



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 2)

De karnton is een smal, taps toelopend vat dat met een spatdeksel is afgesloten. Door dat deksel liep een 'pols', ook wel 'karnstok' genoemd. Dat is een houten stok met onderaan een schijf, de 'druif', waarin een aantal gaten zat, die dienden om het romen te stimuleren. Zodoende kwam door het op en neer bewegen van de pols zoveel mogelijk room in beweging.

Het karnproces

De room werd zo met kracht tegen de binnenwand van het karnvat geklotst en geslingerd. Na enige tijd ging dan de melk of room schiften en er kwamen kleine bolletjes boter bovendrijven. Tijdens het karnen werd meestal heet water toegevoegd. Na ongeveer een kwartier karnen voelde men met een vinger – een thermometer had men niet – of de temperatuur goed was. Er moest vrijwel altijd heet water worden toegevoegd. Bij te veel bruisen werd soms nog een tweede gift heet water toegevoegd. Als de gehele schifting had plaatsgevonden, was het karnsel klaar en had de boter zich volledig gescheiden van de overblijvende karnemelk. Het gehele karnproces beliep zo'n anderhalf tot twee uur, met tussentijdse pauzes. Dit was mede afhankelijk van de gezuurdheid, het vetgehalte en de temperatuur van de melk. De boter werd met de hand uit de karnton gehaald en overgebracht in de boterschaal waar hij verder werd bewerkt. Bij warm weer werd de boterkluit uit de karn eerst in een emmer fris water gedaan om flink af te koelen en stijf te worden.

Wintermethode

De hiervoor beschreven werkwijze om boter te bereiden, waarbij eerst werd afgeroomd, was de room- of zomermethode. Bij de wintermethode ging het bereiden van de boter door de geringere hoeveelheden melk anders in zijn werk. De melk werd dan niet afgeroomd, maar in een groot houten vat van twintig liter gegoten. Wanneer de melk voldoende uitgewasemd was, werd er een deksel op gedaan en zo bleef de melk anderhalf tot twee dagen staan om te zuren. Was de melk voldoende gezuurd, dan kon men ze in de karnton doen om daarna te gaan karnen.

Keuters karnen het gehele jaar volgens de melk- of wintermethode. Het verschil tussen room- en melkkarnen is onder meer dat voor het roomkarnen meestal kleinere karnen worden gebruikt dan voor het melkkarnen. Verder werd bij roomkarnen de karnemelk voor het grootste gedeelte verkregen tijdens het afromen. Bij melkkarnen verkreeg men de karnemelk volledig door het karnen.

Kneden

Wanneer de boter na het karnen in de boterschaal lag, begon het kneden. De boterschaal was veelal op een schraag geplaatst, die enigszins hellend was geconstrueerd, zodat de nog achtergebleven karnemelk en het spoelwater via een gaatje in de schaal kon afvloeien. Onder het gaatje stond een emmer om deze vloeistof op te vangen.

In de boterschaal werd de boter goed gekneed en gespoeld. Het kneden deed de boerin of de meid met natte handen, omdat anders de boter aan de huid bleef kleven. Het spoelen en kneden had tot doel alle karnemelkresten uit de boter te verwijderen, omdat die anders spoedig zou bederven. Het spoelen gebeurde met koud, gekookt regenwater en werd net zo lang gedaan tot het water niet meer verkleurde.

Na het wassen werd fijn zout aan de boter toegevoegd, als de boter tenminste voor eigen gebruik of particuliere verkoop bestemd was. Werde de boter aan opkopers verkocht, dan werd de boter niet gezouten, omdat de opkopers de boter proefden om de kwaliteit en dus de prijs te bepalen.

Eigen gebruik

De boter voor eigen gebruik ging na het kneden en zouten merendeels in stenen potten die koel werden weggezet. Vaak goot men er ook nog een weinig pekelwater over, wat de houdbaarheid ten goede kwam. Moest men de boter langere tijd bewaren, dan werd ze in linnen doeken gewikkeld die met azijn waren doordrenkt. Men kon de boter dan wel enkele maanden goed houden, maar wel moest men erop letten dat de doeken niet uitdroogden.

De boterbereidster had tijdens haar werkzaamheden altijd een naald bij de hand, om vuil en ongerechtigheden uit de melk of de gekarnde boter te verwijderen. Een vlieg of haartje wipte men er met de naald zó uit.

Maar ook in arbeidersgezinnen werd soms op eenvoudige wijze boter gemaakt van geiten- of schapenmelk. Men had een fles met wijde hals, gevuld met room, bij de vuurplaat of kachel staan, om zuur en daarna gekarnd te worden. Het karnen geschiedde door de fles zo'n tien tot vijftien minuten te schudden en dan had men boter verkregen,

Geitenmelk

De geit, ook wel 'arbeiderskoe' genoemd, leverde een ietwat sterk ruikende melk. Die was vooral bij zomerdag zeer voordelig, omdat de melk goed houdbaar bleek. Verder kochten arbeiders wel zoepen (karnemelk) van de boeren om hiervan 'zoepenkees' te maken, ook bekend als hangop. Men deed dan de zoepen in een linnen doek of sloop en hing die in de zon. Was het vocht weggelekt, dan hield men er een soort smeerkaas van over die als heerlijk broodsmersel gold.