

## Over melk, boter en zo....

*Echte boeren zijn een zeldzaamheid geworden in onze gemeente. En dan nog... De huidige boer is meer ondernemer geworden, die zich in één bepaalde tak van de landbouw heeft gespecialiseerd: melkbedrijf, varkens-, kalveren- of / pluimveebedrijven, enz. Echte gemengde bedrijven vind men (haast)niet meer.*

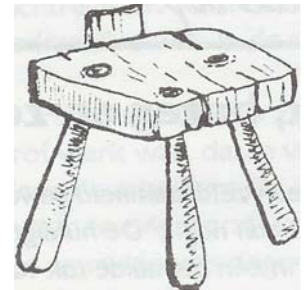
Onze voorouders waren allemaal bij manier van spreken boer (of beter boertje): ook diegenen die de kost verdienden in een fabriek of op de mijn, hadden vaak thuis nog een stal met een koe, een varken en zeker pluimvee. Omgaan met dieren en het verwerken van dierlijke producten behoorde tot de dagelijkse taak. Melk is zo een van die producten.

### ***Het melken***

Een koe die in volle melkproductie was, moest driemaal per dag gemolken worden. Daar was geen ontkomen aan: zondag, heiligdag, kermis of niet, als het uur daar was trok men de stal of, in de zomer, de wei in. Een melkstoel op drie pikkels werd onder de koe geschoven, met wat zuiver stro werden de 'dieme' afgeveegd, de zinken emmer werd tussen de knieën geklemd en even later spritste de dampende melk in de emmer.

Er waren koeien die braaf bleven stilstaan. Daarom kregen de dieren eerst wat voer in hun krib. Maar er waren ook van die krenge die niet wilden blijven staan, ondanks alle aangeboden

voer. Het gebeurde dan ook ooit dat de halfvolle emmer werd omver getrapt, vooral wanneer de dieren last hadden van ontstekingen aan de uier. De krachttermen en de verwensingen waren dan ook vaak niet van de lucht. Dit viel vooral op waar er gedurende het melken de Paternoster hardop door de stal gebeden werd. Een ander probleem was de staart van het beest. Daarmee kon het dier venijnige slagen uitdelen, vooral als er een prop gedroogde mest aan het uiteinde zat. In vele gevallen werd de staart dan ook voor het melken aan een poot vastgebonden.



De dagelijkse melkbeurten waren tijdrovende aangelegenheden, waarvoor meestal het vrouwvolk op de boerderij instond. In oogsttijd, als ieder op het veld werd ingezet, moesten ook de jongens meehelpen in de stallen. Het werk op de stal was niet alleen de dieren melken, maar ook mest afvoeren, vers stro aanbrengen en de dieren voederen. Onder de melkers werd er vaak geruzied wie welk dier mocht of moest melken: er waren nu eenmaal makke en lastige koeien.

Koeien vormden het kapitaal van de boer. Ze hadden dan ook allemaal een naam: Lies, Bonte, Beth, enz. Van elk dier was bekend hoeveel 'graden' (vetgehalte) haar melk had. De boer moest in de gaten houden wanneer de koe naar de stier moest, wanneer ze moest kalven, enz. Tegen het einde van de melkperiode verminderde het aantal melkbeurten, tot uiteindelijk de koe 'droog' stond. Als een koe pas gekalfd had, was de melk de eerste week erg geel en onbruikbaar voor de melkerij. Deze melk werd dan aangelengd en aan het kalf gegeven. Ook de koe zelf en de varkens kregen van deze melk te eten.

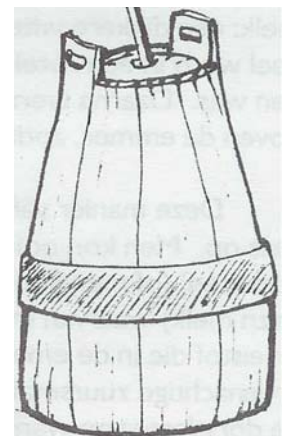
Na het melken moest de melk gezeefd worden om alle onzuiverheden te verwijderen. Door de '**zi-j**', een vergiet met een driedubbele bodem, waartussen een zuivere neteldoek lag, werd de melk in een '**mölkteit**' gegoten. Later werd die neteldoek vervangen door een laag watten, die men op de melkerij kon kopen. De melkkruiken werden vervolgens iedere dag 's morgens vroeg langs de weg gezet, waar ze dan door de **mölkkar** werden opgehaald en naar de melkerij gebracht. Aanvankelijk gebeurde dat met paard en kar, o.m. door Pauwke Vande Kamp. Later kwam de tractor met aanhangwagen, o.a. gereden door Jeng Spreeuwers en Edgard Mulders.

Opoeteren had een eigen melkerij sinds begin van deze eeuw, gelegen in de huidige Schoolstraat. Toen deze in Opoeteren opgeheven werd, werd de melk van hier naar Neeroeteren gebracht. Na het afromen in de melkerij bracht de kar het restproduct terug: afgeroomde melk of *giêrs*. Dit werd dan nog gebruikt als kalveren- of varkensvoer: er werd varkensmeel onder gemengd en zo kreeg men slobber.

## **Boter**

Niet alle melk werd naar de melkerij gebracht. Een gedeelte werd overgehouden voor de bereiding van boter en platte kaas. Er werd niet altijd boter gemaakt, meestal alleen als men te laat klaar was met het melken en de melkkar al gepasseerd was. Melk was nu eenmaal te kostbaar voor eigen gebruik.

Boter stoten deed men in een melkkruik. Sommigen hadden een echte *buterstan*, een houten vat dat wat spits toeliep naar boven toe. Op het vat kwam een houten deksel met een opening in het midden. Hierdoor stak men de *stuter*, een stok met aan het onderste einde een houten schijf, waarin zich een reeks gaten bevonden. De kruik met de melk werd eerst naast de kachel geplaatst, zodat de melk kon opwarmen.



De kunst van het boterstoten bestond er nu in om de stok met de juiste regelmaat op en neer te bewegen, waarbij de melk heen en weer door de gaten van de schijf geperst werd. Na enige tijd begon zich boven op de melk de eerste boter af te zetten. Als alles ideaal was, dus de temperatuur en de bewegingen, kon dat daarna vrij snel gaan. Na een halfuur kon de boter met een schuimspaan van de melk afgeschept en in een houten kom gedaan worden. Eerst werd de boter met water gespoeld om de botermelk te verwijderen. Daarna werd ze

verder gekneed om er het water uit te persen. Als de boter klaar was werd ze licht gezouten en opnieuw gekneed, waarna ze in een stenen pot in de kelder bewaard werd.

### **Platte kaas**

Als de boter verwijderd was bleef er in de melkkruik botermelk achter.. Deze werd vaak zó gegeten, eventueel aangedikt met wat bloem of broodbrokken (brokkenpap). Meestal werd er echter **platte kaas** van gemaakt. De botermelk werd op een warme plaats gezet bij de kachel, waardoor ze zuur werd (*ze geît ievereîn*). Er vormden zich dus twee verschillende delen in de melk: een dikkere witte massa en een dunne vloeistof. Het geheel werd in een neteldoek geschud die op een emmer gespannen was. Daarna werd de doek samengebonden en opgehangen boven de emmer, zodat de platte kaas kon uitdruppen.

Deze manier van bereiden leverde een droge magere platte kaas op. Men kon ook vertrekken met volle melk die men liet verzuren, (of men gebruikte gewoon de per ongeluk zuur geworden melk) waarvan men dan een vette platte kaas verkreeg. De vloeistof die in de emmer drupte was de **wei**, een doorschijnende groenachtige zuursmakende vloeistof. Gekoeld was dit een goede dorstlessen op warme dagen, maar meestal kwam hij terecht in slobber. Platte kaas gemengd met suiker en eventueel met strop of confituur was een heerlijk smeersel voor op de boterham.

Het is allemaal minder handwerk geworden: via een melkmachine verdwijnt de melk in gekoelde opslagcontainers, die op geregelde tijden opgehaald worden. Die het kunnen weten zijn er niet rouwig om: het wàs toch een enorme karwei iedere dag.

De pastoor was op huisbezoek.

*"Marieke, ich geleif det het duurrègent, het dröpt êrgês."*

*"Nei, meniêr pestuur, des de kiêsbi-jgel dèè dröpt."* (Echt gebeurd)

Theo Dreesen

© Heemkundige Kring "Utersjank" Opoeteren