

"Hai zit doar as n volger op t boeskoolvat"

Hij zit daar onbeweeglijk, roerloos stil

door: Dirk van der Heide

"Inzet eten", zo werd de maaltijd genoemd, als die bestond uit 'zuurkool oet t vat', die net als 'sniebonen' door de aardappels werd gestampt. Zuurkool, ingezet of ingemaakt in zo'n bruine Keulse pot, ook wel 'haarbaargn of haardbakken pot' (= hardgebakken pot) genoemd. Vroeger werd dat veel gedaan. Rijen potten met zuurkool en snijbonen stonden in de kelder. Het was 'goud en goudkoop' eten voor de lange winter en nagenoeg iedereen at zich er graag dik aan. 'n Lapke spek langs de kant en een 'koeltje' in 't midden voor het spekvat. Tallozen vinden dat ook nu nog een heerlijk maal!

Voor zuurkool wordt vooral witte kool gebruikt. In sommige streken voegt men aan de witte kool wel een deel savoye kool toe, of wordt zelfs van puur savoye kool zuurkool gemaakt.

In het Noorden van ons land werd vroeger veel witte kool geteeld voor de verwerking tot zuurkool in de zuurkoolfabrieken te Bedum en Winsum. Vooral in Zuidwolde, Noordwolde en Bedum bevonden zich tot in de jaren zestig uitgestrekte velden witte kool. In afwachting van het vervoer naar de fabriek, vervoerden de kooltelers de kolen met de 'driewielige 'koolwagens' van het land naar de bewaarplaatsen, de zogenaamde 'koolschuren'. Kool, met name witte kool houdt van zware kalkhoudende zavelklei en die is in genoemde plaatsen te vinden, evenals in het noorden van Noord-Holland, waar anders dan in onze provincie de koolteelt nog steeds bloeit!

Het zelf maken van zuurkool was vroeger in erg veel gezinnen een jaarlijks terugkerend gebeuren. De frisse witte kolen werden met een gewoon snijmes ofwel met een

met in het midden twee of drie, iets rondlopend mes) in repen gesneden. Laag voor laag werd de gesneden kool in de inmaakpot gedaan, steeds met een laagje zout, bij voorkeur zeezout, er tussen. Soms werden er kruiden, zoals jeneverbessen, laurierbladen, komijn of dille aan toegevoegd, dit om een nog meer verfijnde smaak te verkrijgen. Was de 'pot' vol, dan werd er een vers koolblad boven op de stevig aangedrukte inhoud uitgespreid. Hierop werd dan de 'volger' (ook wel: folger), een rond plankje, met meestal een rond gat in het midden, gelegd. Op de volger rustte de 'paarsvlint' (een middelzware halfronde kei), om een constante druk op de inhoud uit te oefenen. Afgedekt met een linnen doek werd de inmaakpot dan ongeveer veertien dagen in een ruimte met kamertemperatuur weggezet en daarna ging de pot de kelder in, waar het ziltingsproces werd voortgezet. Zes weken later kon er stampot zuurkool worden gegeten.

Voor het snijden van de witte kool werd ook veel gebruik gemaakt van de 'koolschaaf', die in diverse afmetingen voorkwam. Zo'n

met in het midden twee of drie, iets schuin op de plant liggende messen, die met stelschroeven iets ruimer of minder ruim gesteld konden worden. De grotere exemplaren waren meestal voorzien van geleidelatten, waartussen een vierkante open bak op en neer kon worden bewogen. Halve of gevierendeelde kolen konden hiermee op eenvoudige wijze worden versneden, zonder dat er gevaar voor beschadiging van de vingers bestond.

In de tijd dat Duitse werklieden, de 'Veelns' of 'Hannekemaaiers' in groten getale naar ons land kwamen, (tot ongeveer 1900) om hier arbeid te verrichten, zoals grasmaaien, handel drijven in allerlei goederen (Keulse potten, kousen, zeisen e.d.), waren er ook de 'zuurkoolsnijders'. Ook zij behoorden tot het leger der 'Hannekemaaiers' en kwamen naar hier met een ransel en een forse koolschaaf op hun rug. Elk jaar weer bezochten ze de 'vaste klanten', meestal boeren, met de vraag of er ook weer 'sauerkraut' moest worden ingemaakt. En natuurlijk moest dat eerst die Duitse werklieden



nemende maan was, want anders zou de zuurkool immers bitter van smaak worden, zo dacht men toen nog!
"Hai daint naarns tou as veur n vlint op n boeskoolvat"
Je kunt hem eigenlijk nergens meer gebruiken.

Hij is slecht te spreken.
"Hai is zo gesloten as n boeskool van drij bloaden"
Hij kan geen geheimen bewaren.
"Moust ale minskan mor veur boeskoolkopen aanzain"
Wel gezegd als geruststelling voor

"Hai zit doar as n volger op t boeskoolvat"

Hij zit daar onbeweeglijk, roerloos stil

door: Dirk van der Heide

"Inzet eten", zo werd de maaltijd genoemd, als die bestond uit 'zuurkool oet t vat', die net als 'sniebonen' door de aardappels werd gestampt. Zuurkool, ingezet of ingemaakt in zo'n bruine Keulse pot, ook wel 'haarbaargn of haardbakken pot' (= hardgebakken pot) genoemd. Vroeger werd dat veel gedaan. Rijen potten met zuurkool en snijbonen stonden in de kelder. Het was 'goud en goudkoop' eten voor de lange winter en nagenoeg iedereen at zich er graag dik aan. 'n Lapke spek langs de kant en een 'koeltje' in 't midden voor het spekvat. Tallozen vinden dat ook nu nog een heerlijk maal!

Voor zuurkool wordt vooral witte kool gebruikt. In sommige streken voegt men aan de witte kool wel een deel savoye kool toe, of wordt zelfs van puur savoye kool zuurkool gemaakt.

In het Noorden van ons land werd vroeger veel witte kool geteeld voor de verwerking tot zuurkool in de zuurkoolfabrieken te Bedum en Winsum. Vooral in Zuidwolde, Noordwolde en Bedum bevonden zich tot in de jaren zestig uitgestrekte velden witte kool. In afwachting van het vervoer naar de fabriek, vervoerden de kooltelers de kolen met de driewielige 'koolwagens' van het land naar de bewaarplaatsen, de zogenaamde 'koolschuren'. Kool, met name witte kool houdt van zware kalkhoudende zavelklei en die is in genoemde plaatsen te vinden, evenals in het noorden van Noord-Holland, waar anders dan in onze provincie de koolteelt nog steeds bloeit!

Het zelf maken van zuurkool was vroeger in erg veel gezinnen een jaarlijks terugkerend gebeuren. De frisse witte kolen werden met een gewoon snijmes ofwel met een

met in het midden twee of drie, iets rondlopend mes) in repen gesneden. Laag voor laag werd de gesneden kool in de inmaakpot gedaan, steeds met een laagje zout, bij voorkeur zeezout, er tussen. Soms werden er kruiden, zoals jeneverbessen, laurierbladen, komijn of dille aan toegevoegd, dit om een nog meer verfijnde smaak te verkrijgen. Was de 'pot' vol, dan werd er een vers koolblad boven op de stevig aangedrukte inhoud uitgespreid. Hierop werd dan de 'volger' (ook wel: folger), een rond plankje, met meestal een rond gat in het midden, gelegd. Op de volger rustte de 'paarsvlint' (een middelzware halfronde kei), om een constante druk op de inhoud uit te oefenen. Afdgedekt met een linnen doek werd de inmaakpot dan ongeveer veertien dagen in een ruimte met kamertemperatuur weggezet en daarna ging de pot de kelder in, waar het ziltingsproces werd voortgezet. Zes weken later kon er stampot zuurkool worden gegeten.

Voor het snijden van de witte kool werd ook veel gebruik gemaakt van de 'koolschaaf', die in diverse afmetingen voorkwam. Zo'n

met in het midden twee of drie, iets schuin op de plant liggende messen, die met stelschroeven iets ruimer of minder ruim gesteld konden worden. De grotere exemplaren waren meestal voorzien van geleidelatten, waartussen een vierkante open bak op en neer kon worden bewogen. Halve of gevierendeelde kolen konden hiermee op eenvoudige wijze worden versneden, zonder dat er gevaar voor beschadiging van de vingers bestond.

In de tijd dat Duitse werklieden, de 'Veelns' of 'Hannekemaaiers' in groten getale naar ons land kwamen, (tot ongeveer 1900) om hier arbeid te verrichten, zoals grasmaaien, handel drijven in allerlei goederen (Keulse potten, kousen, zeisen e.d.), waren er ook de 'zuurkoolsnijders'. Ook zij behoorden tot het leger der 'Hannekemaaiers' en kwamen naar hier met een ransel en een forse koolschaaf op hun rug. Elk jaar weer bezochten ze de 'vaste klanten', meestal boeren, met de vraag of er ook weer 'sauerkraut' moest worden ingemaakt. En natuurlijk moest dat eerst die Duiters van



nemende maan was, want anders zou de zuurkool immers bitter van smaak worden, zo dacht men toen nog!
"Hai daint naarns tou as veur n vlint op n boeskoolvat"
Je kunt hem eigenlijk nergens meer gebruiken.

Hij is slecht te spreken.
"Hai is zo gesloten as n boeskool van drij bloaden"
Hij kan geen geheimen bewaren.
"Moust ale minskan mor veur boeskoolkopen aanzain"
Wel gezegd als geruststelling voor