

## De Huisslacht.

De maand November werd niet voor niets de slachtmaand genoemd: gedurende de zomer was de voorraad aan vlees bijna opgeraakt, behalve wat spek, worst in het zout en gedroogd rundvlees in de spekkist op de zolder.

Er werd eerst een afspraak met de boerenhuisslachter gemaakt en de keurmeester. Daarnaast moest er een vergunning van de gemeente komen. Materialen moesten worden nagezien en schoongemaakt: de kuip waarin het spek en de hammen werden gezouten mocht natuurlijk niet lekken en werd vol met water gezet, zodat de duigen konden dichttrekken. Teilen en emmers, de worstmachine, de slachttafel (dikwijls een deur, die uit de scharnieren werd gehaakt en op schragen gelegd: de z.g. slachtdeure) en het hakblok werden klaargezet. De messen werden geslepen. Voorraden werden ingeslagen, zoals grof en fijn zout, peper, laurier, kruidnagel, nootmuskaat, azijn, piment, bloem, roggemeel, touw en worstenpinnen (gemaakt van lange doornen uit de hagen) om de worsten dicht te maken. Toen het wecken in zwang kwam moesten de weckflessen worden schoongemaakt en de ringen worden uitgekookt. De vloermatten uit de keuken en alles wat daar tijdelijk gemist kon worden werden verwijderd, want het slachten zou een vette boel worden. De dag voor het slachten werd er een andere (koperen) binnenpot in de fornuispot (waarin de aardappels voor de varkens werden gekookt) gezet en vol water gedaan. Deze werd dan alvast opgestookt want de volgende dag moest het broeiwater kokend heet zijn voor broeien van het varken om de opperhuid en de haren te kunnen afkrabben.

's Morgens vroeg kwam de slachter. Hij had om zijn middel een riem waaraan een koker hing met zijn messen, aanzetstaal enz. Het varken werd op de deel, of bij goed weer buiten, op stro gezet. Met een bijslag voor de kop werd hij bewusteloos geslagen en vervolgens snel in de halsslagader gestoken. Het hieruit gutschende warme bloed werd opgevangen in een koekenpan en overgedaan in een emmer en intensief geroerd om stolling te voorkomen. Van dit bloed werd later bloedworst gemaakt. Terwijl het varken uitbloedde kwam een man met een ketel broeiwater het varken begieten en als de borstels los zaten begon de slachter met een scherp koperen slachthoortje alle haren van kop tot staart er af te krabben. Aan dit hoorntje bevond zich aan de achterkant een haak waarmee hij de nagels van de tenen trok. Dit gedeelte van het slachtproces moest secuur gebeuren want anders vond je later de haren op je bord terug.

Vervolgens werd het dier aan zijn achterpoten op een ladder gehesen en aan de buikzijde opengesneden. De ingewanden werden in de wanne of een grote teil opgevangen en dan konden de vrouwen aan het werk. Het varken werd aan de ruggengraat nog ingehakt en tong, strottenhoofd, luchtpijp, longen, hart en lever werden naast (maar wel verbonden met) het varken opgehangen zodat de keurmeester dezelfde of de volgende dag kon zien of het dier gezond was. (In de oorlog werden er heel wat stiekem geslacht zonder dat er een keurmeester aan te pas kwam en we werden niet ziek!) Als het dier was goedgekeurd kreeg het goedkeuringsstempels en dan bleef het varken op een koele plaats hangen om goed koud te worden en te besterven. De honden en katten moesten uit de buurt worden gehouden omdat die ook wel een stukje lustten. (toen het schrikdraad zijn intrede deed werd er wel eens een verbinding met het varken gemaakt en zag je de snoepers rare sprongen maken).

Daarna kon het afslachten beginnen. De slachter kwam terug om het varken uit te benen en in stukken te snijden en te zouten. Het zouten van beenham kon lang niet iedereen. In

de ham zat een grote bloedader, die heel goed uitgedrukt moest worden en om het been aan de bovenkant iets losgemaakt waar flink wat zout werd ingedrukt voor het in de kuip op en tussen de ingezouten zijden spek werd gelegd. Ham en spek bleven 18 dagen in de pekel, waarna ze droog werden afgeborsteld en in de wimme aan worstespielen in de keuken aan de zolder werden opgehangen om goed te laten drogen, waarna ze later op zolder in de spekkist werden opgeborgen. De urineblaas werd opgepompt en gedroogd en werd later gebruikt om Keulse potjes mee af te dekken. Tijdens de jaarlijkse kinderspelen werd zo'n blaas ook wel gebruikt voor het z.g. blaastrappen. De blaas werd dan met een touw aan de voet van een kind gebonden en de andere kinderen moesten proberen deze stuk te trappen. Omdat de blaas zo sterk was viel dit niet mee en duurde het soms heel lang voordat de winnaar na een knal bekend was.

Het schoonmaken van de darmen was een vieze bezigheid, want de darmen mochten niet koud worden. Ze werden voorzichtig losgemaakt van het vlies waarmee ze in de buikholte waren bevestigd en op de mestvaalt gelegegd. Dan werden ze met behulp van water binnenste buiten gekeerd, gespoeld, met een pijpje opgeblazen en daarna schoongekrabbd, zodat de "voering" eruit was. Daarna werden ze in zout water gezet tot het moment van verwerking. De maag onderging dezelfde bewerking.

Nadat het varken door de slachter in stukken was gemaakt kon er verder worden gewerkt. De onderpoten, staart en oren werden in de kuip gezouten evenals de kinnebakken respectievelijk bestemd voor erwtensoep en stampot. Als de lever werd goedgekeurd kon er leverpastei en leverworst gemaakt worden. Van de kop werd hoofdkaas gemaakt, het niervet en het kransvet en het aangewassen darmvet werd in stukjes gesneden en in een gietijzeren kookpot uitgebakken. De kaantjes werden gedeeltelijk in de balkenbrij verwerkt, maar ook wel op de pannenkoek of roggebrood met iets zout genuttigd. Als er zoete appels waren, werden die wel eens in dat hete vet gaar gebakken: een lekkernij! Het uitgebakken vet werd voor het braden bewaard.

Van stukken zwoerd werden zwoerd- of spekrolletjes gemaakt. De lapjes zwoerd werden gevuld met een stukje vlees en in water met azijn, zout, laurierblad en enkele peperkorrels gaargekookt en enkele weken bewaard in bouillongelei. Ze waren dan lekker als broodbeleg. Van de kop werd hoofdkaas gemaakt en in schaaltes met iets azijn erop bewaard. Van het bewaarde bloed werd bloedworst gemaakt. Het bloed werd vermengd met spek en roggenmeel, zout en veel kruiden en gekookt in de reeds genoemde grote "mantel- of fornuisput" waarin ook het broeiwater was verhit.

Van het kooknat met de kaantjes werd balkenbrij gemaakt. Tijdens het koken werd er zoveel meel in gestrooid, dat de stok waarmee werd geroerd er rechtop in bleef staan. De dikke brei werd overgedaan in grote schalen. Als dit na enkele dagen een stijve massa was geworden werden er plakken van gesneden en deze werden gebakken voor het ontbijt en met stroop gegeten.

De eerste dagen na de slacht werd er gesmuld, want vers vlees kwam niet zo vaak op tafel; hoogstens als er een slachtkoe aan de slager werd verkocht en er een vierel werd teruggenomen. Ook met verjaardagen van mijn ouders werd er wel eens een stuk vers vlees bij de slager gekocht.

Van het losse vlees werd metworst gemaakt. Voor al deze worstsoorten werden de schoongemaakte darmen gebruikt. De maag werd met vleesafval, stukjes zwoerd, zout en

kruiden gevuld gekookt, gedroogd en als broodbeleg gegeten: "de zwaordemagen". Toen het "wecken" in zwang kwam werd er ook veel gebraden gehakt en ander gebraden vlees in weckflessen geconserveerd. Ribbetjes werden nog wel eens in de kelder voor het raam gehangen en aan de lucht gedroogd. Ze bleven dan nog wel enige tijd eetbaar, maar een datum van houdbaarheid stond er -zoals tegenwoordig- niet op en als ze te lang hingen werden ze "smutterig".

Vooraf in de oorlog was het oppassen geblazen dat het vlees niet bedierf. Er werd veel clandestien geslacht want er moesten veel monden gevuld worden van o.m. onderduikers en hongerige mensen uit het westen, die op gammele fietsen met slechte banden de IJsselbrug overstaken om te trachten wat eetbaars te bemachtigen, zoals een stuk spek, roggebrood, boter en wat verder maar eetbaar was. En als hen dat gelukte moesten ze de gok nog nemen, dat dit niet werd afgepakt op de terugweg.

Het slachten van een koe ging op dezelfde manier. Deze werd met een schietmasker gedood en het bloed werd opgevangen voor de bloedworst. Niet gebroeid, maar gevild. De huid werd aan de huidenhandelaar verkocht. Het karkas werd op de deel opgetakeld aan haken aan de balken en moest daar enkele dagen blijven hangen om gekeurd te worden en te "besterven". Het vlees wordt hierdoor malser.

Ook werden de darmen en de maag schoongemaakt. De maag werd dan in een emmer met kalk gezet en met een "wisse" stro gestampt, totdat hij schoon was en vervolgens met wat zout en veel selderij weggezet, totdat er lapjes van werden gesneden waarvan zakjes werden genaaid voor de rolpens. Het vlees voor die rolpens werd grof gesneden en met zout en kruiden vermengd in de zakjes gestopt, dichtgenaaid en langdurig in de fornuisput tegen de kook aan gaar gemaakt en daarna in een pot met water, azijn en zout onder een laagje vet bewaard. Later werd de rolpens in plakken gebakken evt. met een schijf zure appel erop, een ouderwets heerlijk gerecht.

Het vlees dat de door de slachter was uitgebeend en gezouten, werd na enkele weken afgeborsteld en in de "wimme" aan spelen gehangen om te drogen en later in de spekkist op zolder bewaard. Het rookvlees en de "borstkorne" gingen wel eens naar de slager om daar te laten roken.

Als alle slachtwerkzaamheden achter de rug waren moest er worden schoongemaakt. Alles was vet, vet en nog eens vet! Slachtgereedschap, slachttafel, deuren, keukenvloer, gang, bijkeuken en kelder moesten een grondige sodabeurt hebben. Al deze werkzaamheden namen veel tijd in beslag, want de weckflessen moesten ook nog 2 uur worden gekookt en als ze dicht waren in de kelder opgeborgen. Er moest nadien nog vele malen worden gecontroleerd of ze gesloten bleven.

In de 60-tiger jaren veranderde het slachtpatroon en de diepvries verlichtte het werk. Een varken of een bout van een koe werd door een slager in het dorp geslacht en aldaar ingepakt voor opslag in de diepvries. Je had dan thuis niet zoveel rommel, maar je miste dan ook wel de zwoerdrolletjes, de balkenbrij, de eigengemaakte pastei, hoofdkaas, leverworst e.d. maar je at nu ook elke dag "vers"!

*W.H.Breukink-Nijhof  
Steenderen.  
(moeder van Wilrike)*