



## VOORAF

Dick de Jong

Het gezegde 'April doet wat hij wil' is weer eens uitgekomen. Wat het weer betreft dan. We hebben tot nu toe van alles gehad. Wind, regen, zonneschijn en vorst. Dat is nu juist het mooie van de Nederlandse seizoenen. Die heerlijke afwisseling. Je moet wel leren om daarvan te genieten. Dat kan door er aandacht voor te hebben, er de tijd voor te nemen, in alle rust.

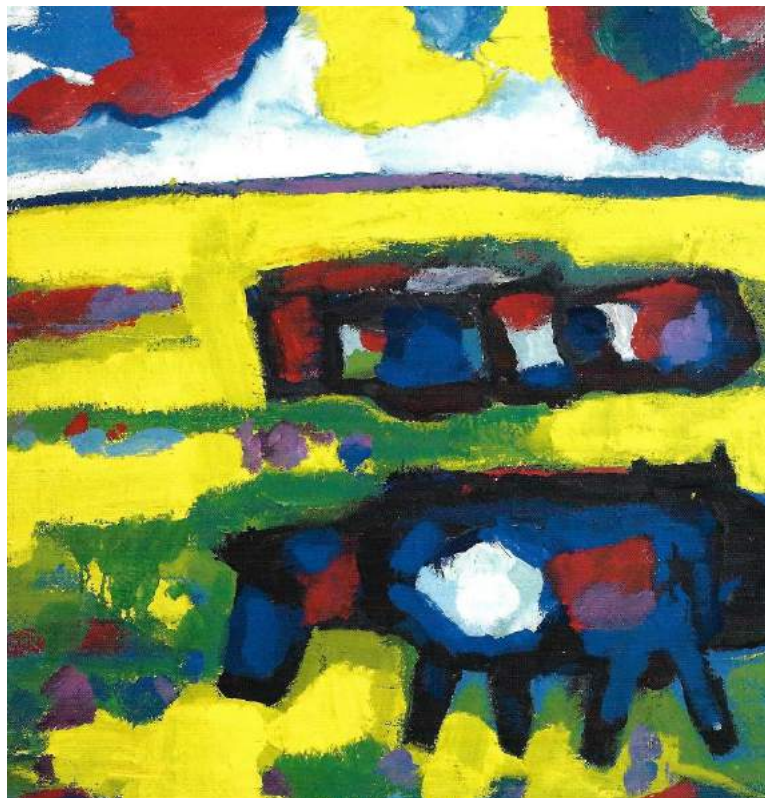


Dat het dit jaar in de eerste maanden wat kouder was dan vorig jaar is duidelijk te zien aan de bloesem. Die kwam wat later. Maar mooi is het wel.

Op veel boerenerven staan fruitbomen te bloeien, dat het een lust is. Toch zie je hun aantal zienderogen afnemen. Veel benodigd onderhoud en het gemis aan kennis van de materie zijn dan de oorzaak. Jammer, vooral al ze door 'uithemen' worden verdrongen.

## KOEIEN IN HET LANDSCHAP

Elke voorjaar opnieuw is het een feest als het vee weer buiten komt. Als de weilanden weer worden bevolkt door koeien. Zwartbont, roodbont en van alles daartussen en daarnaast. Veel schilders hebben zich de afgelopen eeuwen hierdoor laten inspireren. Met veelal heel fraaie resultaten. Of we dat resultaat mooi vinden, ligt onder meer aan onze smaak. En ook aan hoe we in ons leven hebben leren zien. Kijken kunnen we allemaal wel, maar 'zien' dat is iets anders.



Gerrit Benner:  
Koeien in het landschap.

## HET ERF MET OPSTALLEN

De meeste erven rond de boerderijen in de Krimpenerwaard zijn aan beide zijanten door sloten begrensd. Langs de sloten vindt men geriefhout als wilgen en essen die het hout leverden voor hekwerken, afrasteringen, bonenstokken en brandhout als takkenbossen (naast turf) voor de bakoven. Verder zijn daar aan de sloten inhammen voor de schouw (de mest werd met schouwen op het land gebracht) en de boenstoepen en boen- of spoel- en stookhokken waar het vaatwerk voor de kaasmakerij gespoeld werd en waar gekookt kon worden.



Uitsnede uit de kadastrale minuut van de gemeente Bergambacht uit 1829, sectie B, blad 2, waarop het deel Tusschenlanen met bebouwing is weergegeven. Heel goed is hier te zien hoe een lintbebouwing eruit ziet.

Boerderij uit 1904 aan de Schoonouweneweg 3 in Stolwijk. Het door water omgeven erf is via een brug toegankelijk (foto RDMZ, 1994).



Rechts op de foto een bokpaal van het laagspanningselektriciteitsnet. De Krimpenerwaard is een van de weinige gebieden in Nederland waar deze palen nog in gebruik zijn. Vroeger werden ze 'telefoonpalen' genoemd, omdat ze in Amerika waren bedoeld om de telefoonlijnen over te brengen.

Het erf, dat ter plaatse 'werf' genoemd wordt, is vanaf de weg toegankelijk via een hek en - in het geval er water voor het erf langs loopt - een brug of dam. Door de verbreding van de opritten, nodig voor de zwaardere machines en wagens, hebben de oude bruggen en hekken in veel gevallen geheel of gedeeltelijk het veld moeten ruimen. Er zijn nog oude voorbeelden te vinden



Het gietijzeren hek met de tekst Festiena (rechts) en Lente (links) op de zuilvormige hekpalen bij de boerderij Oost Vlisterdijk 11 te Vlist (foto RDMZ, 1994).



De hekpijlers van boerderij 'Gansen Burgh' aan de Provinciale weg Oost 83 te Haastrecht (foto RDMZ, 1977).

<sup>1</sup> Deze tekst (en de meeste foto's) zijn overgenomen uit een boek uit 1995, dus kan de informatie verouderd zijn.



zoals aan Oost Vlisterdijk 11 met een gietijzeren inrijhek met op de hekpalen 'Festiena' en 'Lente' (Festina Lente: Haast U langzaam), West Vlisterdijk 43 met een gedateerd ijzeren hek uit 1879; Westeinde 1 te Berkenwoude met een fraai waaiervormig gietijzeren hek tussen dito pijlers met 'Vaders Wensch' uit 1901.

Een van de markantste hekken staat aan de Provinciale Weg Oost 83 in Haastrecht bij de boerderij Gansen Burgh. Dit hek bestaat uit twee gemetselde hekpijlers met verdiept veld, afgedekt met een geprofileerde hardstenen dekplaat. Op de friezen is de naam 'Gansen Burgh' vermeld. Op iedere pijler staat een zwemmende gans op een golf. Het monumentale hek met de gemetselde pijlers en een afdekplaat van beton, alles in 18de-eeuwse trant bij de boerderij Bouwlust in Bergambacht, staat er pas sedert de jaren vijftig van deze eeuw als vervanging van een eenvoudig gietijzeren hek.

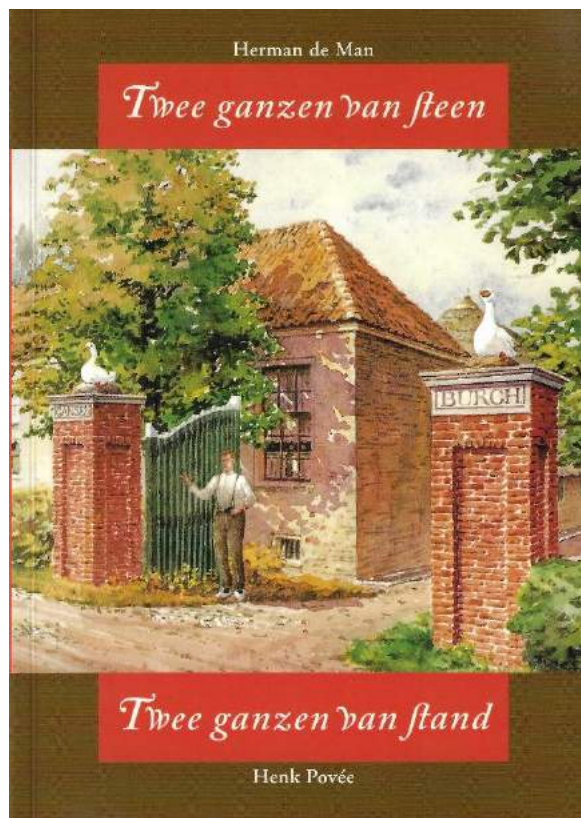
Hier rechts op de foto de afbeelding van een boek van Herman de Man over de Gansen Burcht, het geboortehuis van Henk Povée, meester-kenner van het werk van Herman de Man.

De boerderij ligt op de grens van de Lopikerwaard en de Krimpenerwaard.

Herman de Man schreef dat deze boerderij ooit voor twee magere ganzen verkocht zou zijn. Ook in zijn boek 'De barre winter van negentig' komt de boerderij voor. Schrijfster Jo van Dorp-Ypma heeft het bij deze boerderij over een magische bezwering. Dat zou verband houden met verhalen die de rondte deden over een kruidenvrouwtje, genaamd Zwarte Kee.

Als we ons wat meer willen verdiepen in het leven van de boeren zijn de boeken van Herman de Man hier een goed hulpmiddel bij. Hoewel hij in zijn jonge jaren vooral de boerderijen in de Lopikerwaard bezocht, beperkte hij zich niet tot dat gebied. Ook de Krimpenerwaard, de Alblasserwaard en de Vijfheerenlanden behoorden tot zijn 'werkterrein'.

Zijn verbeeldingskracht door middel van woorden is van een hoogstaand niveau.



De inrichting van het erf vertoont een min of meer vaste ordening. Naast de boerderij, langs de oprit, vindt men vaak een stenen schuur als paarden- en wagenstalling; moes-, bloementuinen en een boomgaardje liggen voor of opzij van de boerderij. Achter de boerderij is de plaats voor de hooiberg of -schuur en een of meer veestallen. Voor de boerderij staan, ter wering van de zon in (kaas) kamer en melkkelder, leibomen, meestal linden, die zich langs de zijgevel kunnen voortzetten als begeleiding van de oprit. Bij de zuivelbedrijven waren koele ruimtes van essentieel belang voor het goedhouden van de melk en de kaas. Bovendien fungeerden de bomen als bescherming tegen storm. Ook hield het wortelstelsel de fundering en het opgaande muurwerk droog. Meestal voor en naast en soms achter de boerderij is de plaats voor de moes- en bloementuin en fruitbomen. Deze ruimtes zijn vanouds afgezet met heggen (haagbeuk en liguster) en/of houten of ijzeren toegangshekjes om het (pluim)-vee uit de tuin te weren. De heggen dienen daarbij ook om dekens te kloppen. Hekken en heggen verdwijnen in een snel tempo om incidenteel plaats te maken voor modernere, minder onderhoud vragende afrasteringen. Langs de Vlist is het smalle gedeelte vóór de boerderij met grind bedekt. Er staan veelal leibomen voor de gevel. Tuinen voor de boerderij komen daar niet veel voor. De ruimte ontbreekt over het algemeen. In Bergambacht daarentegen, langs bijvoorbeeld Bovenberg en Tussenslanen, liggen de boerderijen minder strak tegen de weg aan. Hier is wel plaats voor een wat uitgebreidere tuin voor de voorgevel.

Daar vindt men dan ook formele tuinen, met buxus omzoomde perken in cirkels, vierkanten of andere meetkundige figuren, waarin doorgaans eenjarigen geplant zijn (Bovenberg 90, Tussenslanen 15, 24, en 33-35). Voor de boerderij Bouwlust aan de Bovenberg 54-56 staat in de tuin



Bovenberg 54, Bergambacht



Tussenlanen 24 Bergambacht

Een zonnewijzer op een stenen zuil. De veelvlakkige zonnewijzer is van hout en afgedekt met een zinkplaat. Bovenop staat een getordeerde 'eenhoorn' en een beeldje met lier. De kubus is aan alle zijden afgeschuind, waardoor 24 vlakken ontstaan van verschillende vorm: vier-, zes- en achtkantig. De stijltjes zijn open rechthoeken en driehoeken. Alle wijzerplaten zijn in Arabische cijfers becijferd, met een verdeling in hele en halve uren. De noordgerichte vlakken hebben aan de namiddagkant de cijfers in omgekeerde volgorde staan. Een datering van de zonnewijzer is niet te geven.



## HOUDBAARHEID VAN VERSE MELK



Twee tot drie weken kun je verse melk in de koelkast bewaren zonder dat deze bederft, als het pak tenminste nog dicht is. Na opening is de melk nog drie tot vijf dagen goed. 'Onze melk blijft aantoonbaar zeven dagen fris en vers', meldt een woordvoerder van Arla Foods desgevraagd. Dit bedrijf is een van de grootste melkproducenten van Europa; ook bijvoorbeeld Melkunie valt hieronder.



Waarom blijft verse melk tegenwoordig zo lang goed? Nog maar acht jaar geleden was verse melk geopend maar een paar dagen houdbaar; ongeopend een dag of tien. Wat is er veranderd? Zitten er nu soms conserveringsmiddelen in?

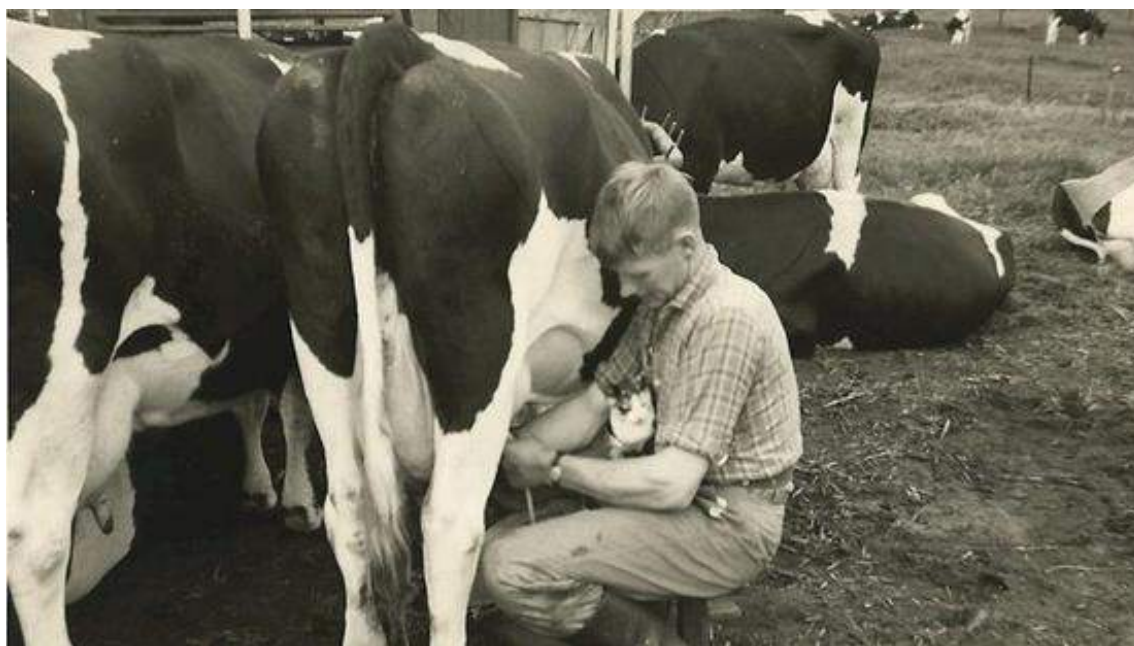
'Verse melk' is niet de onbehandelde melk zoals die uit de koe komt, warm en schuimend: dat noemen we rauwe melk. Daarin zitten van nature verschillende soorten melkzuurbacteriën, die de melk al snel zuur maken. Echt ziek word je daar niet snel van. Dat kan wel gebeuren door andere bacteriën die soms in rauwe melk zitten, zoals salmonella, listeria en E. coli.

### 15 SECONDEN VERHITTEN

Daarom mag melk in Europa alleen worden verpakt en verkocht als hij ten minste is gepasteuriseerd. Pasteuriseren is een temperatuurbehandeling, uitgevonden door de Fransman Louis Pasteur in 1862. Hij maakte zo wijn langer houdbaar. Melk pasteuriseren was een idee van de Duitse scheikundige Franz von Soxhlet in 1886. Bij pasteurisatie wordt de melk circa 15 seconden verhit tot zo'n 72 graden Celsius. Daarbij blijven de smaak en samenstelling vrijwel hetzelfde, en daarom noemen we deze melk nog altijd 'vers'.

Dit in tegenstelling tot 'lang houdbare' melk, die opvallend anders smaakt: wat weeïger. Lang houdbare melk is gesteriliseerd: hij is 10 tot 20 minuten verhit bij zo'n 110 tot 120 graden. Daardoor ondergaan de eiwitten in de melk allerlei veranderingen, waardoor ook de smaak verandert. Deze melk is ongeopend maandenlang houdbaar.

En dan zijn er ook nog nieuwe varianten van lang houdbare melk op de markt, die 'net zo lekker' zijn als verse melk. Deze melk heeft een zogeheten UHT-behandeling ondergaan (ultrahoge temperatuur): verhitte tot 145 graden, slechts 2 tot 5 seconden. Toch noemen we die melk dan niet meer vers. Hij staat in de supermarkt niet in de koeling.



### PASSERENDE EIWITTEN

Maar waaraan danken we nu die langere houdbaarheid van verse melk? In elk geval niet aan conserveringsmiddelen: die worden niet aan melk toegevoegd. Het antwoord is microfiltratie. Na de pasteurisatie (die zo'n 95 tot 98 procent van de bacteriën doodt) gebruikt Arla ook nog een zogeheten Versfilter (met hoofdletter: een geregistreerd handelsmerk). Dat is een keramisch filter: een gebakken, kleiachtig materiaal met daarin poriën van zo'n 0,2 micrometer groot (een micrometer is een duizendste millimeter). De bacteriën die de melk zuur laten worden, passen daar niet doorheen: die zijn zo'n vijf keer groter. Veruit de meeste melkeiwitten kunnen wel passeren: die zijn 0,04 tot 0,3 micrometer groot. En zo is de melk uiteindelijk voor 99,99 procent steriel. Niet helemaal, dus. Moeten we melk die over de datum is, daarom meteen weggooien? Nee, benadrukt de woordvoerder van Arla.

'Tot de 'ten minste houdbaar tot'-datum garanderen wij de kwaliteit van het product. Ook daarna kan het nog prima zijn. Hoe lang? Dat is moeilijk te zeggen, omdat de omstandigheden bij iedereen thuis anders zijn. Je kunt het beste zelf blijven kijken, ruiken en proeven.'

Tekst: [Nienke Beintema](#)



## NASCHRIFT

Vier dagen kwam bij mijn oma de melkboer aan de deur, de achterdeur. Daartoe moest hij zijn bakfiets op de rem zetten, een trapje van 6 treden aflopen, een betonnen straat langs het huis uit lopen van bijna 20 meter, de achterdeur opentrekken en iets roepen: volluk, of melkboerrrr. Oma kwam dan uit de kamer, liep naar de erachter liggende keuken, pakte een melkpan en liet daar een litertje in doen. Een actie die al gauw een minuut op 5 duur-de... Omgerekend naar de loonprijzen van nu zou dat litertje dan al gauw een euro of vier hebben moeten kosten...

[Dick de Jong]

## DUURZAAM/ECOLOGISCH BOUWEN DAG

Op zaterdag 13 mei 2023 aanstaande organiseren Nicole en Leo de Looff te Gouderak bij hun op de boerderij een duurzaam/ecologisch bouwen dag. U bent hiervoor van harte uitgenodigd! De dag start om 10.00 u. met een inloop met koffie, thee en iets lekkers. De 1<sup>e</sup> spreker staat gepland om 10.30 u. Tijdens de lunch zullen er broodjes zijn. De dag sluit om 16.00 u. af. Het zal vooral een praktische dag zijn waar ervaren, voelen en doen de thema's zijn. Aanwezig zijn: Rietdekker Van der Ende, aannemingsbedrijf W. Visser en Zn., Dubomat, gespecialiseerd in ecologisch bouwen, en monumentenadviesbureau Bureau Helsdingen. Er is ruimte voor uitwisseling met elkaar en bespreken van je eigen vragen. Neem gerust foto's mee, mocht je concrete vragen hebben. Hun boerderij is volledig gestript, alleen het casco staat er nog. Dus is het een mooi praktijkvoorbeeld om te laten zien hoe een en ander nu in zijn werk gaat qua isoleren en duurzaam bouwen en afwerken. Deze dag met inspirerende lezingen, koffie of thee



met lekkers en een broodjeslunch kost u 15 per persoon.

Vanwege de voorbereidingen willen Nicole en Leo graag weten of u gebruik maakt van de lunch. Hebt u specifieke dieetwensen, dan kijken ze zeker of dat kan.

Aanmelden voor deze dag, moet vóór 1 mei 2023; is die datum overschreden en u wilt toch komen: neem dan even contact op.

Het adres: Kattendijk 183, 2831 AD Gouderak e-mail [l.de.looff38@hetnet.nl](mailto:l.de.looff38@hetnet.nl) Heb je nog vragen laat ons dat dan gerust weten.



## UITGAVEN VAN B&E AKV



Boer en Boerderij  
€ 35,00



Hoeve, hofstee,  
herbestemming € 14,95



Het behouden waard  
€ 14,95



De Stee van Saan van Pietere €  
14,95

QUOTE:

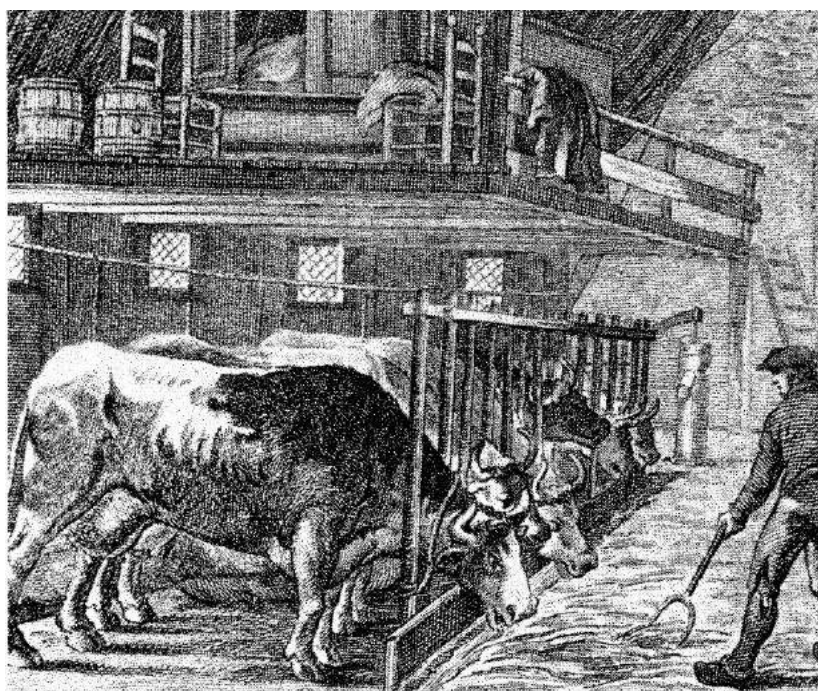
**Alles komt in orde, maar veelal anders dan je verwacht.**



## DE KOE IN DE KUNST



Jacob van Strij, (Dordrecht 1756 – Dordrecht 1815: Weidelandschap met vee, 18e eeuw (collectie Rijksmuseum Twente).



UITGEVER:

**BOERDERIJ & ERF**   
alblasserwaard - krimpenerwaard - vijfheerenlanden

secretariaat: Sluis 57  
2964 AT Groot-Ammers  
06-53759618  
secretariaat@boerderijnerf.nl  
www.boerderijnerf.nl

REDACTIE & SAMENSTELLING:

**LA CARRIOLA**



tekst & advies

Dick de Jong | Buitendams 51  
3371 BA Hardinxveld-Giessendam  
06-22845889 | djtekst@planet.nl