

Een aantal mensen kende wel de huisslacht van vroeger. Wat men het beste kon herinneren was vooral hoe lekker alles smaakte. Van stroopvet, reuzel, spek en kaantjes, de witte worst en gerookte ham. Ook de karbonaadjes en hamlapjes uit de keulse potten.

Er werd nog verteld dat het vlees ook wel in weckflessen ging en dat met de ramp de flessen in het water kwamen aandrijven, het kon goed gebruikt worden, want het was luchtdicht en ook koel.

Dat was een welkome meevaller bij alle narigheid.

Ja, als je het zelf niet kent is het lastig. Er zit wel een boekje bij en ook wat foto's, maar het is ook een onderwerp dat wat weerzin op kan roepen.

Toch was het bij veel mensen normaal om achter het huis of op de boerderij een varkenshokje te hebben waarin dat varkentje uitgroeide tot de slacht.

Meestal 1 keer per jaar in november, bij grote gezinnen nogmaals in het voorjaar.

Het vlees en de worst werd allemaal meteen verwerkt, koken, bakken, braden, inmaken en opslaan onder vet in de Keulse potten.

Bij het slachten dronk de slager ook een borreltje.

Soms bakt degene die met de koffer op stap gaat wat kleine gehaktballetjes om te proeven.

De jas klopt idd. niet, de slager had een gladde schort voor van een soort plastic, staat ook op een foto.

Nogmaals, het beste is iemand die het zelf kent van vroeger die er van kan vertellen.

het varken is op een oor na gevild/gewassen (=het is bijna klaar)

het varkentje wassen (=een klusje wel even doen)

"Ne darm is'n raar ding:

Eerst zit e binnen int verken

En later zit 't verken d'r binnenin"