

Heemkundekring "Sint Achten op Boeckel"



Bezoek Heemkunde aan het verzorginghuis te Boekel.

Publicatie Wanmeule: Nummer 35 (december 2008)

Huis slachtingen.

Aan de hand van foto's en voorwerpen die gebruikt werden bij het slachten kwamen de verhalen van de ouderen los. Foto's van Janus Hanegraaf en Toon Kandelaars bezig met slachten, een varken op de leer en kinderen met de foekepot. Voorwerpen: schietmasker, koker met verschillende messen: "de messen shei" waarin onder andere het steekmes en de messen om uit te benen, een bijl, verschillende zagen en een worst-gehakmolen. Er waren verschillende slachters in Boekel en Venhorst. Zij waren in de zomer stro-riet-dekker en in de winter slachter. Alleen Toon van Dooren was slachter en metselaar en werkte in de zomer in Duitsland. Het slachten begon in november en ging door tot maart. De meeste huishoudens slachtten eenmaal per jaar een varken, maar sommige rijke boeren tweemaal. Als er twee keer geslacht werd was dat in november en februari, maar het moest wel droog open weer zijn anders 'droogde' het varken onvoldoende.



Het grootste gedeelte speelde zich namelijk buiten af op de verharde stoep achter het huis. Het moest een verharde stoep zijn anders was het nauwelijks meer schoon te krijgen en dan kreeg je teveel stank nadien.

Toon Kandelaars (links) slacht op vakkundige wijze het varken van Bert Kluitmans in de Wilhelminastraat. Mevrouw Kluitmans - van Dalen kijkt toe hoe Toon het varken het mes in de keel steekt

Het was een hele gebeurtenis. Als de slachter kwam moest er veel kokend water zijn en stonden de leer en emmers klaar en de stoep of vloer werd bedekt met zaagsel of stro tegen het uitglijden. Het varken werd geschoten met een schietmasker. Dit was een buis waar een patroon inging, voor deze patroon werd een stalen pin aangebracht en met een klap van een steen werd het kruid in de patroon ontstoken en door de explosie schoot de pin in de kop van het varken. Dan werd het varken meteen gestoken. Het bloed werd opgevangen in een emmer. Zo'n schietmasker was gevaarlijk omdat de kogel kon ketsen, niemand mocht achter het varken staan. Het opgevangen bloed moest geklopt en geroerd worden zodat het niet stolde en werd dan, soms met wat zout, weggezet in de kelder. Voor de huisvrouw was het werk dan even gedaan. De slachter overgoot het varken met bijna kokend water om de haren eraf te krabben en dan ging het op de leer. Meestal werd er buiten geslacht maar dat lag ook aan het weer. De leer met varken moest naar binnen getrokken worden en tegen de muur van de stal gezet, een zwaar karwei want zo'n varken kon wel 300 kilo wegen. Ene keer viel de slachter om met de leer en lag hij eronder, het varken helemaal smerig en alles moest weer schoongemaakt worden.

Het borstbeen werd open gekapt met een bijl. Daarna gingen de ingewanden eruit en werd het varken schoongemaakt. De rug en de kop werden doorgekapt en dan moest het varken een à twee dagen blijven hangen. Het slachten duurde een uur. Waren er katten of honden op stal dan werd het varken beschermd met een stuk gaas. De darmen werden apart gehouden om schoongekrabbd te worden.

"Sommigen konden dat niet, dan nam de slachter de darmen mee naar huis en kon de vrouw van de slachter ook nog een kwartje verdienen. Niet iedereen wilde de lever en dan kreeg de slachter die ook mee. Vroeger werd er niet gekeurd. Alleen in de oorlog en dat deed Jas Donkers. Meestal kwam de slachter de volgende dag terug om het varken 'kort te maken' dat kon hij in twee uur. Het varken ging van de leer, de kop ging eraf en de ribben en de schenkels werden gezaagd. Voor het uitbenen werden verschillende scherpe messen gebruikt. Daarna kwam het werk voor de huisvrouw. Alles werd gebruikt. Van de kop werd onder andere zult en balkenbrij gemaakt. Bij sommigen, waarschijnlijk de rijkere boeren en buitenlui, werd die niet gebruikt want die wilden geen oren en spul als de snuit eten, ze gruwelden ervan en gaven dat spul aan de honden en katten. Maar sommige mensen gebruikten, noodgedwongen het hele varken. Van het bloed werd, met wat peper en zout, spekjes en boekweitmeel bloedworst gemaakt. Dit mengsel werd in de schone dikke darm gedaan. "Ge moest water koken in een koperen ketel en daar ging de bloedworst dan in, ge moest het steeds draaien tot het gaar was dan werd de worst gedroogd in de kelder en bleef wel zes weken goed". De hersenen en de longen werden gebakken en van de lever maakten de vrouwen leverpastei. De grote delen zoals de hammen en het spek werden ingelegd in zout in grote houten of stenen kuipen, het spek twee tot drie weken en de hammen drie tot vier weken.

Daarna werden ze gerookt. "Roggekaf was het mooiste en fijnste om te roken. Dat smaakte het fijnste. Dan werden ze opgehangen om te drogen en ze bleven wel twee jaar goed. 't Kort: de ribben en de karbonade gingen ook in 't zout, drie weken en als ge iets nodig had werd het eruit gehaald om te koken of te bakken". Verder werd er worst gemaakt: Als de darmen schoon waren moest je met een pijpje erin blazen om te kijken of er geen gaatje inzat. Toen er nog geen worstmachientjes waren moest het gehakt er met de duim ingeduwd worden. Later werd het veel makkelijker. De dikke darm was voor de bloedworst en de dunne darm voor de gewone worst. Worst, gehakt en ook karbonade en ribjes werden gebraden, in flessen gedaan en geweekt. De varkensblaas werd gedroogd en met Vastenavond over een leeg blik gespannen. Een rietje erin en je had een "foekpot".

Janus Hanegraaf slachtte ooit wel vier varkens op een dag. Per varken kreeg hij f. 1,00 voor drie uur werk. Ene keer in 1947 moest hij 't eerste naar Kareltje v.d. Velden over 't kanaaltje en de laatste was op Esdonk, maar 't vroom zo en 't was zo glad dat hij er niet meer kon komen. In de oorlog mocht je na acht uur niet meer buiten zijn maar soms was hij net te laat. Pietje Leijgraaf was toen politie en als Janus zijn zaag voor het kleine lichtje van de fiets hing kon Pietje zien dat hij het was en mocht hij doorrijden. De bijl waar het borstbeen van het varken mee doorgekapt werd moest geslepen worden op de slijpsteen en die moest gedraaid worden, dat deed dan zijn vrouw".

In de oorlog werd dikwijls clandestien geslacht, dat gebeurde ergens achteraf en het varken werd dan verstopt op zolder of zelfs in de regenput. Als het ontdekt werd, werd het varken in beslag genomen. Je mocht, ook als je zelfverzorgende was, maar een beperkt aantal kilo 's slachten. "Ene keer, in 1963, vroom het zo hard dat het varken acht dagen in de kamer stond voordat het kort gemaakt kon worden"

"Na het slachten was het een fijne tijd want dan was er voldoende te eten"



Janus Hanegraaf had diverse beroepen zoals: Slachter, dak(riet)-dekker, boer, landarbeider.



Vastenavond vieren. In de jaren 50 een algemeen gebruik onder de kinderen . Men spande een gedroogde varkensblaas over een conservenblik (door de thuisslacht was er geen gebrek aan varkensblazen). In het midden van de blaas zat een stokje. Door met je hand over het stokje te schuiven ontstond er een apart sonoorgeluid. De handpalm werd afen toe met speeksel bevochtigd. De kinderen gingen dan met de "foekepot" en gestoken in oude kleren langs de huizen. Daar zongen ze een liedje en kregen dan wat geld of wat snoepjes.

Jan 't is vastenavond,
We kommee nie thuis vur 't avond,
's avonds in de maneschijn,
Als vader en moeder naar bed toe zijn.
Dan kommee de boere op klompe,
Gekke griet vertel het niet, want onze Jan is dronken.
We hebben gezongen en nog niets gehad,
Snij maar een stuk van het verreke z'n gat.
Snij maar diep, snij maar diep,
Snij maar in je duimpje niet.
Rommelspotterij , rommelspotterij ,
Geef me ne cent dan ga ik voorbij.

Genoteerd in het Bejaardenhuis Sint Petrus te Boekel van een van de bewoners in november 2008.