werd tot de middag in de koelbak in het achterhuis bewaard. In de winter werd er geen kaas gemaakt. De koeien gaven dan steeds minder melk en het was dan niet meer de moeite waard om er kaas te maken. De fabriek was blij met die melk omdat die heel romig was en goed om boter van te maken.

Bij Sjaak maakten ze volvette Goudse boerenkaas. Andere boeren, bijvoorbeeld Van der Hulst in de Rode Polder en de Heemskerken in de Zevenhuizen maakten Leidse kaas. Leidse kaas bracht meer werk met zich mee. De melk moet langer blijven staan en gekoeld worden en werd dan afgeroomd. De extra verdienste van Leidse kaas maken was vooral de opbrengst van de boter die van de room werd gemaakt.

Kaas maken was bijna altijd het werk van de vrouw maar de mannen hielpen wel mee. Er moest gesjouwd worden met zware tobben en kazen en dat deden de mannen. Sjaak zijn moeder maakte de kaas en zijn vader hielp haar daarbij. Toen Sjaak in 1968 de boerderij overnam, ging zijn vrouw Riet de kaas maken maar zijn vader is toen nog heel lang doorgegaan met helpen. Sjaak zorgde voor allerlei dingen eromheen, zoals de melk in het vat doen en het fornuis opstoken voor heet water.

Het opwarmen van de melk komt heel precies. Recht van de koe is de temperatuur van de melk ongeveer 27 graden en moet tot 29 graden worden opgewarmd. Dan voeg je er zuursel aan toe terwijl de 'kaashekken' rondraaien. Daarna zet je de kaashekken stil voor ongeveer een half uur en voeg je er stremsel bij. De melk wordt langzaam dikker en korrelig.

Zuursel is aangezuurde melk die bacteriën bevat waardoor de melk dikker wordt en een bepaalde smaak krijgt. Vroeger maakten boeren hun eigen zuursel.

Stremsel is een stofje dat toegevoegd wordt bij de productie van kaas. Het zorgt ervoor dat een deel van de vloeibare melk verandert in een dikke massa. Stremsel werd oorspronkelijk gehaald uit de lebmaag van pasgeboren kalfjes. Alleen pasgeboren kalfjes maken het enzym aan dat gebruikt wordt bij het kaas maken. Bij een kalfje dat alleen melk drinkt zou die melk binnen de kortste keren weer uit het lichaam verdwijnen als die niet verdikt werd door het enzym. Dat geldt trouwens ook voor menselijke baby's die alleen melk drinken.

De 'wongel' (gestremde melk) wordt gescheiden van de wei en je laat de wei weglopen. (De wei werd gebuikt voor de varkens maar je kon er ook nog weiboter van maken, roomboter met een licht zure smaak). De 'wongel' wordt weer geroerd en door er heet water aan toe te voegen opgewarmd, eerst naar 32 graden en daarna tot 36. De wongel werd met een wand gescheiden van het hete

water, zodat die zich niet met het water kon vermengen. Door de opwarming wordt de wrongel steviger. Vervolgens wordt de wrongel met een zeef opgeschept, in een vat gedaan, onder de pers gezet, een paar dagen in een pekeltvat gelegd, geplastificeerd en op de plank gelegd waar hij verder moet rijpen en elke dag gekeerd wordt. Door technische vernieuwingen veranderde een en ander, maar de principes van het kaas maken zijn nog steeds hetzelfde. Op de Catharine Hoeve, bijvoorbeeld, was er eerst een fornuis waarop het water verhit werd, later kwam er een boiler. Dat was een stuk gemakkelijker.

Half juni kwamen twee maaiers uit Brabant. “Ze sliepen in de stal, maar verder waren ze helemaal op zichzelf. Ze maaiden verschillende plekken, een stuk bij ons, dan een stuk in Hoogmade of Woubrugge, enzovoort.” Maar hun ‘basis’ was de Catharina Hoeve. Soms zag je ze de hele dag niet; ze vertrokken in alle vroegte en kwamen pas terug als het al donker was. Ze maaiden gemakkelijk een hectare op een dag. Het was lang stengelig gras met krophaar, niet dat fijne gras van tegenwoordig. Het waren altijd dezelfde mannen. “Ik heb nooit anderen gezien. Ik zie ze nog zitten in de stal. Ze sneden grote stukken brood door, smeerden er dik boter op met een homp kaas. Ik heb ze nooit warm zien eten.” In het weekend gingen ze naar huis en zondagavond kwamen ze weer terug. De maaiers kwamen voor het eerst rond 1930 en bleven komen tot na de oorlog in 1946. Vanaf die tijd werd het handmaaien overgenomen door maaimachines die door een of twee paarden werden getrokken. Arie Zandvliet uit de Rip en Bart Koetsier uit Woubrugge waren toen de eerste ‘gemachineerde’ loonmaaiers’. Hoe er vóór 1930 gemaaid werd, weet Sjaak niet.

Het hooi binnenhalen werd door de boer zelf en zijn knechten gedaan, vaak ook met de hulp van kinderen en burenen. Het duurde wel drie dagen voor het gras droog was (als je geen pech had met het weer). Dan werd het op hopen gezet, wat wel een week kon duren. Daarna werd het met paard en wagen naar de hooiberg gebracht. Net als bij het melken: alles met de hand.

Eind september kwamen de Brabanders weer terug om het gras voor de ‘kuil’ te maaien. Dat gras, dat veel korter was dan het gras dat ze in juni / juli gemaaid hadden, werd ‘gekuild’ (ingemaakt). Het werd met juten zakken afgedekt en daar werd zand overheen gegooid dat door de ‘Starren’ (schippers uit de Rip en Hoogmade) vanuit de Bollenstreek werd aangevoerd. Later werden die juten zakken vervangen door plastic. De koeien bleven zo lang mogelijk buiten, zo ongeveer tot half november. Dan hoefde je ze niet te voeren; ze aten gras en dronken uit de sloot. Als ze eenmaal op stal stonden kregen ze hooi en inmaakgras te eten.

In de zomer, als er wei was van het kaasmaken, hielden ze op de Catharina Hoeve varkens. Die werden in het voorjaar als biggen gekocht en als ze in oktober vet genoeg waren werden ze verkocht voor de slacht. Maar er waren ook boeren die het hele jaar door varkens hielden.

We zijn een belangrijk onderwerp vergeten: de stier. Zoals ze een grote en een kleine knecht hadden, hadden ze bij Sjaak ook een grote en een kleine stier. Vanaf mei werd iedere tochtige koe bij de grote stier in de stal gebracht om gedekt te worden. (Dat arme beest kwam bijna nooit buiten). Als een koe in mei gedekt werd kalfde 'hij' in februari. De kleine stier liep vrij buiten tussen de pinken om het vak daar te leren. Er liepen gewoonlijk een stuk of tien pinken buiten. De stiertjes werden na de geboorte afgevoerd voor de slacht.

Een ander onmisbaar dier was het paard. Sommige paarden kwamen nooit van het erf af. Voordat de Provinciale weg werd aangelegd, bracht de opa van Sjaak, Huig van der Voort, elke week de kazen per roeiboot naar de Moppen (boerderij in de Rode Polder), waar Gerrit (van der) Geest, de 'meelboer' ze per auto ophaalde en naar de markt bracht. Andere boeren die aan de weg zaten, brachten hun kazen per brik naar de markt maar bij Huig van der Voort kwam het paard alleen voor het werk op de boerderij in actie. Als het een hengst was werd hij gecastreerd (en werd dan een 'ruin') om "geen gedonder te krijgen." Als een merrie 'vaardig' was en gedekt moest worden, kwam een zekere Stam op bestelling met een dekhengst langs. Een jong paard moest afgericht worden. Die werd dan eerst naast een ouder paard gezet om de diverse bevelen te leren tot hij het alleen kon. Ik vroeg Jan van der Poel sr of ze bij hem op de boerderij weleens voor hun plezier op een paard reden zoals dat nu in de manege van de Ripse Ruiters gebeurt. Hij heeft in zijn hele leven nooit iemand op een boerenpaard zien rijden, zegt hij.

Terug naar de koeien. Vroeger hadden ze het altijd over 'stalplaatsen'. Iedere koe had zijn eigen plek op stal. Je kon zoveel koeien hebben als je stalplaatsen had. De hoeveelheid land was niet bepalend want je kon altijd gras/hooi bijkopen bijvoorbeeld van de Kok of de Laeck (twee eilanden in de Kaag). Nu, met de moderne stallen waarin koeien kunnen rondlopen, hebben ze het niet meer over stalplaatsen. Nu gaat het vooral over rechten en regels.

De jaarcyclus is bijna rond. De koeien staan op stal. Ze worden gevoerd en geven steeds minder melk tot ze helemaal 'droog' komen te staan. Het is februari / maart, de tijd voor het kalven. De zwangere koeien worden in de gaten gehouden en er is altijd wel iemand bij als 'hij' (ja, we blijven 'hij' zeggen tegen moeder koe) gaat kalven. Maar dat kalven ging 60 jaar geleden een stuk gemakkelijker dan

tegenwoordig, nu de koeien met het zaad van kampioen-stieren geïnsemineerd worden en kolossale kalveren baren.

Bronnen

Ik dank mijn neef Sjaak voor zijn duidelijke uitleg van het boerenbedrijf, waarvan ik veel minder bleek te weten dan ik dacht dat ik wist. Vroeger was het hard werken maar tegenwoordig is het ook niet makkelijk. Ik moet denken aan een uitspraak van mijn oude Ome Jan van der Poel, die me, vóór hij op 103-jarige leeftijd overleed, veel verhalen vertelde over het boerenleven in de 'oudheid': "Vroeger zeiden ze als je niet zo slim was: 'Word jij maar boer!' maar tegenwoordig moet je, als je boer wilt worden, verdomd slim zijn en overal verstand van hebben." Ik weet niet of ik het met het eerste deel van zijn uitspraak eens kan zijn, maar zeker wel met de tweede helft. "Van pijn in de rug naar pijn in de kop," las ik ergens.

In *De Alkmadders* van september 2002 schreef Clemens Wisse, auteur van rond de veertig historische boerenromans, een verhelderend artikel over "Het boerenwerk uit vervlogen tijden" aan de hand van woorden die zo goed als vergeten zijn, zoals 'toemaken', 'baggergoot', 'zwing' en 'hoefgat'. Wie meer over het Boerenleven van begin vorige eeuw wil lezen kan ik "Boeren van Toen" (met prachtige oude foto's) door Hans Siemes aanbevelen. In de digitale versie van De Brug zijn foto's van het vroegere boerenbedrijf opgenomen.

Sjaak van der Geest

[Voor digitale versie]

Van het boerenwerk op de Catharina Hoeve zijn er geen foto's te vinden. Dat is misschien niet zo verwonderlijk want van het alledaagse leven, zoals werk op het land, in de stal of bij het kaasmaken maakte je geen foto's. Wel van feestelijke gebeurtenissen en kleine kinderen. Of staatsieportretten. Ook schaatsen was een reden om te fotograferen (als er al een camera aanwezig was). Maar dat was het dan. Het dichtst bij het werk kwamen kiekjes van kinderen die poseerden op een hooiwagen, jeep of een trekker (zie onder). Nu, vele jaren later, is dat alledaagse verre van alledaags meer. Het verleden is interessant en verbazingwekkend geworden, beslist een foto waard. Te laat.... Met enige moeite heb ik in andere boerenfamiliealbums en in het boek "Een eeuw door de bank genomen" door Theo van der Poel nog wat van mijn gading gevonden.



Deze tekening van twee grasmaaiers heeft jarenlang de kaft van Alkmadders gesierd (en is inmiddels vervangen door een olieverf schilderij van Agnes Turk van hetzelfde tafereel). 'Madder' is een oude term voor grasmaaier die vooral in Noord Holland gebruikt werd, zoals onder meer uit deze regels blijkt die uit de 16^e of 17^e eeuw stammen: "..., ghelyck de Madders juyst gaan inde May-tyd met een kromme rug gheboghen met open beenen wyd, met neergheslaghen ooghen end'zweyend'-armen styf af-scherven mad voor mad 't gras dat vlus weligh stond, dat leggens' af op zwad..."

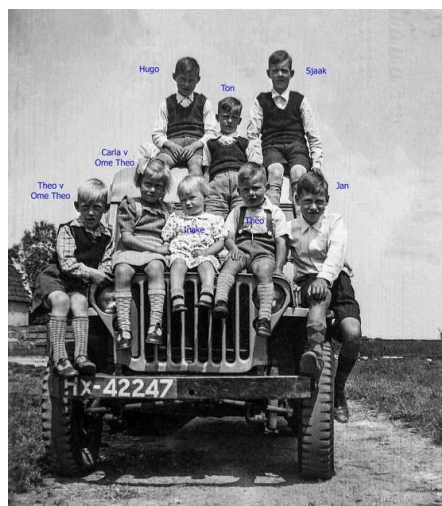
Bron: Boekenoogen, G.J. (1897), De Zaanse Volkstaal. Deel II: Zaans Idioticon - Aanvullingen. Zaandijk (herdruk 1971)



Twee kinderen van Siem van der Geest op de trekker (Ben of Paul en Theo). Links de pinkenstal, rechts de varkensschuur en een kruiwagen met aardappelmoes (ca 1960).



Siem van der Geest met zijn zonen Sjaak en Jan op de hooiwagen (ca. 1945). Rechts zes kinderen van Siem van der Geest plus een neefje en nichtje poseren op de jeep die onder meer bij het maaien gebruikt werd, vóór de komst van de trekker (ca 1948).



Hannes Kaptein, Hove 'Voorzorg' in het Lage land, melkt op locatie (ca 1920).Foto uit "Een eeuw door de bank genomen".



Agnes Zwetsloot en haar dochters (Hoogmade) draaien de kazen ("Een eeuw door de bank genomen").



Jan van der Poel (1894-1998) met vier paarden en drie zonen (Kees, Koos, Jan) (ca 1942).



Dirk Zwetsloot (Hoogmade) maait met twee paarden (een gehuurd uit de Haarlemmermeer)
(foto uit "Een eeuw door de bank genomen")