



Al jaren houdt Jacob Westendorp zich bezig met allerlei aspecten van de geschiedenis van de Valthermond. Ook in dit seizoen wil hij u weer een aantal oude tot zeer oude feiten uit de historie, overleveringen, spook- en volksverhalen doorgeven, die in de Valtherven en of later in de Valthermond en omgeving speelden. De verhalen spelen globaal tussen 1600 en 1900.

Boterbereiding (deel 1)

Toen de verving in het Valtherveenmoeras een aantal jaren was voortgeschreden en de reeds verveende grond tot dalgrond was aangemaakt, begon ook de landbouw zich te ontwikkelen. Dat gebeurde op de gronden van de voormalige Valthermarke, eerst in de kavelingen en de Valthermussel.

Belangrijke mest

Het landbouwbedrijf was van oorsprong een gemengd bedrijf, wat veeteelt en akkerbouw inhield. Het vee hield men hoofdzakelijk om de mest. Kunstmest zou pas na de jaren tachtig van de negentiende eeuw zijn weg op de veenkoloniale akkers vinden. De veemest was als bemesting voor het land van groot belang. Het een was van het ander afhankelijk: men hield zoveel vee als nodig was voor een minimale bemesting van het land. Anderzijds was de veestapel zo groot als het land aan voedsel kon opbrengen. Het boerenbedrijf had, naast paard(en), varkens, schapen en koeien. Het rundvee bestond merendeels uit mestkalveren die rond hun vijfde jaar als slachtvee werden verkocht. Maar uiteraard hield men ook koeien voor de melkproductie, al naar gelang de grootte van het boerenbedrijf zo'n twee tot zeven à acht melkkoeien. Bij keuterboeren waren dat er één tot hooguit drie.

Het vee leverde, behalve de zo belangrijke mest, ook vlees en melk. Die werd tot begin 1900 nog vrijwel volledig handmatig op het eigen bedrijf verwerkt. Fabrieksmatige verwerking van melk kwam in Nederland pas in 1890 goed op gang. Voor de Valthermond en omgeving kwam er in 1902 een melkfabriek vóór in de Kavelingen, genaamd 'De IJzeren Klap en Omstreken'.

Zelf karnen

Handmatige boterbereiding was, nadat de melkfabriek in werking was getreden, bij de grotere boeren vrijwel direct verleden tijd. Maar velen van de keuters hebben toch nog tot ver in de jaren dertig van de afgelopen eeuw zelf gekarnd. Voor eigen gebruik en voor particuliere verkoop. De bewerking van de melk leverde boter en karnemelk (hier 'zoepen' genoemd) op. Kaas werd hier, voor zover mij bekend, vrijwel niet gemaakt. De karnemelk werd merendeels weer verwerkt in het veevoer en in de dagelijkse brij, de gortepap, 'zoepenbrij' genoemd. Die werd in vele huishoudens wel driemaal per dag gegeten.

Men kende toentertijd drie soorten (dat zijn geen kwaliteiten) boter: gras-, zomer- en winterboter. Grasboter is boter die van de eerst melk wordt gemaakt die de koeien geven nadat ze bij voorjaarsdag van de stal in de wei zijn gegaan. Deze boter is gelig, smeug en fijn van smaak. De zomerboter is eveneens gelig, maar smaakt minder kruidig. De winterboter is lichter van kleur; dat kwam door het stalvoer, waar veel hooi aan te pas kwam; er werd daarom wel kleursel aan de boter toegevoegd.

Afromen

Hoe ging het handmatig boter maken in zijn werk? Na het melken – waarbij het zeer belangrijk was dat de koe goed werd uitgemolken, onder meer doordat de laatste melk het meeste vet bevat – ging de melk eerst door de teems, een melkzeef. Dat werd gedaan om vuiligheid en haartjes weg te nemen. Daarna werd de melk in ondiepe bakken, melkmollen, in de koele (melk)kelder neergezet.

De room kwam geleidelijk bovendrijven en werd, na anderhalf tot twee dagen in deze molen te hebben gestaan, van de randen losgemaakt en met de roomspaan in het roomvat gedaan. Dit afromen vond in de volgende 24 uur nog tweemaal plaats. Wanneer de room van de melk was verwijderd, hield men karnemelk over. Als de room in het roomvat voldoende was gezuurd (hier in de veenkoloniën ‘dikworden’ genoemd), werd de room in de karnton overgegoten. De room was voldoende gezuurd als een stokje er rechtop in bleef staan.

(wordt vervolgd)