

22. Boerenleven in de vorige eeuw

Het boerenleven rond Beekbergen in het begin van de 20^e eeuw kenmerkte zich door hard werken en onderlinge samenwerking ('noaberschap'). Ploegen, eggen, zaaïen en het melken van de koeien deed de boer in zijn eentje of samen met zijn vrouw, maar bij het binnenhalen van de oogst, zoals bij het hooien, maaien van koren en dorsen hielpen de boeren elkaar. Rogge maaien werd aan het begin van de 20^e eeuw nog met een zigt gedaan; later met paard en een maaimachine. Bij het maaien van het koren stond een hele rij bindsters of bindsters klaar die de rogge moesten opbinden. Als er veel werk op het land was te doen, werd op het land gegeten. De boerin bracht dan brood en een kan met koffie in de enk. De boeren waren bij hun werk op het land sterk afhankelijk van het weer, zeker bij het hooien en het binnenhalen van het koren. Zondags werd er niet op het land gewerkt.



Rogge maaien.

Als de oogst was binnengehaald, was het feest. Na het dorsen kreeg men in het boerengezin echt wittebrood met kaas en boterhamworst. Normaal at men roggebrood met bruine suiker of stroop op brood.

In de winter als de beesten op stal stonden, moesten knollen worden geplukt en bieten gerooid. Het weer speelde daarbij een grote rol. Dikwijls kwam men koud en verkleumd van het land. De knollen werden op de deel gegooid en met een gaffel voor de beesten gegooid. De bieten werden gerooid en ter plaatse ingekuild nadat het loof was verwijderd. Het loof werd gevoerd aan de beesten. De bieten werden later opgevoerd, nadat ze door de bietenmolen werden gegaan.

Op de boerderij werd zelf boter gemaakt. De karn bestond uit een melkbus waarin een ronde stok was geplaatst, die een halve meter boven de melkbus uitstak. Onderaan de stok zat een houten schijf die enkele centimeters kleiner was dan het grondvlak van de melkbus. In de houten schijf waren enkele gaten aangebracht. De melkbus was voor driekwart gevuld met melk en werd afgesloten met een plankje waar de ronde stok doorheen stak. De stok werd in een rustig tempo op en neer bewogen, waardoor de melk steeds langs de schijf en de aangebrachte gaten werd geperst. Na een paar uur karnen was er boter.



Thuis slachten.

Bij veel boeren werd zelf een varken geslacht. Dat gebeurde in de maand november en het liefst bij helder en koud weer. Thuisvlachters in Lieren waren Hendrik Jochems en Lammert van Beek. Op de slachtdag mocht er niets mis gaan. Om te beginnen werd de werkruimte en het gereedschap ontsmet. Er was een stevige ladder nodig waaraan, na het slachten, het varken werd opgehangen. Alles van het varken werd gebruikt. Het bloed werd opgevangen in een bak en er werd roggemeel en zout aan toegevoegd; zo kreeg men bloedworst. Verder werd er hoofdkas gemaakt en balkenbrij. Voor het maken van worst gebruikte men de darmen. De boerin en buurvrouwen maakten de darmen schoon.

De boeren in Lieren die dichtbij de beek woonden, spoelden de darmen schoon in de beek. Van de dunne darm kon men wel 50 ronde metworsten maken.

Bij het slachten werd natuurlijk ook een borrel gedronken; er was een speciaal slachtglasje zonder voetje waar jenever uit werd gedronken. De huisslacht was een feestelijke aangelegenheid; het was de beloning voor een jaar lang hard werken en goed mesten van het varken. Er was weer eten om de winter door te komen. De hele buurt kreeg ook wat mee van de slacht. De avond na de slacht kwamen de burens 'vetpriezen'. Ze prezen dan de hoeveelheid spek die aan het varken zat; vooral de dikte van het spek was van belang. Het vlees van het varken werd in potten ingezouten of in weckflessen gedaan. Roggebrood werd bij de boer ook zelf gemaakt; het waren flinke broden, zes- of achtponders. De broden werden in het bakhuis klaar gemaakt en later bij een bakker in de oven gelegd om gaar te worden. Soms bracht men in Lieren de broden ook bij Hendrik Gorseling, die op zijn grote boerderij aan de Achterste Kerkweg ook een oven had. De oven werd gestookt met rijshout ('riezenbossen').

De boeren in Beekbergen en Lieren hielden de koeien voor de melkproductie. De melk werd in melkbussen gegoten en ging op transport naar melkfabriek 'Mariëndal' in Apeldoorn of de boterfabriek in Loenen. Als de lege bussen weer bij de boerderij werden afgezet, lag het melkgeld onder de deksel. Om de melkbussen schoon te houden, werden ze met zand geschuurd. Het kalveren van de koeien was een heel gebeuren; soms moest nachtenlang worden gewacht tot 'een koe melk moest worden'. Bij het zogenaamde 'afkalveren' moest een koe altijd door de boer worden geholpen.

De meeste boeren hadden wat kippen. De eieren werden met een transportfiets naar de eiermarkt gebracht aan de Griffstraat in Apeldoorn. Ook kwam er wel een eierhandelaar aan de deur, die de eieren een keer per week ophaalde.



Melkrijder Jochems in Lieren.

Vóór de eerste wereldoorlog ging het dorsen van het koren met de hand. Na de oorlog kwam hier geleidelijk verandering in. De graanproductie nam toe door verdere ontginning van heidegronden en het gebruik van machines nam toe. De schaapskudden verdwenen en de rundveestapel breidde zich uit. De vele schaapskooien verdwenen gaande weg ook uit het landschap. Een van de laatste schaapskooien stond aan de Molenvaart op de hoek met de Molenberg in Lieren. Deze schaapskooi was eigendom van Elias van de Hel en werd in 1933 gesloopt. Er werd in die tijd voornamelijk kruiprogge verbouwd.

Door het korte en fijne stro en de kleine korrel was de opbrengst per schepel (14 are) of bunder gering. Door de invoering van een nieuw roggeras en het gebruik van kunstmest, ging de productie met sprongen omhoog. Om de grotere hoeveelheid stro te kunnen verwerken, schakelden sommige boeren over van dorsvlegel op rosmolen of hekelmachine. In het laatste geval werden de garven in een trommel geschoven en door de ronddraaiende hekelas werden de korrels uit de aren geslagen.

In 1922 werd de eerste verplaatsbare dorsmachine in gebruik genomen. Het was nog een primitief geval. Bovenop de kast was een brede gleuf waardoor de garven in een stalen korf met een snel draaiende trommel (wals) werden geduwd. De ruimte tussen korf en wals was maar enkele centimeters en door de snelheid van de wals werden de korrels uit de aren geslagen. Een ingebouwde wind- of wanmolen joeg het kaf eruit. Het stro kwam op een 'schudder' terecht. Achter de strotafel stonden mannen klaar om het losse stro weer op te binden. Het graan werd vanaf de zaadbak in jutezakken afgetapt. De dorskast stond op vier houten wielen met ijzerbeslag. Het transport van de ene boerderij naar de andere boerderij gebeurde met mankracht of met een paard.

In 1922 werd de 'Dorsvereniging Beekbergen' opgericht. Aanvankelijk dorste men alleen bij de eigen leden, maar later konden ook andere boeren gebruik maken van de dorsmachine. Het machinaal dorsen nam een grote vlucht. In 1926 schaften de boeren van de Kromme Hoek zelf ook een dorsmachine aan: 'Onderlinge Hulp'.



*Dorsen bij Gorsseling in Oosterhuizen
1924.*

Het dorsen was elk jaar weer een bijzondere gebeurtenis op een boerderij. De hele buurt hielp mee. Hoewel er flink aangepakt moest worden in een stoffige en lawaaierige omgeving, vond iedereen het een gezellig gebeuren, niet in de laatste plaats omdat ook de inwendige mens goed aan zijn trekken kwam.