

De vroegere huisslachtingen

Tegenwoordig halen we onze vleeswaren bij de supermarkt en lezen op de verpakking dat het vlees van een varken is. De hedendaagse consument heeft zelden een varken in levende lijve gezien, laat



Het geslachte varken werd buiten op de ladder gehangen om af te koelen.

staan dat men het gekochte stuk vlees kan “plaatsen” in het varken toen het nog rondliep. Dat lag vroeger, zeker op het platteland, wel even anders. Als kind, opgroeiend op de boerderij, zag je hoe de zeug bij de beer werd gelaten, hoe er na verloop van tijd een koppel biggen werd geboren en hoe deze in een korte tijd werden vet gemest en rijp werden voor de slacht.

Zo nu en dan werd er één van die mestvarkens apart gehouden om zelf te slachten voor eigen consumptie. Vanzelfsprekend had de huisslacht primair een financieel voordeel; er zat geen handelaar tussen en geen slagerij die er aan moest verdienen. Ook het motto: “dan weten we wat we eten” vormde vòòr de invoering van de vleeskeuringswet een bijkomend motief. Nog een voordeel was een voorraad vlees bij de hand te hebben, wat in een tijd van beperkte mobiliteit, vooral in afgelegen gebieden, niet onbelangrijk was. Een belangrijk nadeel was dat een deel van de voorraad snel de “houdbaarheidsdatum” naderde, vooral in kleinere gezinnen. Men besteedde daarom veel tijd aan het gedegen inmaken van vlees. Was het aanvankelijk zouten, drogen en roken, later werd veel ingeweekt in glazen potten.

Wilde men een varken slachten dan moest er vier dagen van te voren een slachtvergunning aangevraagd worden. Aanbevolen werd om het varken vooraf te laten keuren, maar dat gebeurde in de praktijk nauwelijks. Niettemin begreep men ook vroeger al

goed dat zo’n huisslacht onder hygiënische omstandigheden moest plaatsvinden. Onzindelijke behandeling was niet alleen slecht voor de kwaliteit van het vlees, maar leverde bovendien kans op vleesvergiftiging, veroorzaakt door bepaalde bacteriën. In het ergste geval kon ook een besmettelijke ziekte als tbc via de slacht worden overgebracht. Keuken, gereedschap en vooral de tafel kregen daarom voorafgaand aan de slacht een extra, gedegen schoonmaakbeurt. Vliegen werden op zo’n dag zoveel mogelijk buiten de deur gehouden.

Omdat men bij de huisslacht in de eerste plaats rekening hield met de smaak en gewoontes van de huisgenoten, was de wijze van uitsnijden en bereiden per streek en per gezin zeer uiteenlopend. Zo werd in het ene gezin het grootste deel van het varken verwerkt tot worst, terwijl elders het vlees tot verschillende producten werd verwerkt. Ook bepaalde tradities speelden een rol. Vaak was het gebruik dat familieleden, buren, de onderwijzer of zelfs dominee en dokter een stuk vlees of worst kregen. Daarmee moest dan bij het afsnijden wel rekening worden gehouden.

De beste tijd voor de slacht was de periode oktober-januari. In de zomer zouden de vleeswaren sneller bederven. Slachtte men te laat in de winter dan waren in mei de hammen e.d. nog niet voldoende gedroogd. Men slachtte bij voorkeur bij fris, helder weer. Bij zacht weer koelde het vlees minder goed af, terwijl te grote kou het werk bemoeilijkte.

Om op de dag van de slacht alles zo vlot mogelijk te laten verlopen werden vooraf alle benodigheden verzameld en nagekeken:

- een stevige ladder, die daags te voren werd schoongemaakt met heet sodawater
- een paar schragen met planken die dienst kon doen als slachtbank
- een kromhout, waaraan het varken later aan de ladder kon worden opgehangen
- een emmer of teiltje waarin het bloed kon worden opgevangen

- een garde of gladde stok waarmee het bloed werd geklopt om stolling te voorkomen
- een zeef
- een paar teilen
- grote pannen en schalen
- enkele Keulse potten
- een vleeskuip die dagen van te voren werd geboend met heet sodawater en gecontroleerd op lekken
- vleesmolen en worsthoortjes
- sterk garen en worstpennen voor het afbinden van de worsten
- weckflessen met gave ringen
- zoutvoorraad op peil brengen (er was ongeveer 6 % van het slachtgewicht aan zout nodig)
- diverse specerijen (peper, nagelgruis, nootmuskaat e.d.)
- roggemeel voor het maken van "bloodkoke"
- boekweitmeel voor balkenbrij
- haverhout voor bakleverworst
- 100 liter water bij het begin van de slacht



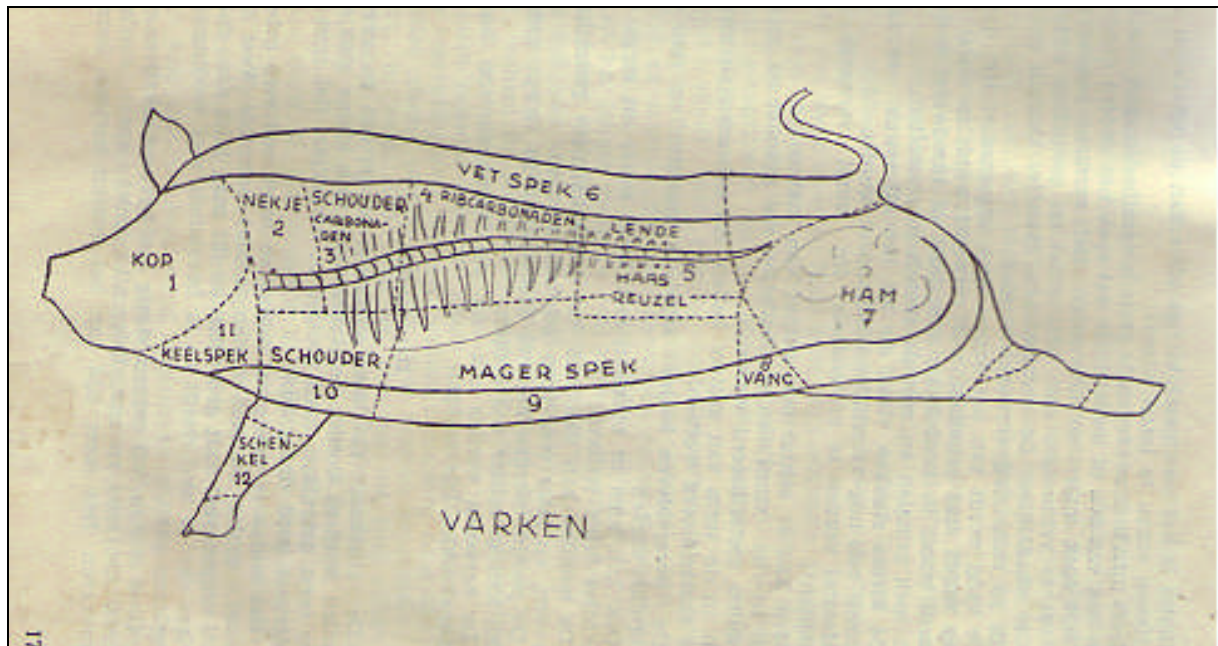
Het varken werd met heet water "gebroid".

Het te slachten varken moest de dag van te voren vasten. Door de slachter werd het dier met een schietmasker bewusteloos gemaakt. Daarna werd er een snee in de halsslagader toegebracht, terwijl het bloed in een emmer of teil met wat koud water werd opgevangen onder voortdurend kloppen. Het werd ook later nog enige tijd geklopt om stolling te voorkomen. Voordat er "bloodkooke" van werd gemaakt moest het bloed eerst gezeefd worden.

Het varken werd vervolgens "gebroid" met kokend water en nauwkeurig schoongemaakt. De haren en de opperhuid werden

afgeschraapt. Goed afschrapen en afspoelen was van belang, want hoe gladder de buitenkant hoe minder vuil er aan bleef hangen. De hoeven werden verwijderd en daarna werd het varken met behulp van een kromhout aan de ladder opgehangen. Vervolgens werd het varken aan de buikzijde opengesneden, van de staart tot aan de steekwond. De blaas en de darmen werden verwijderd. Het middenrif werd doorgesneden, waarna ook de borstorganen eruit werden genomen. Alle bruikbare organen, als hart, lever, longen en nieren werden direct in koud water gelegd om het bloed er goed uit te laten trekken.

Het varken ontdaan van de verschillende organen werd daarna doorgehakt tot op het zwaard, zodat het dier geheel vlak kwam te hangen. Het varken werd dan om af te koelen buiten neergezet, waarbij er een stuk gaas omheen gezet werd om te voorkomen dat honden en katten erbij konden komen. Diezelfde avond, eigenlijk liever de volgende dag, werd het varken uitgesneden. Dat gebeurde meestal in de hierna aangegeven volgorde. Eerst werd de ondervoet afgesneden (licht gezouten in de erwtensoep), daarna werd de reuzel eruit genomen. De reuzel werd gemalen en uitgesmolten. Dan werden de beide haasjes, malse spierstukjes aan weerszijden van de ruggegraat, eruit genomen. De kop werd afgesneden en later gebruikt voor het maken van hoofdkaas of deels in de leverworst verwerkt. De hammen werden uitgesneden en de staart werd uitgenomen (lekker in de snert).



In het tijdperk vòòr de diepvries werden de stukken vlees die later gedroogd en/of gerookt zouden worden eerst gezouten. Dit was een belangrijk en nauwkeurig werk. Er moest met zo weinig mogelijk zout (teveel zout was slecht voor de kwaliteit) toch zo goed mogelijk gezout worden. Dit betekende dat men elk stukje op alle plekken stevig met zout moest inwrijven. Daarna werd onder in het vat zout gestrooid en vervolgens de stukken vlees dicht op elkaar in het vat gepakt. Ze kwamen dan beter onder de pekels te staan. Het vat werd in de koele kelder geplaatst op een tochtige plaats (voor de luchtcirculatie). Na ruim 10 dagen werd het vlees uit de pekels gehaald en gedroogd en/of gerookt. Het drogen gebeurde meestal aan de zolder in de woonkeuken. Sommige stukken, zoals hammen, spek en rookvlees werden voor het drogen eerst nog gerookt. Dat gebeurde in de open schoorsteen “de schouw”.

Het wekken van vlees maakte grote opgang vanaf de jaren dertig van de vorige eeuw. Het zouten deed nogal wat voedingsstoffen verloren gaan terwijl ook de smaak er niet beter op werd. Deze nadelen deden zich niet, of in mindere mate, voor bij het wekken. Voordat het vlees in de weckflessen ging werd het eerst voorgedroogd of gebraden. Vervolgens werden de gevulde flessen in kokend water gesteriliseerd.

Het schoonmaken van de darmen was een speciaal karwei dat direct na het slachten moest gebeuren. De inhoud van de darmen werd door knijpen verwijderd en daarna werden ze met lauw water doorgespoeld. Vervolgens werden ze in lauw water met zout geweekt. De dunne darmen werden met de achterkant van een mes van het vlies aan de buitenkant ontdaan, in dezelfde bewerking werd ook het binnenste slijmvlies verwijderd. De dikke darmen werden gekeerd en met grof zout geschuurd om al het slijm te verwijderen. De darmen werden daarna in koud water met azijn bewaard totdat ze gevuld werden voor het maken van worst.

Vanwege de hoge eisen die tegenwoordig gesteld worden aan hygiëne en kwaliteit is het verboden om op de boerderij nog vee te slachten. Zeker is dat wie het ooit heeft meegemaakt, er niet zonder enige weemoed aan terug kan denken. Niet alleen vanwege die bijzondere sfeer die er enkele dagen rond de slacht op de boerderij heerste, maar ook vanwege de overvloed aan lekkernijen die er direct na de slacht ter tafel kwamen. Zoals verse long en lever op de boterham, bloodkooke, schruempkes, leverworst, hoofdkaas en andere heerlijkheden.