

Van 's morgens vroeg tot 's avonds laat (2)

A. Pul-Tasseron

Woensdag is nu aan de beurt en een flink gedeelte van de dag werd in beslag genomen met het opruimen van de was. Daar hoorde ook verstellen, knopen aanzetten en nieuw *stiek* in de onderbroeken/directoires bij. Als je in het bezit was van een kabinet ging alles daarin, anders een gewone houten kast. Muurkasten bestonden nog niet. Ook de kinderen moesten vroeg opstaan. Als je 6 jaar was moest je eerst de eieren uithalen, dan at je vlug 2 snee brood, daarna melken en dan eten (ontbijt) aan tafel. Als je het weiland achter het huis had, dan kon je het lopende af om te gaan melken. De weiden werden om de beurt gemaaid en gehoid. Deze mensen hadden 1 of 2 koeien. Eigenlijk was iedereen altijd aan het zorgen voor de winter, voor mens en dier. Nu volgen een aantal handelingen die iedere dag aan de beurt zouden kunnen komen. In de wimme, een aantal latten die horizontaal boven de deur van de heerd waren bevestigd, hing ham, worst en spek om te drogen. Waren de worsten hard geworden, dan ging in een 40 liters melkbus het zogenoemde *fiene* stro (= gehakseld haverstro) en dan om en om een worst en een laagje stro. Het nog aanwezige vocht werd door het stro opgevangen. Indien nodig haalde men daar een worst uit.



Marktdag te Nunspeet. Op de achtergrond de N.H. Dorpskerk aan de Dorpsstraat.

Van de overgebleven stampot van maandag werd weer een maaltijd gemaakt. Men warmde het op in de koekenpan met een scheut melk. Door de boerenkool en de zuurkool gingen de kaantjes van het uitgebakken spek. Ook op brood was dit lekker (spekvet), maar eigenlijk was dit niet nodig want je had al boter op je brood gesmeerd.

Reuzel + wat stroop heette *smout* en werd op brood gegeten. Dit spek werd gebakken in een gietijzeren keteltje. Afgietwater van de aardappels ging er bij in, dan was het minder vet en van de aardappels ging niets verloren.

De eieren moesten worden schoongemaakt en op eiertreesjes gelegd. De firma Pap kwam die aan huis ophalen. Dit werd per keer door hem afgerekend. Aardappelen werden altijd de vorige dag geschild. Op woensdag werden de boodschappen door de kruidenier opgevraagd, die werden vrijdags bezorgd, tot 's avonds laat.

Op *donderdag* stond een bezoek aan de markt centraal. Maar eerst maakte je de groente schoon. Dan werden de luiers opgespoeld en in sop gezet. Ze konden trek

ken als je naar de markt ging. Je kocht alleen wat je nodig had. Groenten en fruit, eieren, vlees was niet nodig, dat had je zelf thuis. 's Zomers kocht je o.a. zo'n 6 kistjes à 3 ½ kg. kersen om te wecken (verjaardagen). In de 60-er jaren nam men verse vis mee van de markt om zelf te bakken. Om 12 uur eten – u merkt: koken, eten, schoonmaken etc.: het gaat elke dag maar door. Rond 3 uur een grote pot thee zetten. Hier bleef thee van over en om half 6 of 6 uur werd in de winter broodthee gemaakt. Om 9 uur brood + *dunne rieste*, met *zeute* melk en dan naar bed. De volgende avond was dit karnemelk met gort en stroop. Elke avond de stal uitmesten. 's Avonds koffie maken in de molen die je tussen de knieën klemde, het water aan de kook en achter op de kachel, koffie in de pot (lange kan) opschenken, de koffie werd gekookt. Je moest het opschenken aan de kant van het oor omdat je anders later prut in je koffiekom kreeg. Na het trekken, een beetje in de deksel gieten, een haarspeld uit je haar trekken en daarmee de tuit schoonmaken en de speld terug in je haar. Verdacht men iemand van hoofdluis dan was die luis aan de speld nu wel verbrand. Er ging koude melk bij en je vinger was het lepeltje.

Vrijdag begon, net als iedere dag, met het aanmaken van de kachel. De overgebleven koffie kreeg er wat water bij en werd opgewarmd. Op deze dag ging *elke week* alles op de kop, wat er uit de kamer (*de heerd*) kon ging er uit. Kloppen, boenen, zemen, stoffen, de koude kachel (koelde snel af als je er geen hout meer in deed) moest je poetsen = potloden.

De spinde is de vaste keukenkast. Boven de kelderdeur was de broodspinde, waarin de broodtrommel stond en eventueel een stuk kaas (had niet iedereen).

Achter de 2 peteroliestellen die op de *gote* stonden was een plaat asbest bevestigd. Dit was brandpreventie. Als je een fornuis had, zaten er ringen in de bovenplaat, je kon het gat boven het vuur kleiner of groter maken en afdekken. Men gebruikte dit fornuis voor alles wat warm moest worden gemaakt. In de oudheidkamer staat zo'n fornuis met een *zakketel* erop/in.

In juni 2005 volgen zaterdag en zondag.