

De Veluwse boerderij, begin 20^e eeuw

“Een lappendeken van kleur!”

Bewerkt door Ineke van der Vegte - van Asselt

Herinneringen, aangereikt door de heer R. (Roelof) ten Voorde, aan zijn leven op de boerderij aan de Woudweg in Teuge, waar hij in 1940 is geboren. Ook vertelt hij over de periode daarvoor, die van zijn vader A. (Albert) ten Voorde.

Begin vorige eeuw waren de meeste Veluwse boerderijen een gemengd bedrijf. Het waren kleine boerenbedrijven, ze waren niet allemaal hetzelfde. De meeste boeren hadden weiland, bedreven akkerbouw, hadden een boomgaard en een tuin voor de teelt van groentes en fruit.

De boeren op de Veluwse boerderijen hadden in die tijd niet meer dan tien stuks melkvee en tien tot vijftien varkens en een flink aantal kippen. Het was een kleinschalig bedrijf zoals we dat nu noemen. Het leven op de boerderij betekende hard werken, al het werk was zo arbeidsintensief. De boerin hielp vooral ook bij het oogsten, de kinderen deden ook vrolijk mee. De kinderen hadden drie dagen aardappelvakantie in september om te helpen bij het aardappels rooien.

De boerderij van de familie Ten Voorde was ca. 4 ha groot en bestond uit ongeveer 1,3 ha landbouwgrond, 1,2 ha weiland, 1 ha fruitbomen en 0,7 ha tuinbouwgrond.

Er werd rogge, haver en gerst verbouwd en voederbieten, niet te verwarren met suikerbieten, voor het vee, als voer voor de winter.

Drie soorten aardappelen werden verbouwd, de vroege aardappelen, de late bewaaraardappelen voor consumptie en aardappelen voor het vee.

De boer kon de aardappelen maar één keer in de drie jaar op een stuk grond verbouwen. Elk jaar op hetzelfde perceel verbouwen zou aardappelziekte kunnen veroorzaken.

De aardappelen voor het vee werden gekookt in een grote fornuispot van ca 300 liter. In de oorlog werd de fornuispot ook gebruikt om uit de voederbieten suiker en vooral stroop te koken voor de mensen.

Het graan werd met de hand gemaaid met een “zicht”. (Een zicht is een

landbouwwerktuig voor het maaien van graan dat het midden houdt tussen een zeis en een sikkel). Met een soort pikhaak die men in de linkerhand hield bij het maaien, werd het bij elkaar gehaald. De garven (bossen) werden achter de maaier neergelegd en meestal door de jeugd opgebonden met een band van hetzelfde stro.



**Frische
Pootaardappelen**
 Verkrijgbaar bij:
Fa. E. J. Stokking & Zn.,
Kamaalstraat 3-5-7.
 Agenten:
 R. Bredewold, Arnhem-
 scheweg 493, Beekbergen.
 A. ter Voorde, M. 32,
 Teuge.

Vier of zes garven werden bij elkaar aan schoven op het land gezet om verder te drogen. Als ze droog waren, werden ze in de zaadberg bewaard. Aan de Lochemsestraat in Teuge staat nog zo'n hooiberg. [afbeelding + afb. schoven]

Het graan moest op tijd worden geoogst, want rond 10 augustus moesten de knollen gezaaid zijn. De knollen dienden als veevoer naast de voederbieten en het hooi. Direct als het vee op stal ging in het najaar tot ongeveer half januari, werden er knollen gevoerd. De zeven kinderen van de familie Ten Voorde hielpen al jong mee met het oogsten.

Het graan werd half oktober met een dorsmachine en met behulp van buren, vaak 5 tot 8 mensen, gedorst. Zo trokken groepen buren rond in die tijd, van de ene naar de andere boer om het graan te dorsen. Het duurde wel 4 tot 6 uur om met een kleine dorsmachine 1 ha graan te verwerken.

De voederbieten werden gezaaid en daarna

werden de plantjes met de hand uitgedund zodat de verdeling in de rijen goede groeimogelijkheden gaf aan de overige voederbieten. De akker moest daarna zeker twee keer geschoffeld worden om het onkruid te verwijderen. In die tijd gebruikte men nog geen onkruidbestrijdingsmiddelen. De voederbieten werden met de hand geoogst. Het loof werd getopt en was dan direct voer voor het vee. De voederbieten werden op wagens en zelfs op kruiwagens vervoerd naar de directe omgeving van de boerderij om daar ingekuild te worden.

De veestapel bestond uit vijf of zes melkkoeien. Vaak waren die koeien op de boerderij geboren en gehouden als kalveren en pinken. Vaarzen (koeien die voor de eerste keer kalven) werden soms ook gehouden. Het zusje van de heer Ten Voorde speelde vroeger schooltje met de koeien. Het leek alsof ze goed luisterden naar wat zij zei!

De melk werd dagelijks opgehaald. In de zomer, tijdens de hondsdagen van 20 juli tot 20 augustus, zelfs twee keer per dag. Dit om bederf te voorkomen, er waren immers nog geen koelmogelijkheden. De melk werd vervoerd in melkbussen van ongeveer 30 liter. Een collega boer haalde de melk op en bracht die naar de melkfabriek in Apeldoorn "Mariëndaal", of in Terwolde naar "De Boerenstand".



Melkfabriek Mariëndaal in Apeldoorn



Uitladen melkbussen bij melkfabriek Terwolde

De meeste kleine boeren hadden tien tot twintig varkens. De biggen werden meestal niet door de boer zelf gehouden want de zeugen moesten rust krijgen. Maar er waren ook boeren die alleen biggen hielden. De biggen werden gefokt voor de vleesproductie. Biggen werden gekocht bij een biggenfokker in de buurt.

Er zaten tien biggen in een hok, als ze groter werden zaten er nog maar vier biggen bij elkaar. Ze werden verkocht aan een slachterij in Apeldoorn. Jaarlijks werd één varken geslacht voor eigen consumptie. De keurmeester kwam langs om de kwaliteit te keuren, als het goed was, mocht het geslachte varken verwerkt worden. De balkenbrij die men dan ook maakte was een traktatie! De boerin die beste balkenbrij maakte kon er zelfs een prijs mee winnen!

Op de boerderij stonden twee kippenhokken met elk ongeveer honderd kippen. De eieren werden 2 tot 3 keer per dag met de hand geraapt en in grote kisten gelegd waar er driehonderd in pasten. Eén keer per week werden ze naar de eierverzamelaar gebracht.

Alle kippen waren scharrelkippen en scharrelden rond in de 150 m² grote ren. Ze mochten niet loslopen op het erf of in de boomgaard. Het schoonmaken van de eieren voordat ze de kist ingingen, betekende veel handwerk. Het ophokken was nog niet uitgevonden.

De eieren werden eerst door de kippen zelf uitgebroed, maar dit werd later door broedmachines gedaan.

Ongeveer eens in de anderhalf jaar werden de kippen geslacht voor de verkoop en werden er weer kuikens gefokt. De slachtkippen werden verkocht aan klanten in Apeldoorn.

De meeste boerderijen hadden een paar fruitbomen. Dat was fruit voor eigen consumptie: appels, stoof- en handperen en pruimen.

De familie Ten Voorde had net als enkele andere boerderijen, een grotere boomgaard. Daar stonden wel twaalf soorten appels, acht variëteiten hand- en stoofperen, acht verschillende pruimen! Morellen werden ook gekweekt, een vroegrijpe en een laatrijpe variëteit. Zo spreidde men het werk en de productie. Dat was ook van belang voor de verkoop van het fruit.

Het snoeien van de fruitbomen gebeurde laat in de herfst of aan het begin van de winter. Het snoeihout van de bomen werd voornamelijk voor het stoken gebruikt.

Er werd ook veel geënt. Nieuwe variëteiten werden op oude takken geënt en zo ontstonden nieuwe soorten en was er afwisseling in het assortiment.

Tijdens de grote crisis in de dertiger jaren van de vorige eeuw werden fruit en zelf verbouwde groente bij klanten in Apeldoorn afgeleverd. De eerste vergunning daarvoor werd in 1934 verleend.

Op de boerderij werd ook veel klein fruit gekweekt zoals aardbeien, frambozen, bramen, bessen (rode, witte en zwarte) en kruisbessen. Wilde bramen werden in de sloot langs het spoor geplukt en verkocht aan klanten in Apeldoorn. Deze vruchten werden vaak geweekt of tot jam verwerkt door de vrouwen thuis.

Bij de boerderij was ook een kleine druivenkas met twee druivenrassen, de Alicante en de Frankenthaler. De jaarlijkse opbrengst was ongeveer 40 kilo.

Er werden ook netmeloenen en suikermeloenen geteeld.

Deze kas van ongeveer 30 m² werd ook gebruikt voor het voorkiemen van zaden en het kweken en uitplanten van kleine plantjes.

Daarnaast waren er nog bakken met platglas. Het glas werd plat op de bakken gelegd. Het werd "koude bak" genoemd omdat er geen kunstmatige verwarming bij werd gebruikt. Men kon daardoor vroeg verschillende soorten en verschillende variëteiten voorkweken en uitplanten. De oogsttijd werd daarmee gespreid. Dat was ook belangrijk omdat de aanvoer naar de klanten veel meer seizoengebonden was dan nu.

Zo was er een periode dat er sla, spinazie en boontjes beschikbaar waren.

Vanaf maart/april tot oktober/ november was er steeds aanvoer van verse groentes. In het voorjaar was er dan winterspinazie en het seizoen eindigde met koolsoorten en winterwortels. Op ongeveer 30 m² werd witlof geteeld, meestal op onverwarmde grond, maar ook wel op paardenmest. Dat broeide goed en verwarmde de grond.

Men had een zeer grote verscheidenheid aan gewassen in de tuin. Hedendaagse soorten zoals ijsbergsla en broccoli bestonden nog niet; oude gewassen zoals

stokslabonen zie je nu bijna niet meer.

Grotere boeren of de boeren die al wat opgroeiende zonen hadden, waren vaak ook paardenbezitters. Verschillende van deze zonen werkten zelfs in de buurt van Bunschoten en Spakenburg. Zij werkten voor kleine boeren die zelf geen paard hadden. Ze hielpen met paard en wagen bij het binnenhalen van graan en hooi, ploegden en bewerkten het land met de eg. Zodra er grasmaaimachines beschikbaar kwamen, werden de paarden ook daarbij gebruikt als trekdier.

Het hooi werd op het land gedroogd. Als het weer dreigend werd en men onweer verwachtte werd het hooi op stapels, op "oppers" gezet.

Het hooi werd los op hoge wagens naar de hooizolder van de boerderij gebracht en daar hoog opgetast. Vooral bij warm weer was dat zeer zwaar werk voor de jongens. Tegenwoordig wordt het hooi direct op het land in balen geperst en vervoerd naar de boerderij.

Kunstmest raakte pas in de twintiger jaren in gebruik.

De specifieke kunst van het veredelen van gewassen en variëteiten ontwikkelde zich pas goed na 1945. Tot die tijd gebruikte men de kennis van voorvaderen en wisselde



De familie Ten Voorde voor hun boerderij.



De hooiberg en buurman met paard en wagen



Op het erf van de familie ten Voorde wordt de rogge gemaaid.

Van links naar rechts: Roelof ten Voorde, zijn broer Derk en vlak daarnaast zus Dinie.

Helemaal rechts: vader Albert ten Voorde.

men onderling kennis uit. Vader Ten Voorde was vooruitstrevend en gebruikte als één van de eersten kunstmest. De verbazing was groot bij de boeren in de buurt over het resultaat.

Ondanks dat was er altijd wat fruit dat er niet helemaal puntgaaf uitzag. Zo ontdekte de dochter van Ten Voorde (de zus van de verteller van dit verhaal) toen zij klein was, op de markt dat zij thuis alleen maar fruit met een “stek” kregen, dat wil zeggen met een plekje, wat “beurs” misschien. Op de markt zag zij dat fruit niet!

De knotwilgen bij de boerderijen zorgden voor brandstof en de dikke twijgen werden ook als palen in de weide voor de afrastering gebruikt.

Op de hooizolder hebben in de oorlog vaak mensen uit het westen geslapen. Zij waren op reis om voedsel te kopen.

’s Avonds leverden zij hun persoonsbewijs in en kregen dat de volgende ochtend terug. Zo wist men wie er op de boerderij waren en bleef iedereen de nacht binnen. Vader Ten Voorde werd door de Duitsers opgepakt en het huis van opa en nog een paar andere huizen werden in brand gestoken. Waarom dat gebeurde?

Men wist het niet.

In de laatste dagen van de oorlog zaten de Duitsers op de hooizolder, de familie zat in de kelder, Ten Voorde weet dat nog goed, al was hij toen nog maar vijf jaar. Vader Ten Voorde had grote kisten aardappelen voor ramen en de deur gezet. Rondom het vliegveld werd geschoten, omdat daar Duitse soldaten lagen, men was ook bezig een aftakking van de spoorlijn naar het vliegveld te maken. Militair gezien was het dus een belangrijk gebied.

Er werd ook geschoten uit de buurt van de wetering. Het is allemaal goed afgelopen, al vielen de granaten in hun tuin. Na het vertrek van de Duitsers bracht vader Ten Voorde melk naar de Canadezen, toen moest hij weer zijn handen omhoog doen voordat alles ok was.

De heer Ten Voorde heeft altijd op de boerderij gewoond, de woonruimte was klein voor het hele gezin. Hij heeft daar gewoond te midden van alles wat leefde, groeide en bloeide. Dat waren rijke leerzame jaren. Toen zijn vader in 1929 trouwde reikte hun land tot aan de spoorbaan. Nu staan er ook andere huizen, garages en kassen.

De boerderij werd al genoemd op de kadastrale kaart uit 1832. De boerderij was later bekend onder de naam "Rouwenhorstkamp".

De dakspanten zijn van eikenhout en nu bijna 200 jaar oud. In die tijd was er veel eikenbos in de omgeving en eikenhout was zodoende ruim voorhanden.

De ventwijk, die in 1934 was gestart bood steeds betere vooruitzichten. Alles op de boerderij was te kleinschalig. De tuingrond bracht meer op dan vee houden. De moeder van de heer Ten Voorde zei toen: "een vetgemest varken brengt maar één gulden per kilo op"!

Eerst werd er gevent met een transportfiets, later een bakfiets. Begin jaren vijftig had de familie een gemotoriseerde bakfiets en in 1956 werd er een Volkswagenbus aangeschaft.



Behalve groente en fruit werd toen ook blikgroente en jam verkocht. Ze kenden de klanten al lang, die woonden verspreid door heel Apeldoorn. De wintervoorraad aardappelen werd bij de klanten thuisbezorgd in die tijd. Iets wat wij nu allang niet meer kennen.

Toen Ten Voorde achttien jaar (1958) was kreeg hij een speciale vergunning om te mogen venten: "een beperkte handlichting". Zo kon hij voor zijn vader venten.

Met 23 jaar kon hij met zijn vader een vennootschap oprichten. Hij las veel vaktijdschriften, volgde opleidingen en mocht toen ook kruidenierswaren en tabak verkopen.

In 1966 werd een winkel aan de Hoofdstraat in Apeldoorn overgenomen. Toen het centrum veranderde in de jaren zestig, de stad zich uitbreidde, veranderde het winkelbestand ook. Men kwam voor de dagelijkse boodschappen steeds minder in het centrum. De groentezaak werd delicatessenzaak en is inmiddels verkocht.

Het land was een bonte lappendeken van gewassen en dus van allerlei kleuren. De afwisseling in landbouwgewassen en fruitteelt was groot. Eentonig maisvelden zoals we nu kennen, bestonden niet.

De weilanden waren een stuk kleiner. In Teuge was ook een kersenboomgaard van ongeveer 1 ha groot met twee variëteiten kersen.

Van het vroege voorjaar tot in de herfsttijd was het hele landschap één en al kleur. Tijdens de bloei, dat was meestal zo'n 14 dagen, geurden de gewassen heerlijk. De familie ging één dag per jaar op vakantie, op de fiets naar Nunspeet!

De heer Ten Voorde zegt: "We hoeven die tijd niet te idealiseren, maar er was veel burenhulp. Burenhulp was nodig op de boerderij, maar het was ook vanzelfsprekend. Men deed wat er gedaan moest worden, ook in tijden van ziekte en andere moeilijkheden. We zouden er in onze tijd van participeren een rijke leerschool aan kunnen hebben".

De meeste foto's werden beschikbaar gesteld door de familie Ten Voorde.