

## Boter en kaas in 1611

We hebben in 'Doos Gazette' al geregeld een stuk overgenomen uit Etiennes 'De veltbouw ofte Lantwinnighe...' uitgegeven 'By Michiel Colijn: Amstelredam, 1611'. We zijn van plan om dit jaar in ieder nummer een stuk over te nemen. Hier gaat het over het verwerken van de melk.



### De maniere van Boter ende Kaes te maken Cap. Xiiij

De hoevenersse sal neerstigheyt doen, soo wel tot voetsel van haer huysgesin, als om te vercoopen, om haer dochters ende jonckwyfs (*dienstmeiden*) besich te houden, om het melck van haer koeien wel te regeren, ende boter en kaes daer af te maken.

Maer aengaende het melck, so en sal sy niet bewaren, noch rekeninghe maken, op het melck dat de koeien gheven terstont na datse ghecalf hebben, want behalven dat niet goet en is om boter oft kase daer af te maken, soo ist perikeleus om te gebruycken.

Voorts so haest alst melc is ghemolcken, soo sal men dat stellen op een plaetse daert lauw staet, omdat soude mogen te langer bewaert worden ende veel eer ronnen, want de warmte bewaert melc en maect dicke, gelijk de coude dat suer maect, ende terstont doet scheyden.

Maer om 't selve te beletten, so waert goet dat ghesoden werde ende tselve dickwils gheroert ende so wegh ghestelt, immers in dien men dat drie dagen of langhere soude willen bewaren. Sy salt goet melck kennen aen zyn wittigheydt, lieflijck reucke, soeten smake, redelijcke dicke substantie, ende alst op de nagel (*vingernagel*) gedruypt zijnde, terstont niet af en loopt, maer daer op blijft liggende ende langhe zijn rondigheyt hout.

Sy en sal het melck niet lange laten staen, immers niet over eenen dagh, principalijc inde somer, hertst en lente, want dan soude voor de warmte het melck terstont scheyden ende bederven, maer sal so haest als mogelijk is, den room daer af trecken ende daer af maken platte kase, boter, kase, wey oft yet anders daer sy mach profijjt mede doen, na den eysch van den tijt.

Wel is waer datse mach in den winter als de koeien luttel melcx geven, midts datse vol zijn, vergaren by een tgene dat in drie oft vier reysen gemolcken wort, d'welc midts de coude niet so haest en bederft, ende daer door ooc terstont geronnen wort.

Sy sal ooc in den winter niet veel boters, maer kase van haer melc maken, hoe wel dat in de winter de kasen niet en zijn so goet noch so lekker, als in de somer, herfst ende lente, door 'tgebreck vande cruyden.

De room sal sy van den melc af nemen, soo haest als het melc ghemolcken zijnde een weynich coudt gheworden is, ende van desen room sal sy de roomkasen maken, die men in de somer plach te vercoopen, om te gebruycken op bancketten ende maeltijden.

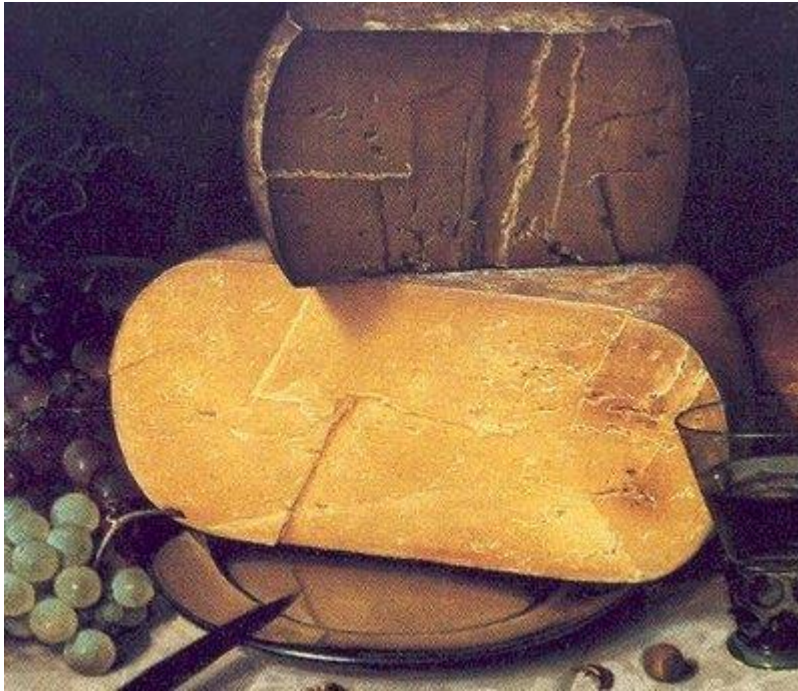
De Italianen menghen met desen room fijn suyker cleyn ghestooten ende roosewater.

Voorts sal sy van het melck dat sonder libbe gheronnen ende dic geworden is, platte kaeskens maken.

De weyt sal mogen te passe comen om de verckens ende honden te sijpsen ende ooc alst dieren tijt is om den dienstboden t'eten te gheven, alst een weynigh ghesoden heeft.

Om boter te maken, sal sy bewaren het verschte ende vetste melc dat sy sal hebben end egeenen room daer aftrecken, haer rekeninge makende datse van thien pont melcx sal twee pont en half boters trecken.

Om de boter te hebben sal sy het melck wel keernen in boterstanden, principalijc alst seer heet weder is, want de hitte belet dat de boter soo haest niet gmaeckt en wort. Ist dat sy de boter wil vercoopen, so sal sy die souden ende in potten oft cuppen legghen. De gheele boter is de beste ende de witte het slechtste. De meyboter is de beste van allen.



Aengaende het maken van de kasen, sy sal daer toe nemen het gorfste ende vetse melck dat suyver en versch ghemolcken is. Maer als sy de kasen lange wil bewaren, so en salder noch room noch boter afghetrocken worden, maer sulck alst van de koeye sal commen, in de vaten ghestelt worden om te ronnen ende tsamen te loopen.

De maniere van ronnen is dat men **ronsels** daer onder menghet, d'welck gemaect is van een lams mage oft van een geyten of hasenmaghe, oft bloeme van wilde caerden, of saedt van carbo benedictus, of sap dat uyt de vygheboom bloeyet, alsde groene schorsse ghequetst wort, of de bladers ende cleyne hayricheyte die aen de cleyne eynden van de artichauts groeyt, of gember, of 'tvel vande hoendermaghe, of snoecken eyers met de welke in de vasten de kasen gemaect worden

De pot daer het melck in is, moet laeuw gehouden worden, ontrent den heert staende, sonder op vier te commen. Alst melck geronne is, dan moetet erstont in de corfkens ghedaen worden, want het is goedt dat de ey al loopt ende van het gheronnen melck gheseyden wort.

Principalijck so moeten de joncwijs die den kaes maken, suyver ende net zijn, met de mouwen geheel opgheslaghen **ende sonderlinghe vry zijn van hun maentstanden.**

Die van Avern, de welke veel werdx van hun maken, nemen daer toe meyskens van veerthien ajren, die aerdigh ende net zijn ende geen schurftte ofte crauwachtighe handen en hebben, oft onghetempert van hitte en zijn, want sy laten hun duncken dat sulcke vuyle handen het volcomen ronnen van kasen beletten ende de kasen vol ooghen maken.

Ist datse de kasen wil laten drooghen ende hart worden ende langen tijt bewaren, so sal sy de weye ende het claer melck seer wel alten aflecken ende dan neven malcanderen voegen op hurdekens die daer toe dienen ende stellen in eenen kelder, of op eenige doncker plaetse die

coel is, of op hanghen op eenighe plaetse die wel ter lucht staet, maer dat de sonne daer op niet en schijne.

Voorts sal sy die alle daghe ommekeeren totdat sy op den vierden oft vijfden dach gelijk een meelachtigheyt sullen krijghen ende dan sal men wat cleyn ghestooten zouts daer op stroyen. Sanderdaeghs sal men die op d'ander zijde keren ende alle 'tselvede doen als vooren. Daer na sal men die alle dage omme keeren ende over al schoon maken met een bot mes dat daer toe ghemaect is indien dat van noode is.

Eenighen tijdt daer nae, als sy sal sien dat de kaes wat ghedrooght is, sal men die op den solder dragen ende op leeren met barders leggen oock dickwils schrabben ende schoon maken ende de barders wel reyn houden.

Maer is dat de kaes voor te langhe dieren hart ende bitter is gheworden, soo sal men dien int sandt graven oft in gerstemeel legghen oft in ciceren of men sal dien met bladers van drahwortel decken, de welcke oock beletten datse vande maluwen niet heten en worden oft en verrotten.

Ende in gevalle datter de maeyen incomen, men sal die uyt nemen ende den kaes met lijnsaetsmout strijcken: 't sal die seer wel vewaeren oft lightse in eenen grooten hoop saets van dhirs oft lijnsaet, sy sullen daer in coel blijven alst heet weder is ende warm alst cout weder is. Maer ghemerckt dat grootelijck van noode is dese kassen te houden, so sal men die seer goet houden met goet te leggen in secrete schapraeyen, die in de mueren van de kelters gemaect zijn, op barders, na dat sy met olie van olijven gesteken zijn oft met mijnsaet ende azijn 'tsamen ghemenght.

Door goede kaes sal sy houden, als hy vet ende swaer is, sonder oogen endee geelachtigh, soet van smake, liflijc van reucke ende geensins verrot, noch vol meelwen of maeyen ende die van enckel koeye melck gemaect is, sonder eenigh schapenmelc daer onder te mengen, dwelck de kaes min smakelijck end witter maectt, hoe wel dat men die oock mach geelachtigh maken met wat saffraens daer by te doen.

Oude verschimmelde kase gestooten ende gemenght met sop daerinne een ghesouden hespe is ghesoden, maectt murwe alle heridgheden van de kneine, by vormen van plaester daer op gheleyt.



*Drie vrouwelijke functies op het veehoudersbedrijf, vermoedelijk vaak door een en dezelfde persoon: koemelkster, dienstmeid en karnster*