

HET BEREIDEN VAN BOTER OP DE HOEVE

Vóór de uitvinding van de afromer en de moderne karnier.

De melk van de koe of geit werd in een stenen teil gedaan, is een aarden pot, niet diep, ongeveer 15 cm. en langs boven breder dan langs onder; later vervangen door een verlake ijzeren pot.

Men liet er de melk overnachten, zodat de room, d.i. het lichtste bestanddeel van de melk bovendreef. Men schepte de room af en vergaarde ze in een hoge aarden pot (roompot genaamd).

Daar de room een zekere temperatuur moest hebben, bewaarde men deze 's zomers in de huiskelder, 's winters bij de Leuvense kachel.

Als er voldoende room was, werd ze tot boter gestampt. (fig. 1). De houten stamper werd met gelijke snelheid op en neer bewogen, totdat de room in boter overging.

Het vloeibare gedeelte - de room- of karnemelk - werd afgetapt, gereed voor het huishouden. Men spoelde de boter een paar maal met zuiver water en bewaarde deze in een koelvat. (fig. 2).

Ná een paar uur kon de boerin de boter bewerken; deze werd gekneet totdat alle water eruit was; een weinig zout werd eraan toegevoegd om daarna opgemaakt te worden.

Als maat werd eerst de pondschofel gebruikt (was een der eerste maten voor het aanwijzen van een zekere hoeveelheid boter, heeft een ovale vorm en is gemaakt uit hout. Het gewicht boter was ongeveer een pond, later het eenheidsstelsel de kilo).

Ten slotte bracht men er het hoefemerk op aan, werd verpakt in boterpapier en was gereed voor de verkoop.

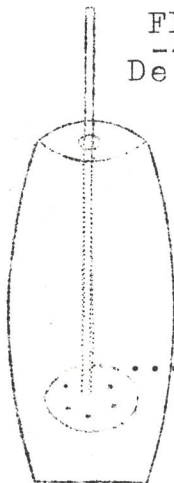
SCHETSEN van het KARNEN

door de jaren heen

FIG. I

De boterstamper

1850 - 1900



.....de stamper volledig uit hout.

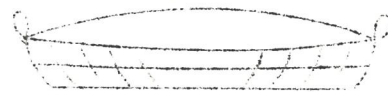


Fig. 2 Het koelvat

Is een houten kuip, belegd met ijzeren banden, tegen het opengaan. Is tamelijk breed doch niet diep.

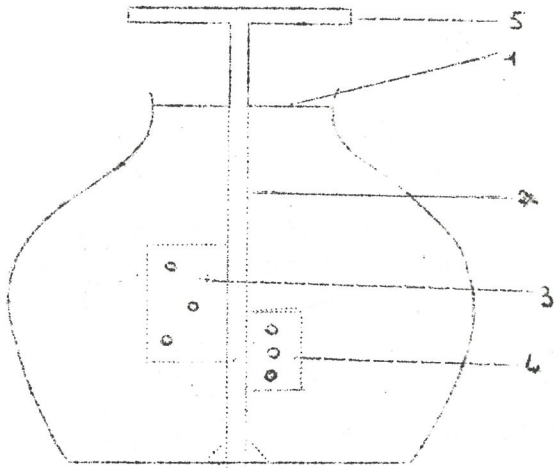


Fig. 3. De roer- of Flessen-
karn, van ± 1880-1925

Is een flesvormige houten karn met bovenaan een tweedelige houten deksel (1), met gat voor de steel (2) van de roerder. Op de steel staan twee houten vlerken (3 en 4), bovenaan de steel het handvat (5) om weg en weer te draaien.

Fig. 4.

De platdraaiende karn van 1900 tot 1930.

Is de eerste karn die een draaiende beweging uitoefent: de ton ligt op haar zijde, met aan de beide uiteinden een ijzeren pin. In de karn zijn er rechtstaande planken op de zijwanden en as (1), om de draaiende beweging van de room te breken. Werd met de hand bediend (2). Later met een houten wiel, waar een hond in liep (hondekarn genoemd). Heeft onderaan een stop (3) om de karnemelk af te laten. Bovenaan het kleine deksel (4) om de room in te gieten en de boter uit te halen.

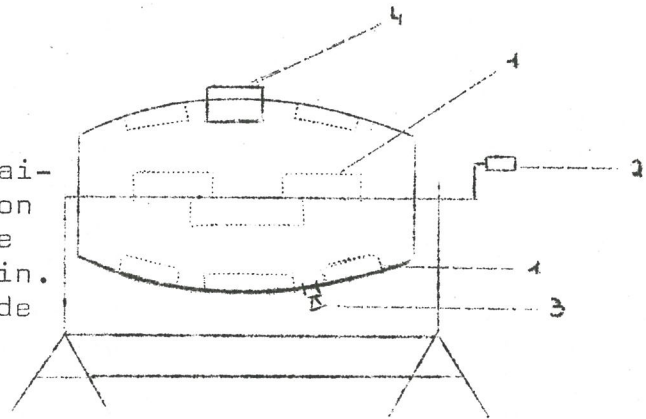
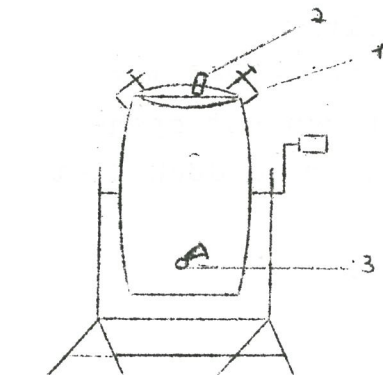


Fig. 5.

De tuimelaar van 1930 tot 1960.

Deze karn staat rechtop, de planken op de zijwanden en as zijn verdwenen, daar de room reeds een zware slag krijgt bij het draaien. Bovenaan een houten deksel, vastgesnoerd met spanvijzen (1) en een ontluucher (2); onderaan een stop (3) om de karnemelk af te laten. Later kwam de moderne karnier met kneder; nu gaat praktisch alles naar de zuivelfabriek.



(Paul Braet)