

Groninger plattelandsleven

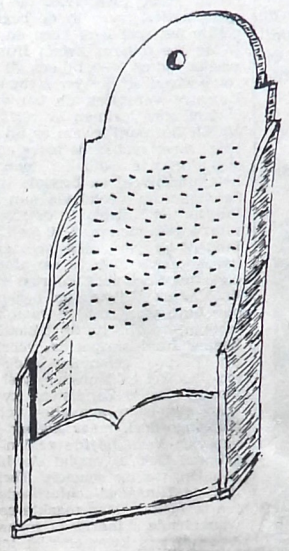
Steeds weer, wanneer we onze eeuw vergelijken met de vorige, de 19e-eeuw, komen we tot de conclusie, dat er in een betrekkelijk korte tijd zo enorm veel is veranderd. Met name de techniek, die met geweldige sprongen is vooruitgegaan. Vooral de ouderen onder ons zullen dit beamen. Sommigen zeggen dat de 19e-eeuw "de eeuw van de stoom" is geweest, anderen vinden dat de vorige eeuw "de laatste eeuw van de romantiek en de gezelligheid" was, weer anderen beweren, dat de tijd rond de eeuwwisseling in de meest letterlijke zin "de laatste tijd van de duisternis" is geweest. Immers, de komst van de electriciteit bracht een enorme ommekeer teweeg. Na zonsondergang en voor zonsopgang was het in vroegere tijden erg donker. Momenteel leven we anno 1972 weer in "de donkere dagen voor Kerst". Verplaatsen we ons in gedachten ruim een eeuw terug, dan moeten we constateren, dat de nachten in de dagen van toen wel lang geduurd moeten hebben.



Omdat er toentertijd nog geen zuivelfabrieken waren moest men thuis het boter karnen. Dit karnen gebeurde onder leiding van de boerin. De meiden moesten het water koken, de karnen schoonmaken en het koperen beslag schuren. De knecht spande het karnpeerd in. Meestal was het karnpeerd het oudste paard van stal. Omdat het voor het paard niet zo'n leuke bezigheid was, had het beest veelal de nodige nukken en kuren in de karnmolen. Wanneer er geen toezicht bij bleef weigerde het paard meestal om te lopen. Tijdens dit rondlopen kreeg het dier een blinddoek voor. De verse boter werd meestal niet gegeten (eerst moest het oude op). Ook karnde men schapeboter. Om dit langer te bewaren — en ook om het gebruik te beperken — werd de schapeboter dikwijls sterk gezouten. Oude schapeboter werd op den duur erg sterk en daardoor niet bijzonder lekker.

De schapen werden gemolken door de schoapvent. Wanneer zo de eerste werkzaamheden op de boerderij — bij het licht van het schienvat — gedaan waren, ging men om ongeveer 7 uur brood eten. Het personeel at in de etenskoamer voor de melken en knechten. Het ontbijt bestond vaak uit roggebrood met schapeboter en geraspte kaas en koffie met soepbrij toe. Het "kees-riev'm" was het werk van de lutje vent. Hij gebruikte een keesrief: een houten plank met spijkertjes zonder kop en een opvangbakje.

Aan het eind van de 19e-eeuw gaf de boer het personeel voor het eerst "witbrood" tijdens het ontbijt. Eieren en jam bijvoorbeeld werden niet of nauwelijks gegeten.



Voor al op het platteland kende men slechts een spaarzame verlichting. Straatlantaarns kende men niet of nauwelijks. Later verschenen hier en daar de eerste gaslantaarns. Maar ten opzichte van de stad bleef het platteland toch ver achter.

In de huizen en boerderijen was men zuinig met het licht. Men ontstak niet meer dan nodig was. In de wijde en stille velden van de Ommelanden lagen hier en daar over het land verspreid de grote boeren hofsteden. In de schemer van de vroege herfstavond kon men amper het glibberige en slijkerige wagenpad naar de boerderij volgen. In het donker was dit nagenoeg onmogelijk. In de velden niet de flonkerende lichtjes van de dorpen in de directe omgeving, nee, slechts hier en daar een lichtje van een verlicht venster in de verte. Zo leefde de plattelander in de 19e-eeuw. Het gebrek aan een goede verlichting accentueerde nog eens duidelijk de eenzaamheid en verlatenheid van vele boerderijen en dorpsjes op het platteland. Trouwens ook de toestand van de wegen waren natuurlijk medebepalend voor het plaatselijk verkeer. In vele gevallen ontbrak aan de weg een goed wegdek. Trof men een natte herfst dan was men er van verzekerd, dat de verbindingswegen ook slecht waren.

Het leven op de boerderij . . .

Het leven op de boerderij begon 'smorgensvroeg om 4 uur. Op sommige boerderijen echter ook wel later.

Het aanvangsuur hing echter ook nog van een zomer- of winterregeling af. Nu waren de leefgewoonten en gebruiken op de verschillende boerderijen niet precies gelijk. Veel hing er van de huiselijke omstandigheden af, terwijl de grootte van het bedrijf ook een rol speelde. Dit gold ook voor het inwonend personeel. Meestal waren er op een boerderij 3 à 4 knechten en 2 à 3 meiden. Resp. de groot-vent, de middelste, lutje middelste en vent, of ook wel knecht, vent, daarde vent en schoapvent en soms ook wel knecht, welke knecht en daarde knecht. Als meiden kende men de grootmeid, lutje maid en of kindermaid.

Zoals gezegd woonden al deze knechten en meiden op de boerderij. De leiding over het personeel was in handen van de grootknecht. Er was veel te doen op de boerderij in vroegere tijden. Wanneer de koelen op stal stonden moesten deze 'smorgens vroeg eerst worden gemolken. Dit was meestal het werk van de meiden.

De knechten moesten voeren.



Onderwijl ging het leven op de boerderij verder. De kalveren werden gevoederd (wel) en ook het pluimvee moest verzorgd worden. Men hield kippen en ganzen voor de eleren, maar ook voor de veren en het dons. voor de kussens. Het pluimvee, de kalveren en de groentetuinen waren aan de zorg van de boerin en de meiden toevertrouwd. De boerin ging "veuraan", wat voor een jonge, pasgetrouwde landsmanvrouw niet altijd even gemakkelijk moet zijn geweest. Bovendien moest ze zuinig zijn, want ze had tevens de zorg voor de inkoop van al het benodigde goed voor het huishoudelijke leven op de boerderij.

In 1890 kwamen de eerste zuivelfabrieken o.a. te Usquert, Leens, Baflo en Winsum. Dat betekende voor de boerin een stuk werk minder. Op de boerderij werd toen alleen nog maar de schapemelk gekarnd. De karnemelk ging naar de varkens.

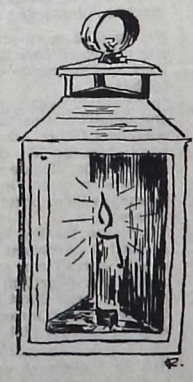
's Middags om twaalf uur kreeg men warm eten. Het koken gebeurde in de stoekhutzen op open vuren. Tot plm. 1900 kookte men nog wel in de dobbe. Deze bestond uit een gat onder de schoorsteen, waar een ijzeren balk doorheen liep, waaraan een ketting was bevestigd, die de etenspot kon dragen. Men stookte stro, hout en turf. Het warme menu bestond uit erwten- of bonensoep of grauwe erwten of bruine bonen met spek. 's Zondagsavonds kreeg men geen brij, maar koffie, brood en beschuit, maar anders stond zowel het middag- als ook het avondeten in het teken van de brij. Men at onnoemelijk veel brij. Wel 18 maal in de week. Elke dag of om de andere moest er een grote pot vol worden gekookt van karnemelk en gort. Verder at men rijstebrij, kommerappelbrij maar het meest soepbrij.

Andere bekende gerechten waren: snijbonen, stambonen in groene schil met spek, snert, klont poffert, stampot moes, hutspot, knollen en boekweitengrutten. Ook kreeg het personeel geregeld "gail" spek. Dit werd geserveerd op een genuttigd van een plankje. De knechten sneden dit met hun eigen zakmessen. Op tafel kwam een grote schotel waaruit men gezamenlijk at. Men at van ronde tinnen lepels en uit tinnen schalen. Later werden aardewerk en stenen schotels gebruikt.



Foto's: Paul Wernekinck
Tekst: J. Rittersma

Aflevering 6



Na een drukke dagtaak ging een ieder om 8 uur naar bed. Men sliep in bedsteden. De jongens sliepen in zg. kooien, de meisjes in of naast het karnhuis. Het slapen vroeger van — vooral het personeel — komt ons onwaarschijnlijk slecht voor; korte bedompte slaapplaatsen en geen frisse lucht, omdat er geen ventilatiemogelijkheden waren. Ook het slapen van jongens en meisjes zonder enig toezicht in dat gedeelte van de boerderij wat de overgang vormde tussen het woongedeelte van het boerengezin en de schuurruimte, gaf aanleiding tot "buitenechtelijk" geslachtsverkeer en gaf dikwijls veel ellende en moeilijkheden.

Nadat de boer "mit schienvat ien haand" nog een laatste rondgang langs het vee had gemaakt, werd elders in de boerderij het laatste ruskepitje gedooft en was weldra de boerenhoeve in volle rust. Een rust die zeer wel nodig was, want de volgende dag zou opnieuw lang en zwaar worden.

De grootknecht handhaafde de orde aan tafel. Wanneer hij met zijn pet op tafel sloeg was het voor de meld het teken het eten op tafel te zetten. Ook zorgde de knecht voor het "stilwezen" achter de pet en keek er op toe of de lepels schoonafgelikt naar de brijkom terug keerden.

Na het "schuddelwassen" kwamen de plankjes op het rek en „t schuddelwoater" ging naar de varkens.

Na het eten was het weer hard werken geblazen voor jong en oud. De jongsten waren veelal 10 — 11 jaar.

Erg zwaar werken moesten ze niet, maar ze waren toch de hele dag in touw. De bodenbesteder zorgde voor het personeel op de boerderij. Dat de boerin grote invloed had op het leven en voor de opvoeding van de jongere jongens en meisjes laat zich begrijpen.

Ja, zo was er zoveel te doen op en om de boerderij: slachten, oogsten, dorsen, spinnen, inmaken, stal witten en schrobben, enz.

GEEN ONTSPANNING . . .

Ontspanning had het personeel nagenoeg niet. Vooral 's winters niet. In de koude en slecht verlichte etenskoamer was niet veel afdeling. De meiden hadden nog wel eens een plaatstoof en als de knechten koude voeten kregen, gingen ze naar de stal en zetten hun voeten op de warme ruggen van de koelen. Zaterdagavond ging men meestal naar de kroegen en de kermissen in de omgeving werden trouw bezocht. Echter de verdiensten waren slecht, dus kon men ook niet veel uitgeven. „De knip mos dicht blieden", was het parool voor de boer, maar niet minder voor de arbeiders en de meiden.

