36. Thuis slachten 2 Vervolg op: "November - slachtmaand

Het gedode karkas kwam tegen een ladder te hangen en werd rechtop tegen een muur van het huis gezet, vanaf de kop tot de staart doormidden gekliefd. De ingewanden losgesneden en opzij gehangen. Of eruit gehaald. Het geheel nagespoeld met heet water.

Archief internet

Zo moest het karkas een à twee dagen blijven hangen om het vlees te laten versterven. Pasgeleden vertelde een slager mij, dat dit diende om de celstructuur te verharden, waardoor het vlees beter gesneden kon worden. Het vlees moest versterven.

De blaas bleef bewaard, gedroogd en daarna opgeblazen gebruikte de jeugd hem om mee te voetballen. Jaren daarvoor eveneens gebruikt als vel over de foekepot.

Vervolgens kwam de keurmeester eraan te pas om het goedgekeurde vlees van een stempel te voorzien. De slager mocht daarna het geheel in stukken gaan snijden.

Gebruikelijk was het om stukken vlees in te zouten, waardoor het goed bewaard bleef. Bij ons in de kelder was een aparte vleesbak gemetseld, waarin de brokken werden gelegd en met lagen zout besprenkeld. Spek sneed men in grote moten, om, evenals de hammen, boven een schouw te hangen. Een schouw vol hammen was wel de trots van het gezin in die tijd. Echter, men kon pech hebben indien de hammen te lang hingen. Vooral in het voorjaar of op warme dagen wemelde het wel eens van de vliegen. Afkomend op de geur van het voor hen heerlijke kostje, legde menig insect er eitjes in. Het zag er later niet erg smakelijk uit.

De worst maakte men met het worstmachientje. De darmen uit het lichaam van het varken waren van tevoren leeggemaakt, gewassen, nagespoeld en dienden als omhulsel van de worsten. Na iedere slacht legde men bij sommige slagers de gezuiverde darmen in een emmer. Laag voor laag, met daartussen

telkens een grote hoeveelheid zout. Zo had men de omhulsels voor de worst voor het aanpakken bij een volgende slacht.

"Hoe maakte men deze darmen schoon?" vroeg ik aan hem. "De resten poep moesten er toch uit?" Daar waren meerdere manieren voor. Met een omgekeerde lepel streek men over de darm zodat de inhoud eruit kwam.

"Zelf heb ik bij het slachten de lepel dubbelgevouwen," ging hij verder. "Die werd dan in de darm geschoven om zo de laatste restjes eruit te trekken. Om de wanden schoon te maken trokken wij de darm omgekeerd over hand en arm en konden met heet/ warm zoutwater hem schoonmaken. Denk aan de hygiëne", besloot hij.

Een ander iemand vertelde in plaats van de arm een ronde bezemsteel gebruikt te hebben en hem stukje bij beetje binnenste buiten eroverheen geschoven hebbend. Daarna was het een klein kunstje om de binnenwand af te wassen en te zuiveren.

En die kaantjes; hard gebakken in de pan. Voor sommigen een heerlijk kostje. Zelfs heden ten dage nog steeds geliefd bij menigeen en verkrijgbaar bij slagers. Vroeger maakte men die kaantjes van de *"lees".* "De "*lees"* bestond uit twee vetrepen, die elk varken tegen zijn ribben heeft zitten. Men sneed deze repen met een scherp mes in kleine brokjes en maakte zo de kaantjes *("kaoje of kaaje"* in de volksmond).

's Morgens at men vaak een boterham met spek en kinderen sopten de snee in het vet, waarna er een laagje suiker over gestrooid werd. In vele gezinnen zal dit ongetwijfeld het gebruik zijn geweest.

Op deze manier probeerde men vroeger, tezamen met de ingemaakte groenten en fruit, zoveel mogelijk in eigen levensbehoeften te voorzien. De winters konden streng zijn.