

AREND DIEPERINK MUSEUM



J H van Niekerk (Pietersburg-Onderwysersentrum)

Die gemeenskap van Potgietersrus kan opreg trots wees op die pragtige Arend Dieperink-museum wat in die dorp geleë is.

Die museum is reeds gedurende die sestigerjare op die been gebring deur die gesamentlike pogings van die plaaslike Kultuurraad, die Stadsraad, die Potgietersrusse Tabakkoöperasie en deur die toedoen en ywer van mnr Arend Dieperink. As skenker van die kern van die museum se versameling het mnr Dieperink aanvanklik as kurator waargeneem tot en met sy uittrede in 1977. Hy het sy versameling oudhede gedurende November 1968 na Potgietersrus gebring waar dit met die hulp van die plaaslike Kultuurraad as 'n kultuurhistoriese museum in die ou historiese Klipskool ingerig is. Aangesien die projek ten opsigte van die inrig van 'n museum te omvangryk geraak het, het die Stadsraad op 1 Junie 1972 amptelik die beheer van die museum oorgeneem. Die Museum se aansoek om affiliasie by die Provinsiale Museumdiens is ook in hierdie tyd aanvaar.

Die museum besit verskeie waardevolle voorwerpe in sy versameling, byvoorbeeld:

1. Persoonlike besittings van die Voortrekkerleier Andries Hendrik Potgieter (soos byvoorbeeld sy Gevegsbybel wat tydens die slag by Vegkop brandmerke opgedoen het).
2. Aandenkings van A H Potgieter se seun, Piet, wat by die Makapansgrotte gesterf het. Die dorp Potgietersrus is later na hom vernoem.
3. 'n Waardevolle versameling van foto's en dokumente, waaronder die beroemde Burgersbriewe, geskryf deur President T F Burgers gedurende 1875 tot 1879.
4. Die Snymanbybel (ook later die Miershoopbybel genoem) wat deur die Snymanstamvader in 1661 uit Nederland na Suid-Afrika gebring is.
5. 'n Wye verskeidenheid traporrels en ander musiekinstrumente.
6. Skrynwerkersgereedskap.
7. 'n Interessante versameling meubels: hangkaste, tafels, stoele en riempiesbanke.
8. Gebruiksartikels uit die vroeëre kombuise.
9. 'n Dorsmasjien, stoomketels, ossewaens en perdekarre.
10. Gereedskap wat die wamakersbedryf uitbeeld.
11. Landbou-implemente.

'n Voorbeeld van die uitstekende diens wat die museum aan die gemeenskap lewer, is die meegaande inligting wat deur die kurator, **mev T Venter**, aan "Gister en Vandag" beskikbaar gestel is. Hierdie inligting is veral vir die laerskole van belang omdat die lewenswyse van die Voortrekkers deel van die voorgeskrewe leerstof is.

Die maak van kerse in 'n kersvorm

1. Kerspitte word gemaak van ou linnelakens wat nie meer gebruik word nie. Skeur repies linne van ongeveer 1 cm breed en doop die repe in pekewater (sterk soutwater) om dit styf te maak en 'n helderder vlam te gee.
2. Hou die punt van die linnestrokjie met die een hand vas en rol dit (op die bobeen of op 'n tafel) met die ander hand. Sodra dit opgerol het, vou dit dubbel sodat die bandjie soos 'n koordjie aanmekaar draai. Rol die pitte in gesmelte vet sodat dit reguit kan bly.
3. Sny dun kweperlatjies of ander houtjies en ryg die pitte daarin.
4. Die pitte word deur die kersvorm gestee en onder by die opening vasgeknop sodat die pit nie uitglip nie. Die pitte word styf getrek en in die middel gehou. Nou kan die kers gegiet word.
5. Harde beesvet word in 'n ysterpot gesmelt. Skep al die stukkie kaaings uit die vet of syg die vet deur 'n sif. Die kers sal na braaivleis ruik as dit aangesteek word indien daar nog harde stukkie kaaings in die vet agtergebly het. Die kerse word nou gegiet en in die vorms gelaat totdat hulle hard is.
6. Om die kerse uit die gietvorm te haal, knip die knope onder die vorms los, plaas die hele vorm vinnig in warm water en lig die stokkie met die kerse uit die vorms. Plaas die kerse op 'n koel plek om goed hard te word voordat dit gebruik word.

Die maak van Waterkerse

Waterkerse word sonder 'n gietvorm gemaak, en wel as volg:

1. Vul 'n pot ongeveer een derde vol kookwater en gooi uitgesmelte vet daarby. Die vet dryf op die water en moet 'n vetlaag wees wat dikker is as die lengte van die pitte van die kerse. Die kookwater laat die vet sag bly. As die vet hard word moet nog kookwater bygevoeg word.
2. Die pitte aan die latjies word in die vet gedoop. Omdat die pitte koud is, kleef 'n bietjie vet daaraan vas. Hierdie indopery hou aan totdat die kerse die gewenste dikte het. Indien die pit nie heeltemal in die vet gedoop kan word nie, trek dit skeef of is dit onder dikker as bo wanneer die proses afgehandel is.
3. Waterkerse het hulle naam te danke aan die feit dat daar gedurig water in die pot moet wees om die vet wat bo dryf warm te hou.

Bronne:

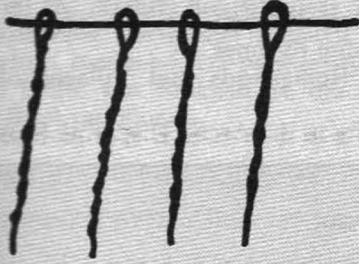
- Cook, MA: The Cape Kitchen.
- Fearn, J: Domestic Bygones, No. 20.
- Kombuis — uitstalling in die Arend Dieperink-Museum.



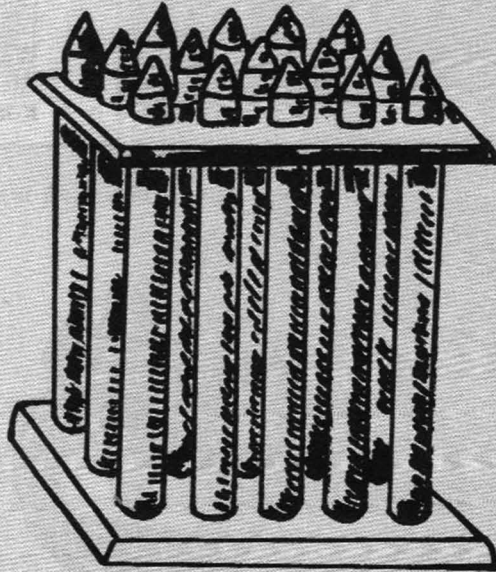
LINNESTROKIE



GEROLDE LINNE



KERSPITTE AAN 'N STOKKIE



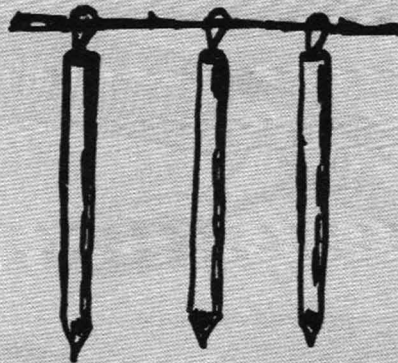
KERSVORM



ROU BEESVET

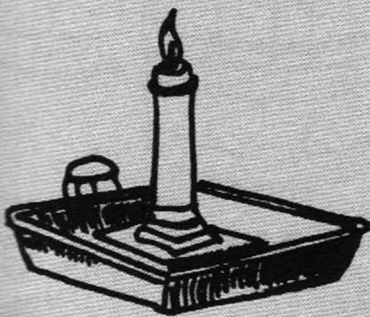


BEESVET WORD UITGEBRAAI



KLAAR GEVORMDE KERSE

WATERKERS



KOPERBLAKER EN VETKERS



DOMPER



VUURSLAG
VUURKLIP
TONTELDOOS



KERSSNUITER



KANDELAAR

Botterkarring

1. Plaas botterbakke, balies, karring en alle houtvoorwerpe in koue water 'n paar uur voor gebruik.
2. Gebruik suurroom en haal dit die vorige aand uit die yskas sodat dit kamertemperatuur bereik en nie te warm of te koud is nie.
3. Gooi die room in die karring en skommel dit vinnig.
4. Sodra die botter bymekaar is en 'n klont vorm, sal die kante van die karring skoon wees. Die botter is nou gereed.
5. Gooi die karringmelk af.
6. Werk die botter deur met die bidderspaan en gooi alle karringmelk af.

7. Neem skoon, koue water en gooi dit in die botter. Werk flink deur en gooi die melkerige water een kant af — nie by die karringmelk nie! Herhaal die stap 'n paar maal.
8. Verwyder soveel water moontlik.
9. Sout die botter na smaak.
10. Plaas die botter op 'n koel plek met 'n klam doek oor die balie totdat dit gebruik word.

Bronne:

Cook MA: The Cape Kitchen.
Ingram, A: Dairying Bygones.
Walton, James: Homesteads and Villages of South Africa.
Kombuisuitstalling in die Arend Dieperink-Museum.

