

HERDERS- EN BOERHOORN

GEBRUIKEN EN ZELF MAKEN

©Albert Metselaar, Hoogeveen 2018 albertmetselaar@home.nl



De boerhoorn van Wijster. Heel wat boerhoorns, eenvoudiger uitgevoerd, hadden een functie bij de communicatie onder de Drentse bevolking.

Hoogeveen-centrum heeft zijn trommelslager. De woonwijk De Weide is onderdeel geweest van die andere Drentse communicatiecultuur. Hier klonk de Drentse boerhoorn. De boerhoorn werd gebruikt om de dorpsgemeenschap bij elkaar te blazen, voorafgaand aan gezamenlijke werkzaamheden. Binnen het oude dorp Hoogeveen waren en de andere Drentse dorpen waren ook hoorns van bakkers en schepers, schaapherders, in gebruik. Iedereen had zijn eigen klank en iedere klank, ieder signaal had een eigen betekenis voor degene die het hoorde. Een belastinginspector bracht omstreeks 1850 een bezoek bracht aan de veenkolonie. Hij schreef over Hoogeveen in zijn dagboek: *“In stede van de vale boomloze heiden, met enige onbelangrijke venen afgewisseld, vond ik aan de oostzijde de werkelijke veenkolonie, lachend en fris, bloeiend en afwisselend; veel weiden, enig bouwland omzoomd en beschaduwd door houtgewas en bossen, met tal van welvarende boerenplaatsen en een vertierrijke scheepvaar; een allervriendelijkst landschap was door de*

noeste vlijt der eenvoudige bewoners uit de vale bodem getoverd, en ruim 10.000 zielen vonden er brood en welvaart, al hielden zij zich lang aan zeer primitieve gebruiken, want bij gebrek aan kloktoren werd de goegemeente des zondags met trommelslag naar het bedehuis geroepen en telkenmorgen hoorde ik de hoorn der bakkers verkondigen dat het brood uit de oven was.”

Jan Uilenberg (1881-1962) groeide op in Zuidwolde en schreef over de boerhoorn, zoals die werd ingezet als brandalarm, als het boekweitbranden uit de hand liep. We zitten aan het begin van het verhaal in de school van Zuidwolde, eind 19^e eeuw: *“Opeens weerklinkt er getoet. ‘Het boerhoorn giet!’, fluisteren de jongens. Meester Meulstee (pseudoniem) loopt naar de schooldeur, spreekt met een voorbijganger en zegt tot zijn leerlingen: ‘Vuur in ‘t veld!’. Dat wil zegge, dat door een straffe noordoosten-wind, de gunstigste wind voor het branden, het vuur de perkten te buiten is gegaan en vanuit het veen zich verbreidt over het zandige heideterrein. De verstuuving van de hete veenas zet alles in gloed. Als om twaalf uur de jeugd naar huis rent, zit Tienus Haneveld (pseudoniem), de gemeentewerkman, al in de toren en klept met de klepel tegen de klokwand. Dit kleppen vervangt het gewone luiden en is een oproep tot ‘allen in ‘t geweer!’. Uit vele huizen komen mannen met schoppen. Alles rept zich om de hakbossen, die als een brede singel de es omzomen, te beschermen tegen het aanrollende en aanstuivende vuur, dat snel door de lage dopheide schuift, door de hoge riegtoppen knettert en oplaait in verspreide zwerfdennen.”* Vervolgens beschrijft Uilenberg hoe men de brand met veel moeite meester wordt.



Bij De Weide kunnen we denken aan koeherders, die samen met het vee de velden en weiden door liepen, op zoek naar voedsel voor het vee. Een beschrijving van zo'n koeherder uit de Drentsche Volksalmanak van 1848 zegt: *‘De Drentse landman is in ‘t algemeen zeer spaarzaam. (---) Zijn vee weidt hij overdag kosteloos in de marke en het wordt ‘s avonds door het geluid des horns weder dorpswaarts geroepen, gelijk het ‘s morgens was uitgeleid. Dit horengeluid is akelig en eentonig....’*. Deze wijze van hoorngebruik kennen we tevens van de schaapherders.

Een Drentse koeherder en een deel van zijn vee. Hij staat achter de kop van de linker koe. Het veld was zijn leven, tot hij ander werk kon vinden.

Hoe zag een boer- of herdershoorn er uit? De exemplaren in musea en particulier bezit meten allemaal tussen de 32 en de 46 centimeter. Een dergelijke hoorn kon 'kaal' zijn, zonder tekens erop, maar ook bezet met initialen van de gebruikers. Het mooiste exemplaar is de boerhoorn van Wijster, in het bezit van het Drents Museum. De hoorn is over de grootste lengte 42 centimeter lang en bezet met zonnewielen, een kleine eenhoorn en een standerdmolen. We vinden op de hoorn tevens de letters GPWX en ANNO 1715.

Op één van de onderzochte hoorns had metaalbeslag gezeten. De wijze van op- of weghangen van de hoorns is zeer verschillend geweest. Dat gebeurde door een gaatje bij de buitenrand van de kelk, waardoor eventueel een touwtje gezeten kan hebben, zodat de hoorn met de blaaspunt naar beneden aan de muur hing. Er kon ook een touwtje of riempje om de blaaspunt zelf gewikkeld zijn, waardoor de hoorn met de punt naar boven hing. Als er geen gaatje bij de kelk zit, en geen ring rondom de blaaspunt is uitgesneden, kan namelijk een nat gemaakte leren veter om de blaaspunt gewikkeld en geknoopt zijn geweest, die werd opgeschoven tot hij vastzat. Wanneer de veter daarna droogde, zat hij zo vast getrokken, dat hij er vanzelf niet meer af ging. Dit laat echter geen enkel spoor op de hoorn zelf achter, zodat dit achteraf niet te controleren is. De afwerking van de buitenrand van de hoornkelk is heel verschillend. Soms is de hoorn vlak bijgewerkt, en daardoor mooi egaal rond, soms is de hoorn onregelmatig gevormd, en in feite nog even ruw als hij van het rund kwam. Eenmaal was er metaal rond de buitenrand gezet geweest. Deze gegevens maken duidelijk hoe divers de hoorns van de Nederlandse boeren zijn geweest. Dit bepaalt de speelruimte die men heeft bij het namaken ervan. Dit zegt tevens dat we niet moeten gaan voor 'zo groot mogelijk'. Dat was voor het gebruik van de hoorn niet praktisch. Je nam hem moeilijker met je mee, het veld in, en de klank was zwaarder en daardoor minder ver hoorbaar.

Deze handleiding voor het maken van een boerhoorn is gelijk aan die van het maken van een jachthoorn, schepershoorn, en een bakkershoorn. Het enige verschil is, dat de bakkershoorn over het algemeen langer was dan de boer- en schepershoorn. Logisch, want met die bakkershoorn hoefde je niet rond te sjouwen en als hij langer was, wist je zeker dat de klank anders was, zodat de bevolking het onderscheid kon horen. Jachthoorns is eigenlijk qua lengte een verhaal op zich. Er zijn prachtige lange bewerkte en met zilveren randen afgezette jachthoorns, maar wie bij de jacht een hoorn mee wil nemen in het veld, doet er goed aan om hem niet langer te maken dan de langste boerhoorn. Anders heb je er last van.

HANDLEIDING VOOR HET MAKEN VAN EEN BOER- OF BAKKERSHOORN

Een muziekinstrument maak je niet, dat bouw je. Iedereen met een beetje beginnerservaring met een zaag, een boor, schuurpapier en een kwast, kan zelf een blaashoorn bouwen. En kun jij dat niet, dan is er vast wel iemand in je omgeving die je verder kan helpen. Dat zorgt er meteen weer voor dat er meer mensen zijn die de vaardigheid kunnen doorgeven. De benodigdheden zijn:

--Een zo groot mogelijke stierenhoorn. Geen koeienhoorn.

- Een pan die groot genoeg is om de hoorn in te koken. Het kan hier gaan om een grote soeppan of een ouderwetse grote ketel om de was in uit te koken, dat hangt allemaal van de grootte van de hoorn af.
- Schuurpapier, grof en fijn.
- Een oude doek of toiletpapier.
- Een scherp mesje.
- Een zaag, liefst een ijzerzaag.
- Vernis c.q. blanke lak (mat) en was.
- Een centimeter of liniaal
- Een buigzaam dun takje, een extra lang rietje, een stukje ijzerdraad of iets anders wat dun en buigzaam is.
- Vorbereidingstijd: 1 ½ - 2 uur, om de hoorn te koken.
- Werkijd: Een middag of avond, wanneer u het voor het eerst doet. Na enige ervaring 1-1 1/2, los van de kooktijd.
- Een houtboor, met een doorsnee van minimaal 1,6 centimeter, en eventueel hulpstukjes op de boor, om de hoorn van binnenuit uit te vrezan.

De aanschaf van de hoorn is feitelijk het grootste probleem. Waar vind je tegenwoordig nog hoorns die, over de langste zijde gemeten, groter zijn dan 30 centimeter? Dat is namelijk de minimum lengte, al geldt: hoe groter hoe beter, want dat oogt beter. Maar voor een boerhoorn mag je dus niet over de 46 centimeter komen, een bakkershoorn mag langer zijn. Als uw stierenhoorn over de grootste lengte ± 30 centimeter of meer meet, is hij geschikt om blazend te maken. Ideaal zijn hoorns van 40-50 centimeter. Ze brengen nog steeds een geluid voort dat hoog en doordringend genoeg is om ver te kunnen dragen, en de lipspanning die voor het blazen vereist is, is niet zo hoog dat u extra geoefende lippen moet hebben. Is de hoorn extra lang is, zo'n 60 centimeter of meer, en u hebt wel geoefende lippen, dan kunt u uiteindelijk zowel een lage als een hele hoge toon uit de hoorn krijgen. Maar let dan wel op de naam. De lange hoorn is een bakkers- of een jachthoorn, maar geen boerhoorn.

Maar hoe kom je aan zulke grote hoorns? Het rundvee heeft tegenwoordig amper nog hoorns. Als ze hoorns hebben, zijn ze veel kleiner dan een paar generaties geleden. Dat komt doordat er gefokt is op kleine hoorns, of omdat de hoorns al bij de stierkalveren zijn weggebrand, omdat hoorns lastig zijn voor de boeren. Ook speelt hier de vermenging van verschillende rassen. Sommige buitenlandse runderassen hebben geen hoorns of moeten het doen met kleine exemplaren. Verder krijgen de meeste Nederlandse stieren niet meer de kans om volwassen te worden, want voor die tijd worden ze geslacht. De hoorn is dan nog niet uitgegroeid. Wie voldoende navraag doet, kan via de slachthuizen nog wel eens wat regelen. Organisaties voor natuurbeheer hebben soms Schotse Hooglanders of andere rundersoorten met grote hoorns als grazers op hun terreinen. Zo nu en dan gaan daar één of meer exemplaren van naar het slachthuis. Informeren dus bij dit soort organisaties, want als er hoorns vrijkomen, moet je er bij zijn. De hoorns die nogal eens te koop worden aangeboden op zogenaamde middeleeuwse markten, zijn over het algemeen van Afrikaanse runderen. Ze hebben een andere kleur en structuur, terwijl ze ook nogal eens veel te lang zijn. Voor ons doel hier zijn ze tweede keus.



Een boerhoorn, met ingekerfd de initialen van de vele gebruikers.

De hoorn valt voor de slager onder het slachtafval, en moet dan ook zo snel mogelijk uit de slagerij verwijderd worden. Wordt er niets met de slager overlegd, dan komt de hoorn tussen de darmen en alle andere delen van het beest die linea recta naar de destructie gaan. Vraag de slager wel even om de hoorn voor je los te hakken van de schedel. Voor hem is het een paar vakkundig gerichte slagen, voor de hoornbouwer wordt het anders een bloederig en onplezierig werkje. Ik kreeg ooit een stuk schedel met twee hoorns, veel haar en nog meer bloed, waar ik zelf maar met een zaag wat van moest zien te maken. Vraag de hoorn zo dicht mogelijk bij de schedel los te hakken. Als er nog een paar centimeter bot van de schedel en wat haar aan zit, is dat geen enkel probleem. Dat is beter dan dat er kostbare centimeters van de hoorn verloren zouden gaan. Iedere centimeter telt als we een hoorn van goede grootte zoeken.

Soms vindt u ook wel eens een grote hoorn op rommelmarkten. Dan zijn ze vaak bewerkt, beschilderd of van gaatjes en hangertjes voorzien. Het gaat dan om wanddecoraties uit de vijftiger of zestiger jaren, en souvenirs uit bijvoorbeeld Zwitserland en Oostenrijk. Deze hoorns zijn eventueel wel bruikbaar, als ze ontdaan zijn van alle opsmuk, flink worden afgeschuurd, en dan op een creatieve wijze weer worden 'omgebouwd'. De gaatjes kunnen afdicht met lijm, een stukje schroef, of een leertje en een daar omheen gedraaide veter, of kunnen worden voorzien van een degelijker oog. Een enkele keer vindt men op een rommelmarkt een grote hoorn, waar verder nog amper iets mee is gebeurd. Het kan dan bijvoorbeeld gaan om een als bloemvaas gebruikte hoorn, zoals deze vroeger nog wel eens aan de muur hingen. Dat zijn de buitenkansjes, want daar kun je zo mee aan het werk. Ebay is ook een mogelijkheid. Dat kan mensen helpen aan prachtige hoorns van

oudere Europese rassen, is de ervaring, maar je kunt de pech hebben dat de hoorn te massief is bij de punt, en dat kun je vooraf niet controleren. Zo'n stierenhoorn zonder pit bespaart u de fase van het afkoken en het drogen, terwijl het in zo'n geval ook nog wel eens wil gaan om een oud exemplaar, wat natuurlijk mooi meegenomen is. Dat heeft net weer iets extra's.

Ik heb het hier nadrukkelijk over een stierenhoorn. De hoorns van de koe zijn niet geschikt voor het maken van een boerhoorn. De kelk van de stierenhoorn heeft namelijk een grotere omvang, de hoorn is groter dan die van de koe en de punt is vaak minder massief. De mooiste hoorns komen trouwens niet van een stier, maar van een os. Als de stier zijn hormoonhuishouding heeft zien veranderen door het verlies van zijn manlijke functie, groeien de hoorns verder door dan bij een 'gewone' stier gebeurd zou zijn. Maar ossen zijn in Nederland helemaal zeldzaam, en mocht je de hoorn via een rommelmarkt weten te krijgen, dan kan niemand aan de hoorn zien of het een ossenhoorn of een stierenhoorn is. Maar hoe zie je dan of het een hoorn van een koe is? De hoorn van een koe heeft groeiringen, ten gevolge van het krijgen van kalveren. Verder gaat het erom dat de hoorn bij de punt zo min mogelijk vulling heeft, zodat er gemakkelijk geboord kan worden en er geen overtollige inhoud in de hoorn blijft zitten die de klank zal afremmen.

HET LOSMAKEN VAN DE PIT

Laten we uitgaan van het moeilijkste geval: een verse hoorn, zo van een slachters. De betreffende hoorn is nog niet los van de zogenaamde pit. Er zit dus nog een stuk been in, omgeven door bindweefsel en vet. In veel gevallen zit er ook nog wat huid en haar aan het uiteinde van de hoorn. Vroeger legde men zo'n hoorn op het dak, en liet de zon het werk doen. Als de hoorn uitdroogt, krimpt de pit met het vlees en de vliezen sneller en meer dan de hoornlaag, zodat uiteindelijk de pit vanzelf uit de hoorn valt. Ik hoef u echter niet te vertellen wat voor stank dit kan geven. Men stopte de hoorn ook wel een tijdje onder de grond. Dit voorkwam misschien stank, maar je weet nooit wat de rotting nog meer doet met de mooie hoorn, los van het feit dat mij persoonlijk het idee niet zo fris voorkomt, dat ik aan dit rottende deel uiteindelijk mijn lippen zal moeten zetten. Ik kies dan ook voor de methode van het koken.

Wanneer u de hoorn niet meteen afkookt, kunt u hem het best zo snel mogelijk invriezen om rotting van aanhangende vleesresten te voorkomen. Dit met het oog op nare luchtjes en bacteriën in de keuken. Maak de hoorn in zijn geheel schoon, door een wasbeurt onder de stromende kraan of in een teiltje. Daarna wordt hij in een plasticzak in de diepvries gelegd, als afkoken uitgesteld wordt, of wordt hij in een pan gelegd en aan de kook gebracht. Grote hoorns, zoals van Schotse Hooglanders, kunnen natuurlijk niet in de doornsnee soeppan. Misschien dat er in uw familie nog een grote ketel is, waar vroeger de was in werd opgekookt. Of er is nog een familielid met zo'n ketel waar op een ouderwetse manier varkensvoer in werd gekookt. Dit soort ketels zijn in ieder geval wel groot genoeg. Na ongeveer drie kwartier tot 2 uur zachtjes doorkoken is de hoorn zachter geworden en is de pit los. Grote hoorns van oudere stieren zullen zeker die gestelde 2 uur vragen.

Met een beetje geluk ligt de beenpit helemaal los van de hoorn, zodat deze verwijderd kan worden. Het komt echter nogal eens voor dat de pit en de hoorn op zich los zijn, maar dat het geheel nog bij elkaar wordt gehouden door weefsel langs de kelk van de hoorn. In dat geval snijdt u met een mesje langs de kelk zodat de pit er alsnog uitschiet. De uiterste rand van de kelk is toch niet bruikbaar, zodat u er in wezen niets mee verliest. Probeer echter zoveel mogelijk van de hoornrand er aan te houden, want hoe zacht die ook lijkt, als de hoorn eenmaal droog en uitgehard is, kan het net weer een centimeter extra geven. Bij extra grote stierenhoorns is het soms nodig om de beenpit in een bankschroef te zetten, om daarna al draaiend aan de hoorn de hoornlaag los te halen. Hoe goed je ze ook kookt, er blijft namelijk altijd wel wat in de punt vastzitten, bij zo'n grote hoorn, zodat kracht gevraagd is. Nooit de hoorn zelf in de bankschroef zetten, want dan is hij kapot!

Nu wordt het spannend. De hoorn zonder pit moet worden gemeten. Gebruik hiervoor een stevig, maar buigzaam dun voorwerp. Deze schuift u in de kelk naar de punt van de hoorn toe. U kunt nu zien hoever de kelk doorloopt door het deel van de dunne 'meetlat' dat in de hoorn heeft gezeten langs de buitenkant van de hoorn te leggen. Het verschil in lengte is het massieve gedeelte van de punt. Als de kelk kort is, en het massieve gedeelte de helft tot een kwart van de hoorn uitmaakt, hebt u weinig aan de hoorn. Het geluid dat u ermee zou proberen te maken wordt al in de punt van de hoorn gedempt. Misschien dat u dit nog wel kunt uitboren of weg---vrezan, maar dit vergt weer extra ervaring. We gaan er maar vanuit dat u geluk hebt gehad. De kelk is groot, de punt is weinig massief en uw hoorn is goed. Hij moet nu nog enkele dagen drogen. Pas als de hoorn helemaal droog is kan hij verder worden bewerkt. De net gekookte hoorn voelt bij plekken leerachtig en aan en is daar zacht en buigzaam. Bij het drogen wordt de hoorn weer hard en stug, tot breekbaar aan toe. Dus niet laten vallen.

HET BLAASGAT

De boerhoorn wordt traditioneel geblazen, zonder opgezet mondstuk. Een goed werkbaar blaasgat op een runderhoorn is als volgt te creëren: U zaagt de punt van de hoorn op een plaats waar de doorsnee van de hoorn ongeveer 2 centimeter is. De holte in de hoorn zal zelden of nooit op het nu verkregen nieuwe uiteinde een mooi blaasgat hebben. Als er al wel een gaatje te zien is, moet dit met behulp van een boor vergroot worden. Zelf werk ik met een houtboor met een diameter van 1,6 centimeter. Daarmee boor ik het blaasgat uit tot 1,6 centimeter, en ga dan met een hulpstukje op de boor aan het vrezan, zodat het blaasgat van de hoorn van binnenuit iets breder wordt gemaakt, al naar gelang de dikte van de hoornwand bij het blaasgat. Heeft het blaasgat na het uitboren wanden van ongeveer 2 millimeter of minder, dan doe ik er niets aan. Zijn ze iets dikker, dan vrees ik het gat van binnenuit uit. Maar daarmee wordt het blaasgat groter, en het is weer niet wenselijk dat dit een grotere doorsnee krijgt dan 2 centimeter. Echt veel kunt u er echter niet aan verprutsen, want meestal komt het niet op een millimeter aan.

Wilt u met een hele grote hoorn zowel de hoge als de lage toon van de hoorn benutten, dan is het een idee om eerst eens te proberen hoe de hoorn het doet als

u een zogenaamde ketelboring toepast. Met een dunnen boor, van een millimeter of 4, wordt vanuit de afgezaagde punt naar de holte van de hoorn geboord. Vervolgens wordt het blaasgat met een andere boor of een op de boor te bevestigen vreeschulpstuk alleen bij het blaasgat iets wijder gemaakt, zodat weer die 2 millimeter dikke wanden ontstaan, waar u de lippen moet aanleggen. De holte waarop u blaast is dan ruim, maar loopt uit in de gang van 4 millimeter, die naar de grote holte in de hoorn loopt. Lukt dit een beetje, probeer dan eens te blazen. Het kan zijn dat het een prachtig werkende hoorn is, waaruit zowel hoge als lage tonen gemakkelijk voort te brengen zijn. Het kan ook zijn dat u pech hebt, en dat de structuur van de hoorn alle tonen dempt. Dan moet u alsnog de blaasgang tot in de kelk breed uitboren, om aan een goed vibrerende hoornwand te komen.

DE AFWERKING VAN DE BOERHOORN

We gaan er van uit dat de hoorn gedeeltelijk uitgehard is, enige dagen of een week na het koken. De volgende stap is het bewerken van de buitenwand van de hoorn. Met een mes worden grove stukken hoorn en oneffenheden op de buitenkant zo mogelijk weg gesneden, en wordt de buitenrand van de hoornkelk wat bijgewerkt. Daarna wordt er flink geschuurd. U weet natuurlijk dat u begint met grof schuurpapier en afwerkt met fijn schuurpapier. Dit schuren gebeurt in de lengterichting van de hoorn, om zo min mogelijk onnatuurlijke krassen op de hoorn te krijgen. Geef bij het schuren het mondstuk even extra aandacht. Zowel binnen als buitenrand van het blaasgat even wat rond schuren, dan beschadigt u de lippen niet. De hoeveelheid werk die u aan het schuren besteedt, is sterk afhankelijk van het resultaat dat u wilt behalen. Zeker bij hele grote stierenhoorns is het veel voorkomend dat een hoorn niet mooi glad is, dat hij 'slechte' stukken op de buitenkant heeft, of dat hij van de pit is gekomen met een niet al te gave kelkrand, eventueel met kleine scheurtjes. U kunt er voor kiezen om alle grove plekken prachtig glad te maken, en de kelkrand helemaal egaal rond te maken - wat u weer enkele centimeters van de hoorn zal kosten - maar u kunt ook voor een 'natuurlijker' uiterlijk kiezen. In verband met het stof kunt u deze karweitjes het best buiten of in een schuur opknappen. Mensen met COPD c.q. CARA-klachten wil ik adviseren een stofkapje of een grote zakdoek voor de mond en de neus te houden, want het hoornstof kan behoorlijk irriterend zijn. Het laatste stof van de hoorn verwijdert u uiteindelijk met een oude doek of toilet papier.

Omdat de hoorn nog niet helemaal is uitgehard, is het materiaal nog eenvoudig te bewerken. In de weken erna zal de hoorn stugger worden. Dit heeft ook zijn uitwerking op de klank, die door uitharding van het materiaal wat anders kan worden. De boerhoorn wordt meestal niet kunstzinnig bewerkt met figuren of letters, al is het in veel Europese culturen wel gebruikelijk geweest om initialen van maker of gebruiker er in te snijden. De rijk versierde boerhoorn van Wijster is echt een uitzondering in onze streken. U mag het proberen, dergelijke patronen. Dit vergt echter zoveel ervaring in het bewerken van hoorn, dat het niet aan te bevelen is om dit door onervaren handen uit te laten proberen op het zo moeizaam verworven blaasinstrument. Het risico is groot dat er iets te diep wordt gesneden of gekerfd, waardoor de

wand wordt doorboord, en het instrument onbruikbaar is geworden. De voorkeur is dan ook om het te laten bij de initialen, meer niet.

Het enige wat u nog aan de hoorn zelf zou kunnen doen, is over slechte plekken of diepe krassen een laagje blanke lak aanbrengen. Ik ben nogal eens tegen gekomen dat de hoorn kloofjes, streepjes, ribbeltjes, witte lijntjes of kalkachtige plekken heeft. Dit verdwijnt grotendeels door de lak. De lak gaat in de gleuven zitten en lijkt één te worden met het hoorn materiaal, waardoor de hoorn versterkt wordt en er mooier uitziet. Vervolgens wordt de gelakte plek weer geschuurd, zodat het niet meer opvalt dat er lak is gebruikt. De hele hoorn wordt daarna in de was gezet. Blanke was kan natuurlijk ook, maar ik gebruik de natuurlijke gele bijenwas. Die had men ook in het oude Drenthe. De kleuren en tekeningen in de hoorn komen weer helemaal tot leven, en het voorkomt dat de hoorn door extreme uitdroging scheurt of brokkelig wordt. Lak of was zal de klank wel veranderen, maar deze is toch niet exact te voorspellen. Helemaal lakken van de hoorn is niet wenselijk. Lak maakt de hoorn harder dan was, en hoeft maar éénmaal aangebracht te worden, maar de kans is groot de hoorn daarna zeer onnatuurlijk overkomt. Een waslaagje zal na enige jaren opnieuw aangebracht moeten worden, maar is natuurlijker. Het vangt het vet dat in de natuurlijke situatie - op de kop van het rund - voor bescherming van de hoorn zorgde. Donkere antiekwas geeft een onnatuurlijk effect, en is af te raden. Er is ook een iets bruin gekleurde antiekwas, die de natuurlijke kleur van sommige runderhoorns (bijvoorbeeld die van Schotse Hooglanders) juist weer extra naar voren haalt. Wat u ook doet aan de hoorn, het resultaat dient zodanig te blijven dat de hoorn zelf een natuurlijk voorkomen houdt. Wil je hem ophangen, dan kun je dus nog een gaatje in de hoorn maken, een centimeter vanaf de rand van de kelk, maar dat hoeft natuurlijk niet.

HET BLAZEN OP DE HOORN

De volgende stap is het blazen zelf. Iedereen kan leren blazen. Maar: blazen is geen blazen in de zin van blazen, als we aan blazen denken. Gewoon blazen geeft geen klank. Het is het best zo te omschrijven. Denk nog eens terug aan de peuter, die pap krijgt, en die dan de lippen tuit, en de pap door de kamer sputtert onder de klank van pwwwwwwwwwwww! Met dit ezelsbruggetje en het beeld voor ogen, vergeet je het nooit weer. Je zet de hoorn tegen je gesloten lippen. Je tong tegen de binnenkant van je lippen, je trekt je tong weg en probeert pwwwwwwwwww te blazen. De spanning van de lippen zal lager of hoger moeten worden, al naar gelang de beïnvloeding en de grootte en vorm van de hoorn. Maar voor je het weet, klinkt de boerhoorn weer. Of de bakkershoorn. Want op dezelfde manier wordt de bakkershoorn gemaakt. Van een grotere hoorn.