

Museumbladzijde

LANDBOUWERSGERIEF IN ZAAL II *****

In deze zaal wordt aldaar tentoongesteld dat gebruikt werd op de hofstede. De tentoongestelde stukken zijn onderlijnd.

De graangewassen werden gedorst met de vlei of vlegel. Later werd daarvoor de dorsmachine gebruikt die door één of meer paarden in werking werd gebracht: de pinmolen. Om het kaf van het graan te scheiden, gebruikte men de wan, waarmee graan en kaf samen uitgeschud werden in de wind. Hiervoor vond men de houten windmolen uit, die met de hand in beweging werd gebracht. Om het graan daarna te ontdoen van onzuiverheden en onkruidzaden, werd de zeef aangewend. Voor elke soort graan of zaad (bonen, erwten) bestond een speciale zeef. Het graan werd gemeten met het graanvat, waarvan de inhoud verschilde van streek tot streek.

Om sommige zaden te breken gebruikte men een vijzel of mortier met stamper. De granen werden tot meel gemalen met een handmolen of kweern, ofwel werden ze naar de molen gebracht. Er bestonden op grote hoeven ook molens die in beweging werden gebracht door paarden, namelijk de rosmolen, ingebouwd in het rossekot.

Daarna kon brood gebakken worden. Dit gebeurde op elke hoeve gewoonlijk in het bakhuis of ovenkot, met behulp van een trog, trogshreppers, de pale en de loete.

Het stro diende als strooisel en als voedsel voor de dieren. Als dieren-voeder werd het soms eerst in stukjes gekapt met

de schrobak. De oudste schrobakken hadden een schromes dat met de hand bewogen werd. De schrobak werd verbeterd door de messen op een wiel te bevestigen. Later werd het wiel door een paard in beweging gebracht. Het gekapte stro noemde men schroling. Het kaf diende als dierenvoedsel en om dit kaf te zuiveren van stof en vuil, vond Van Poucke van Oostkerke een kafmolen uit.

Rapen en bieten werden in stukken gesneden alvorens de dieren ermee werden gevoederd. Daarvoor vond men de bietenmolen uit die oorspronkelijk vervaardigd werd door de wagenmaker en de dorps-smid.

De koe werd met de hand gemolken in houten emmers. Deze emmers werden met behulp van een juk in de kleder gedragen. De melk werd in melkteilen gegoten om de room af te scheppen. Deze room werd gekarnd. Dit gebeurde met de hand door een stamper op en neer te bewegen in een aarden pot met houten deksel. Kleine hoeveelheden werden ook in de geitenkarn bewerkt tot boter. De houten roerkarn was een meesterstuk van ambachtelijke kunst. De platte draaikarn werd later vervangen door de tuimelkarn. In plaats van melkteilen te gebruiken, vond men de afromer uit.

De boter werd bewerkt in het botervat of zanevat met de boterlepel en de boterplankjes. Daarna werd ze gevormd in de pondschotel en gestempeld met de boterstempel.

Van gestremde of verzuurde melk werd kaas gemaakt. De kaaswei werd gesneden met het kaasweimes en geperst in de kaaspers.

Aan dierenvoeder werd veel zorg besteed. Graan en meel werden geweekt. Aardappelen werden gekookt in een fornuis of op de kokspot (=cokespot). Daarna werden ze gestamt met de aardappelstamper, of gemalen met de aardappelmolen.

De dieren zelf werden met de beste zorgen omringd. Om ze zuiver te houden werden de roskam, de koeikam en de borstel gebruikt. De paarden werden geblokstaart met de blokstaarttang door de dorps-smid die ook de hoefijzers opsloeg. De manen en de staart werden voor feestelijke gelegenheden gevlochten. In de zomer werd het paard dikwijls voorzien van een vliegennet. Gebreken aan de poten werden verbeterd door er kussens rond te bevestigen.

Een hoorn of een medecijnfles in zink werd gebruikt om geneesmiddelen in te geven. Wanneer een koe zou kalven, gebruikte men de oorspronkelijk in hout gemaakte kalvermachine. Singels om zieke dieren op de poten te helpen. Zwijneringels, stiere-ringels, een ringeltang, nippels, vliem en slagstok, enz. vond men in iedere stal.

R. De Keyser.

\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$
 \$ \$ \$ \$ \$ \$
 \$ \$
 \$

 * K O R T E B E R I C H T E N *

1. Corrigendum.

In het boek "KNOKKE EN HET ZWIN" is op blz. 13 een spijtige zetfout binnengeslopen. Eén gemet is drie lijnen, dat maakt driehonderd roeden. Er moet dus gelezen worden:

1 G = 300 R = 44 aren.

M. Coornaert.

2. Kaart Sint-Pieters-op-de-Dijk.

Zij die zich het boek over Sint-Pieters hebben aangeschaft, zullen er aan houden de grote kaart (1/10.000) te bezitten, die te erg verkleind in het boek werd overgedrukt.

Deze grote kaart is te bekomen tegen 30 fr bij:
 Maurits Coornaert, Bessemstraat 70, 8790 Waregem.

3. Onze Vergaderingen.

Voor de eerstvolgende maanden hebben wij gepland:

- 16 maart: J. Rau, lezing met dia's: Zeemeermijnen en -monsters.
- 20 april: J. Verheecke, films over mens, vogel en bloem uit onze eigen streek.
- 25 mei : R. Crois, botanische wandeltocht
- 15 juni : M. Coornaert, uitstap: Kastelen rond Waregem.
- juli :, heemkundige wandeling Meetkerke-Houthave