

code 002 Veehandel

Beestenmarkt, Delft



Veel boeren uit Midden-Delfland kwamen op donderdag naar de Beestenmarkt. Ze stalden hun paard en wagen in de stalling achter een van de cafés rondom de markt of bij stalling 'Het Scheepje' op de Burgwal. Het vee werd na betaling van het marktgeld te koop aangeboden. De prijs zelf werd handjeklap bepaald: de verkoper loofde, de koper bood. Wie een goede dag had, dook het café in om een kop koffie of een borrel te drinken en besprak daar de handel en de politiek. Sommige boeren gingen ook wel naar de markt in Rotterdam of Leiden, al was het maar om de vee prijzen te kunnen vergelijken. In Delft was er voor het laatst een veemarkt in 1972. Alleen het beeld van de stier herinnert nu nog aan de Beestenmarkt.

code 006 Ondermeisje

Oostgaag 31

Een boerin had meestal twee dienstbodes, een oudere bovenmeid en een jongere die het vak nog moest leren: het ondermeisje, dat vaak niet ouder dan een jaar of dertien was. De meiden, boerendienstbodes noemen zij zichzelf liever, hielpen de boerin met het huishouden en met de kinderen. Ze werkten meestal vanaf zes uur in de ochtend. Ze maakten de kachel aan, haalden de kinderen uit bed en verschoonden de lakens van de kinderen die niet zindelijk waren. Na de maaltijden deden ze de vaat, wat een vervelend klusje was omdat er bijna geen zeep gebruikt werd. Op maandag hielpen de meiden met de grote was. Het wasgoed werd in tonnen gestampt en vervolgens te drogen gelegd op de bleek of op zolder uitgehangen.



Eenmaal per week werden alle klompen wit geschuurd, meestal op zaterdag, zodat iedereen er op zondag weer netjes bij liep. Sommige meiden hielpen ook met melken, maar dat hoefde niet: ze waren immers verhuurd aan de boerin en niet aan de boer. 's Avonds zat de dienstbode bij de familie aan tafel, dan werden er sokken gestopt. Er was altijd wel wat te doen.

code 010 Melken

Zuidbuurt 28



Tot 1900 werd er op veel boerderijen in Midden-Delfland kaas gemaakt. Een vast recept was er niet en de samenstelling van de melk verschilde per boerderij. De kaas smaakte nergens hetzelfde en de kwaliteit was wisselend. Dat was niet goed voor de handel en langzamerhand namen zuivelfabrieken de productie van kaas dan ook over. De eerste zuivelfabrieken waren coöperaties waarin boeren het zelf voor het zeggen hadden. Zo kwam in Maasland de roomboterfabriek 'Ons Bestaan' en in Vlaardingen de 'Hollandsche fabriek van melkproducten NV Hollandia'. Boeren uit Midden-Delfland leverden overigens ook wel aan melkfabrieken in Den Haag en Rotterdam. Na 1920 nam de dagelijkse consumptie van melk sterk toe. Dagelijks werden er tienduizenden liters melk in Vlaardingen afgeleverd. De boeren die in de buurt woonden, brachten de melk zelf. Degenen die verder weg woonden, lieten hun melk per schuit vervoeren naar het Delftse Veer. Daar werden de melkbussen overgezet op een wagen met paard van Hollandia. Eens in de veertien dagen werd het melkgeld uitbetaald. Berucht zijn de verhalen over melk waarmee geknoeid was door er slootwater aan toe te voegen: het kroos dreef soms bovenin de melkbus.

code 003 Op stand

Hofwoning, 't Woudt 6-8



De Hofwoning is de oudste boerderij in 't Woudt: het voorhuis is algebouwd rond 1580. De naam verwijst naar het hofland, het land van de graaf dat van oudsher de boerderij omringde. Arie van Woerden nam hier in 1918 de boerderij over van zijn vader. Voor zijn broer Jan werd in 1926 de boerderij even verderop gebouwd. Mede daardoor hoort er niet veel land bij de Hofwoning. De bewoners ervan hadden aanzien, maar waren niet rijk, vertelt een van de zoons: de kinderen gingen op hun veertiende van school af om mee te helpen op de boerderij. Daar werden ongeveer dertig koeien gemolken,

dagelijks werden er vier tot vijf melkbussen langs de weg gezet. De familie hield daarnaast schapen waarvan de lammetjes en de wol goed werden verkocht. Net als de eieren, de konijnen en de biggen trouwens. Wekelijks toog men naar de markt in Delft om die te verhandelen. Sinds 1987 is de Hofwoning geen boerenbedrijf meer.

code 007 Slachten

Westgaag 74

Ook een bouwboer had minstens een varken voor 'de eigen eet'. In november kwam de slager twee dagen aan huis om het varken te slachten. De eerste dag werd het varken gedood en met heet water schoongemaakt. Daarna werd het varken met de kop naar beneden op een ladder gehesen en doormidden gesneden, zodat het bloed eruit kon lopen. De volgende dag werd het vlees afgehakt: achterhammen, schouderhammen, kinnebakhammen en zijden spek, maar ook karbonaadjes en poten voor in de erwtensoep. Al dat vlees werd flink in het zout gezet. Van het vlees dat overbleef werd worst gemaakt. De gezouten hammen en het spek werden na enkele weken gerookt. Veel boerderijen in Midden-Delfland hadden zelf een rookkast. Die bevond zich boven het vuur waarboven ook het water gekookt werd. Het vlees moest daar zes weken in hangen en werd na drie weken gekeerd. Dat was vies werk, zo onder het roet en het druipende vet.



De volgende dag werd het vlees afgehakt: achterhammen, schouderhammen, kinnebakhammen en zijden spek, maar ook karbonaadjes en poten voor in de erwtensoep. Al dat vlees werd flink in het zout gezet. Van het vlees dat overbleef werd worst gemaakt. De gezouten hammen en het spek werden na enkele weken gerookt. Veel boerderijen in Midden-Delfland hadden zelf een rookkast. Die bevond zich boven het vuur waarboven ook het water gekookt werd. Het vlees moest daar zes weken in hangen en werd na drie weken gekeerd. Dat was vies werk, zo onder het roet en het druipende vet.

code 011 Hooien

De Vlietlanden

In de maanden juni en juli was het hooitijd, een periode die drie tot vier weken duurde. De extra hulp die dan nodig was, werd geleverd door arbeiders uit Brabant, die tijdelijk als maaiers werden ingehuurd. Daarna werd het hooi gedroogd, op wagens gelegd en naar de hooiberg gebracht. In de loop van de jaren dertig werden er steeds meer maaimachines gebruikt. Maar op de Vlietlanden werd nog lange tijd met een zeis gemaaid, omdat het gebied niet begaanbaar is voor machines.



De Vlietlanden zijn nu een beschermd natuurgebied. De uit Maasluis afkomstige schrijver Maarten 't Hart heeft een aantal keren over dit gebied geschreven, bijvoorbeeld in de verhalenbundel *Het vrome volk* en in de roman *Een vlucht regenwulpen*. Bij het gemaal aan de Vlaardingervaart is een overzetveer, waarmee u naar de overkant kunt komen.

code 004 Boerenknecht

Gaagweg 2



Een grote boer had vijftig of zestig koeien en wel vier of vijf knechten in dienst. Die waren niet allemaal gelijk. De bovenknechten waren ervaren volwassen mannen, terwijl de onderknechten vaak jonge jongens waren die de bovenknechten moesten helpen. De meeste knechten woonden op de boerderij en werkten zes dagen per week. Erg veel rechten hadden zij niet. Weliswaar werden ze gewoonlijk voor de duur van een jaar aangenomen, maar wie ziek werd of niet beviel, kon gemakkelijk weer ontslagen worden. Toch klaagden de meeste knechten niet. Ze kregen goed te eten en werden netjes behandeld.

Met de komst van de vakbonden en bijvoorbeeld de gemeentelijke sociale commissie in Schipluiden, kreeg men meer oog voor de rechten van personeel op de boerderijen. Niet veel later vervingen de landbouwmachines de boerenknechten.

code 008 Geld

Museum De Schilpen, Herenstraat 24

De fouragehandelaar verkocht bieten, stro, spruitenkoppen en hooi aan de boeren en wist precies hoe goed of slecht het met de boeren ging. En wie er van elkaar geld leenden, want om vee, werktuigen en machines aan te kunnen schaffen, was kapitaal nodig. Dat systeem was gebaseerd op onderling vertrouwen. Niet alleen de boer zelf, maar vaak ook verschillende familieleden stonden door middel van hun huis of de oogst borg voor de lening.



In de crisistijd was dat echter niet meer vol te houden en kwamen vele families in grote moeilijkheden. Van de plaatselijke coöperatieve banken, die eveneens goedkoop krediet konden verschaffen, werd steeds meer gebruik gemaakt. In Maasland waren twee banken. De boerenleenbank was gevestigd in het woonhuis van schoolmeester Post, die tevens kassier was. De banken werden bestuurd door vertegenwoordigers van de coöperatieve vereniging. De fouragehandelaar leende er in 1927 geld voor de bouw van kassen bij zijn huis aan de Westgaag. Dat was het begin van een bloeiend tuinbouwbedrijf.

code 012 Kindertijd

Duifpolderweg 2

Wie hier als kind woonde, ging in Maasland naar school. Op klompen, vijf kilometer langs de Vliet, over het Doelpad, een tegelpad dat door de gemeente was aangelegd. De kinderen haalden elkaar op, dat was gezellig, vertelt een van hen, soms kwamen ze wel met z'n 25-en tegelijk in Maasland aan. Voor het eerst naar school gaan betekende ook: nieuwe kleren. De meeste kinderen hadden een overhemd, een broek en een paar gebreide lange kousen. Die kleding was gewoonlijk door moeder zelf gemaakt, want geld om dat te kopen hadden de meeste boeren niet. Na school hielpen de kinderen mee op de boerderij of ze speelden met de vliegende Hollander, een zelfgebouwd karretje waar je met z'n tweeën op kon zitten. Af en toe ging de familie bij oma in Vlaardingen op bezoek.



Wie hier als kind woonde, ging in Maasland naar school. Op klompen, vijf kilometer langs de Vliet, over het Doelpad, een tegelpad dat door de gemeente was aangelegd. De kinderen haalden elkaar op, dat was gezellig, vertelt een van hen, soms kwamen ze wel met z'n 25-en tegelijk in Maasland aan. Voor het eerst naar school gaan betekende ook: nieuwe kleren. De meeste kinderen hadden een overhemd, een broek en een paar gebreide lange kousen. Die kleding was gewoonlijk door moeder zelf gemaakt, want geld om dat te kopen hadden de meeste boeren niet. Na school hielpen de kinderen mee op de boerderij of ze speelden met de vliegende Hollander, een zelfgebouwd karretje waar je met z'n tweeën op kon zitten. Af en toe ging de familie bij oma in Vlaardingen op bezoek.

code 005 Joodse kaas

Zuivelboerderij, Gaagweg 36



Bij veel Midden-Delflandse boerderijen staat het gereedschap waarmee vroeger kaas werd gemaakt nog op zolder. Meestal was het de boerin die verantwoordelijk was voor het maken van kaas en boter. De bereidingswijze werd van moeder op dochter doorgegeven.

Aan de Gaagweg woonden verschillende boeren die kaas maakten voor de Joodse markt. Het grote voordeel was dat deze kaas niet werd verhandeld op de markt, maar dat de boeren er een vaste, hogere prijs voor kregen. Daar stond tegenover dat de boeren zich moesten houden aan de Joodse regels ten aanzien van het maken van kaas. Alle vaten, emmers en persen werden vooraf ritueel gereinigd. Daarna kwam de toezichthouder soms dagelijks uit Delft om bij verschillende boeren kosjer stremsel in de melk te doen.

code 009 Onderknecht

Zuidbuurt 85



Knechten werden meestal op 1 mei voor de duur van een jaar aangenomen. Zij kregen een kamertje op zolder en een grote kist waarin ze hun persoonlijke bezittingen konden doen. In de winter werd er vooral in de stallen gewerkt, 's zomers op het land. Om deze boerderij heen lag veel eigen land en het uitzicht was weids. Alleen de kerktorens van Vlaardingen en Schiedam waren te zien. De werkzaamheden op de boerderij werden met behulp van paard en wagen verricht en op zondag ging de boer met zijn gezin in de koets naar de kerk.

De knecht spande dan de paarden in en fietste vervolgens achter de koets aan. De rijksweg tussen Vlaardingen en Maasland werd pas in 1936 in het kader van de crisisbestrijding aangelegd.

code 013 Moestuin

Tramkade 30



Boerderij Abbestee is al in 1648 is gebouwd. De boerderij ligt beschermd door de windsingel van wilgen en de wallen van takken. Daarbinnen liggen de voormalige koebocht, waar de koeien gemolken werden, de boomgaard en de moestuin. Bijna al het voedsel dat nodig was werd op de boerderij verbouwd. De fruitbomen zorgden voor appels en peren en verder waren er bessenstruiken. In de zomer en de herfst werden verschillende soorten groente en fruit ingemaakt voor de winter.

De bieten werden ingekuuld en de aardappelen en gedroogde appeltjes werden op zolder opgeslagen. In de loop der tijd is er veel verbouwd en veranderd aan de boerderij. De huidige eigenaren hebben de boerderij echter zoveel mogelijk in de oorspronkelijke staat teruggebracht. De boerderij is nog een van de weinige in dit gebied met een origineel waterfornuis, een ingebouwde koperen ketel waaronder het vuur hoog werd opgestookt als er water gekookt moest worden voor het inmaken van groente of de bereiding van kaas.

0900 3005020

Midden-Delfland Audiotour



Fietsen langs twaalf verhalen van vroeger

De Midden-Delfland Audiobooktour voert u langs twaalf locaties waar tussen 1920 en 1940 werd gewerkt, gewoond, geleefd. Met behulp van uw mobiele telefoon kunt u horen wat zich zoal heeft afgespeeld op de plek waar u zich bevindt. De verhalen zijn naverteld, maar gebaseerd op interviews met boeren, veehandelaren, knechten en meiden die inmiddels allemaal ouder zijn dan tachtig. U hoort de verhalen als u belt naar telefoonnummer 0900-3005020 en vervolgens de code intoetst die bij de locaties en in deze folder staat. Ieder verhaal duurt ongeveer 4 minuten. Op de website van Midden-Delfland is Mensenwerk: www.middendelflandismensenwerk.nl vindt u achtergrondinformatie en nog meer verhalen.

Legenda

- | | | |
|--------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| Oost-
recreatiegebied | fietspad | dagcamping |
| bos- en recreatiegebied | nog aan te leggen fietspad | fietsverhuur |
| moeras | wandelpad | manege |
| water | wielercours | horeca |
| natuurreservaat | ruiterspad | molen |
| glastuinbouw | veerpont | uitzichtpunt |
| weidegebied | brug/viaduct | halte tram |
| bebouwing | jachthaven | parkeerplaats |
| spoorweg | watersportmogelijkheden | informatiepaneel |
| weg | kanoverhuur | NS-station |
| autosnelweg | natuurijsbaan | golfbaan |
| parkeerterrein | camping | locatie Midden-Delfland Audiobooktour |

De verhalen

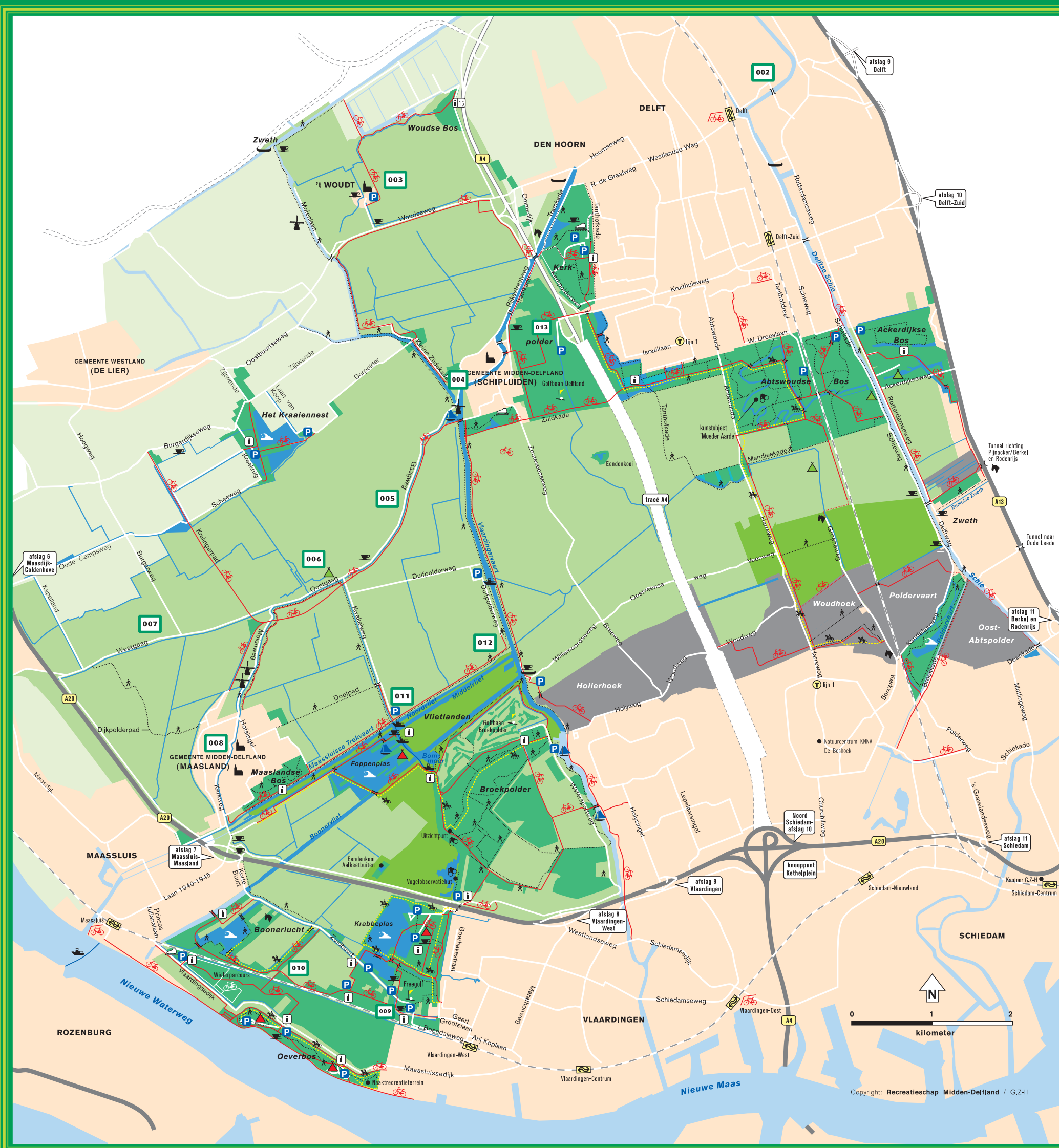
De verhalen in de Midden-Delfland Audiobooktour zijn gebaseerd op interviews van historica Trudy Werner-Berkhout met veertien ouderen in Midden-Delfland, in de periode 2002-2003.

Met dank aan de vertellers Ad van den Berg, Joop Hofstede, Greet Holtkamp, Jan Holtkamp, Kees Molenaar, Liesbeth Rodenburg, IJbrand van Woerden.

Colofon

Samenstelling en teksten: www.geschiedenislab.nl
 Regie: Reimier van Mourik
 Opnames: Media Ontwikkeling Vlaardingen
 Adviezen en productie begeleiding: www.upworks.nl
 Service provider: www.soundofdata.nl
 Vormgeving: Marloes van Breemen, Delft
 Foto's: Archief van de Historische Vereniging Maasland en Schipluiden, scans Henk Groenendaal
 Druk: Quantas, Rijswijk

Stichting Midden-Delfland is Mensenwerk
 Otto van Zevenderstraat 2
 2636 HN Schipluiden
 T 015 380 80 55
 E info@middendelflandismensenwerk.nl
 W www.middendelflandismensenwerk.nl



Copyright: Recreatieschap Midden-Delfland / G.Z.H