



Huisslachter, een bijna 'verloren' beroep

De tijd dat elke boer en veel burgers zelf een varken op stal of in de schuur hadden staan voor 'de slacht', ligt ver achter ons. Zelfs in de dorpskom hadden de meeste mensen in hun schuurtje een 'varkenskot'. Elke dag werd de overschot van het voedsel aan het varken gegeven. Met wat extra voer dat bij de 'mulder' gehaald werd, gekookte krielaardappeltjes en oud brood van de bakker, groeide het dier gestaag. Het vrat zich letterlijk en figuurlijk vol. Zodra maar een mens in de buurt van het hok kwam, begon het te schreeuwen en te gillen.

Veel mensen weten al niet meer hoe het slachten in zijn werk ging, of kunnen zich nauwelijks voorstellen dat in de bebouwde kom van onze dorpen, zelfs in de Pastoor Pottersstraat waar de mensen toch vrij klein behuist waren, het houden van een varken net zoiets was als het bezit van een auto in de huidige tijd. In onderstaand artikel iets meer over het fenomeen huisslachtingen. Aan lezers die niet goed tegen bloed kunnen, willen we de goede raad geven om dit artikel over te slaan !

Slager is een algemeen beroep. In elke plaats kom je ze wel tegen. Een groot deel van het werk van de slager is inmiddels overgenomen door abattoirs en slachthuizen. De slager van tegenwoordig is eigenlijk meer iemand geworden die zich alleen nog bezig houdt met het verkleinen van de delen van gedode dieren. Hij is meer een 'vleeshouwer' geworden, zoals vroeger een slager in Leeuwarden op zijn uithangbord liet schilderen.¹⁾

En dat is altijd nog meer dan de 'beenhouwer' waar ze in Vlaanderen over spreken, want dan is het vlees inmiddels verdwenen! De naam zou ontleend zijn aan het feit dat hij het vlees verkoopt en de benen en vellen zelf houdt. Zolang de mens vlees eet, heeft hij ook geslacht. In de oudheid deed ieder dat voor zich of voor zijn gezin. Dat



Het varken wordt met een gasbrander bewerkt, waarna de geschroeide huid met een speciale schrabber wordt verwijderd. Foto gemaakt tijdens de feestelijkheden rondom Wouw 750 (1982). Foto collectie Theo Hermans - Roosendaal)

beperkte zich niet tot varkens en koeien, maar ook kippen, konijnen, schapen en geiten behoorden tot het slachtvee. Achter ieder huis was wel een ren met wat kippen te vinden en een konijnehok met een ruif met daarin vers gras en 'platters'.²⁾

Wat later in de tijd komen in ons land twee soorten slagers voor, die slagers die in het 'vleeshuis' slachtten en de slagers die dat thuis deden.

Het slachten was een bloederige bedoening, oorspronkelijk vond het slachten voor de winkel van de slager op straat plaats. Het bloed, liep dan gedeeltelijk in de goot of een sloot, maar het slachten op straat had een bedoeling. Op die manier kon de slager aan zijn omwonende klanten laten zien dat hij een gezond en goed beest had geslacht en dat hij echt vers vlees in huis had.

Dat dit soort situaties, zelfs bij de Middeleeuwse toestanden, als minder appetijtelijk werden beschouwd, staat buiten kijf. Daarom werd in de steden, vaak onder druk van het stadsbestuur, een zgn 'vleeshuis' in het leven geroepen. De slagers waren verplicht hun gekochte beesten daar te slachten. Iedere slager had de beschikking over een hardstenen tafel.

Door die gang van zaken werden de straten niet onnodig vervuild en het geschreeuw van de varkens beperkte zich tot die slachtplaatsen.

Toen Johannes en Caspaares Luiken de gravure maakten van 'De Vleeshouwer' voor hun werk 'Het menselyk bedryf, vertoond in 100 verbeeldingen van Ambachten, Konsten, hanteeringen en Bedryven met Versen' hebben zij waarschijnlijk een bezoek gebracht aan zo'n vleeshuis.³⁾

In het gedicht onder de gravure maken zij hun medelijden met het geslachte beest kenbaar:

*Het beest treed in zijn mackers bloed
En weet van schricken noch van mijde,
Gelijk het onbedacht gemoed;
Al sterft zijn naasten aan zijn zijde,
En dat hij siedt een quaade vrucht,
Noch geeft hij sic niet op de vlucht.*



Na het branden gaat het varken op de ladder (de leer). Daar wordt de laatste hand aan het schoonmaken gelegd. Hier zijn de poojies aan de beurt.
(Foto collectie Theo Hermans - Roosendaal)

41

Deze vleeshallen waren de voorlopers van de latere slachthuizen.

In die tijd hadden veel slagers ook een uithangbord of een gevelsteen waarop ze hun beroep vereeuwigden. Namen als: "In den Bonte os", "In 't swarte varken", "'t Varken sonder kop", trof men veelvuldig aan. Vooral een stad als Amsterdam was veelvuldig met dit soort opschriften gezegend.

Uit een artikel van E. Demoed wil ik enkele aardige opschriften op slagerswinkels citeren:

*Mijn voorhuis is vol spek
En't varken voor de deur,
Menig Jonker is een gek;
Menig varken een sinjeur.⁴⁾*

Deze spekslager durfde nogal wat te beweren en misschien dat hem zijn gewaagde gedicht wel klanten heeft gekost. Een college van hem beperkte zich tot het aanprijzen van zijn waren:

*Hebt gij gebrek, Van vleesch en spek,
So komt bij mijn.
Worsten en saucijsen, Waardig om prijzen
Vindt gij bij mijn.*

En dan was er nog die slager die wist hoe moeilijk huisvrouwen van die tijd konden zijn en die op zijn uithangbord onderstaande verzuchting slaakte:

*Al had ik Samsons krachten
En Salomons gewin,
Zo kon ik nog niet slachten
Na een ieders zin.*

De slagersopschriften konden soms ook wat dubbelzinnig zijn, zoals het opschrift "'t Geleerde varken". Dat sloeg niet op de slager, maar wel op het varken. Niet dat het om een slim beestje ging, verre van dat, want

4

varkens komen er in de Nederlandse spreekwoorden en gezegden maar bekaaid van af.⁵⁾

Het 'geleerde varken' had te maken met de manier van op- hangen van het geslachte varken. Dat gebeurde op de lad- der, of 'de leer' zoals ze in deze hoek van het land zeggen. De bedoeling daarvan was om het bloed te laten uitzakken. Dat heeft er ook toe geleid dat er wel eens tegen iemand die niet al te snugger is wordt gezegd: "Een varken leert nog na zijn dood". Dit moet dan een troost voor de betrokkene inhouden.

Een boodschap doen bij de slager, is overigens altijd nog beter dan naar de pillendraaier te gaan. Denk maar aan de muurtegels met het opschrift: "Het is beter bij de slager te gaan dan bij de apotheker".

Thuisvlachters

We zijn hier meteen ook aangekomen bij de slagers die thuis een eigen vlachtplaats hadden. Die situatie kwam vooral voor op het platteland en ook nu nog zijn er sla- gers met een eigen vlachtruimte aan huis. Op het platte- land waren er bovendien veel slagers die vanaf november (= de vlachmaand) de boer op gingen om te vlachten. In Brabant hadden vroeger veel rietdekkers als nevenberoep het vlachten. Die hadden hoofdzakelijk in de zomermaan- den hun bezigheden op het dak en in de winter konden ze hun messen slijpen en die voor andere bezigheden gebrui- ken. Ze gingen de boeren langs om de varkens te vlachten en zorgden er voor dat de slagers ook de naam van stevi- ge drinkers kregen. Zodra het dier geslacht was en het hing "uit te druipen" of het vlees moest "besterven", dan kwam de fles op tafel en werden de burens uitgenodigd om "vet te prijzen". Vlachten konden gewoonlijk goed met die sterke drank overweg, vandaar dat vaak van hen gezegd werd dat ze "hun vlees goed onder de pekels hiel- den".

Die gewoonte om na het vlachten, en in sommige gevallen zelfs na elke handeling, zoals het schieten, het schrab- ben en het verwijderen van de ingewanden, een borreltje te drinken stond in onze streken ook bekend als "var- kensfooi".⁶⁾

De Vleeshouwer. 43
Onbedacht, Slaat geen acht.



Het Beest treed in zijn mackers bloed
En weet van schricken noch van mijde,
Gelyk het onbedacht gemoed;
Al sterft Zyn naasten aan Zyn Zijde,
En dat hij siedt een quaaide vrucht,
Noch geeft hij sich niet op de vlucht.

Een afbeelding uit het boek "Het menselyk bedryf, verbeeld in 100 verbeeldingen van Ambachten, Konsten, hanteeringen en Bedryven met Versen" van Joannes en Caspaeres Luiken.

Slager Hermans

Gaan we vanaf hier verder met een stukje historie dat nog niet zover in het verleden ligt. Een deel ervan weet ik uit de verhalen van mijn vader, Piet Hermans, maar vanaf mijn zeventiende moest ik zelf de overall en de laarzen aan om mee te gaan slachten in de kerstvakantie en op de vrije woensdagmiddag. "Als je wilt studeren, moet je ook maar iets voor de kost doen", kreeg ik te horen en zodoende kreeg ik een 'gratis stageplaats als aankomend slachter'.

Mijn opa, Jan Hermans, was vanouds slager. Zijn vader had een slagerij achter in de Nieuwstraat. Toen zoon Jan trouwde verhuisde hij met zijn vrouw Jaan Verhoeven naar Nieuwstraat 1. Hier had hij een slachterij en hij verkocht daar ook vlees; maar in de winter moest hij het toch vooral van de huisslachtingen bij de boeren hebben.⁷⁾

Toen zijn zoon Piet 14 jaar was (in 1934) moest hij met zijn vader op stap naar de boeren om te slachten. Dat ging in die tijd per fiets en veel meer dan wat messen, een hakbijl, wat krabbers en touw werd er niet meegenomen. 's Morgens om vier uur gingen ze samen op stap. Een carbidlantaarn om bij te lichten in het donker was een bitter noodzaak.

Vangen

Het 'vangen' van het varken was vaak een sport op zich. Dikwijls leek het wel of het dier het gevaar voelde naderen. Wat rondjes door het varkenshok, waarin het dier zich dikwijls maar nauwelijks kon bewegen. Een hap in de richting van de laars of klomp van de slager. Het varken deed er alles aan om met rust gelaten te worden.

Zodra de slager in het hok stapte, onder het toeziend oog van de trotse mester, was een van de eerste vragen altijd: "Hoe zwaar weegt-ie, Piet ?". En mijn vader schatte dan met een oog, vergelijkbaar met dan van een timmerman, maar dan geënt op het schatten van gewicht. Meestal zat hij er niet meer dan een kilo of tien naast,



Aan de pezen in de achterpoten worden de haken gedaan waarmee het varken straks opgehangen kan worden. De pezen kunnen gemakkelijk het gehele gewicht van het dier dragen (Foto collectie Theo Hermans - Roosendaal)

maar veel vaker was het geschatte gewicht nog nauwkeuriger.⁸⁾

Dan volgde de ongelijke strijd met het varken, waaruit de slager altijd als de overwinnaar tevoorschijn kwam. Het touwtje werd om de rechterachterpoot van het dier gelegd en dan volgde opnieuw, een altijd ongelijk gevecht. Het dier moest het hok uit, of het wilde of niet. Allerlei trucs werden uit de kast gehaald: de staart over de rug naar voren trekken, het dier met de kont naar de deuropening en dan aan de oren trekken. Het beest wrong zich dan achteruit en kwam vanzelf buiten het hok. Of een meukesmand over de kop van het beest, waardoor het gewillig meeliep.⁹⁾

Eenmaal buiten de stal werd het naar de 'plets' gebracht, een schoongeschrobde stoep, of een stuk van de koestal.

Steken

Voor veel kinderen en volwassenen kwam dan het meest lugubere onderdeel van het slachtfeest. Het steken van het dier. Daar waren verschillende manieren voor. Voor de oorlog bleven de dieren staan en werd de kop naar achter getrokken. Een flits van het vlijmscherpe mes en de halsslagader werd met één haal opengehaald. Het bloed gutste op de stoep, maar meestal in een hagelwitte gemailleerde schaal. Bloed voor de bloedworst. Met elke volle schaal bloed die in een gereedstaande emmer verdween, verdween er ook meer leven uit het natrekkende varken. Tot, met de laatste druppel bloed, ook het laatste teken van leven verdween.

Zo ging het meestal voor de oorlog. In de jaren na de oorlog en ook nu nog wordt het varken met een 'schietmasker' geschoten, waarna de halsslagader door een snee in de keel wordt geopend. Dat kan op twee manieren. Mijn vader had de gewoonte om het beest eerst op zijn zij te trekken alvorens het te schieten. En welke boer en burger die een varken slachtten, hebben niet 'pootje getrokken' als de slachter kwam?¹⁰⁾



Zodra het varken 'op de leer' hangt, worden de ingewanden uit het dier verwijderd. Slager Theo Hermans verwijdert hier de darmen. (Foto collectie Theo Hermans - Roosendaal)

En dan is er nog de methode waarbij een touw in de bek van het varken wordt gedaan, het dier wordt dan staande geschoten.¹¹⁾

Daarna wordt het bloed opgevangen, want vermengd met kruiden, spek, vet en soms wat kaantjes levert dat de bloedworst; voor veel mensen een ongekende lekkernij.¹²⁾

Voor het schieten met een schietmasker in zwang kwam, waren er nog andere methoden. Zo waren er slagers die een pistool hanteerden, terwijl ook gebruik werd gemaakt van een houten kap met een pin. Die werd in de kop van het dier geslagen. Op zich geen pijnloze methode, maar vroeger was men niet zo flauw....

Branden

Dan kwam het meest stinkende onderdeel van de slacht. Het varkens werd op de zij gelegd en met goed gedroogd stro overdekt. Daar werd de brand in gestoken om de haren en de huid te branden. Daardoor kreeg het beest een heerlijke zwoerd en een specifieke smaak.

Voor dat branden werden met een soort haak eerst de lange haren van het beest 'geplukt' die werden verkocht om er varkensharen penselen van te maken. Die langste haren kwamen meestal van de rug en de nek. Om alle haren te behouden werd en het beest ook vaak met water schoongemaakt. Maar het branden ging wel een stuk sneller. "Dat branden was niet altijd van gevaar ontbloot", vertelde Piet Hermans toen hij, tijdens een interview voor De Wouwse Krant, terugpeinsde aan de vroegere slachtpartijen, "het gebeurde wel eens dat ik na het slachten thuis kwam met een overall waarvan de pijpen tot de knieën afgebrand waren."¹³⁾

Toen het branden met stro tot het verleden behoorde, kwam de benzinelamp. Die moest "opgepompt" worden om de benzine te vergassen, waarna de brand er in gestoken kon worden. Dat was al een hele verbetering, want het afbranden van de haren en de huid, kon nu een stuk beter geregeld worden. Tegenwoordig wordt een brander op propaangas gebruikt, dat heeft voor de slager het voordeel dat dit soort gas in de winter niet bevriest.

Daarna werd het varken geschrabd, met een speciaal voor dat doel vervaardigd schrabwerktuig in de vorm van een holle kegel met op de punt een haak. Met die schrabber werd de huid met grote halen verwijderd, waarna met een dun mes en met veel (liefst lauw water, want een slager is ook meer een mens !) het dier helemaal blank werd gemaakt. De haak aan de schabber werd gebruikt om de 'schoenen van het varken uit te schieten'. De haak werd met de punt achter een teenhoef gehaakt en als die goed gebrand was, ging die er met één haal af.¹⁴⁾

Dan ging het varken "op de leer". Aan de bovenste sporten van een ladder werd een dwarshout geknoopt. Vaak werd volstaan met een stevige heidebezem of een weipaal, maar ook een schuurdeur kon goed dienst doen. De pezen werden uit de achterpoten gehaald en die dienden om het volledige gewicht van het varken, en dat kon vaak oplopen tot 500 pond, te dragen.

Na het opensnijden van het dier en het verwijderen van de ingewanden, kon die ladder rechtop gezet worden en kon het dier "besterven". Vroeger in afwachting van het verwerken van het vlees, later in afwachting van de 'keurmeester' die het vlees en de ingewanden kwam bekijken en vervolgens de nodige stempels op het dier zetten, ten teken dat het voor menselijke consumptie geschikt was. Voor dat keuren moest keurloon betaald worden en die vergoeding heeft veel huisslachten de das omgedaan, want dat keurloon is inmiddels zo hoog dat het niet meer aantrekkelijk is om thuis te slachten. Samen met het feit dat in de bebouwde kom geen varkens meer gehouden mogen worden, is dat waarschijnlijk de oorzaak van het rigoreus teruglopen van het aantal huisslachten in de laatste tien jaren.

Illegaal

Illegaal slachten gebeurde vooral in de Tweede Wereldoorlog, zeker in de eerste jaren. Om aan extra vlees te komen, was het stiekem slachten nodig. Zodra er in de oorlog geslacht werd, kwam er een controleur om het varken te wegen. Aan de hand van dat gewicht werd bepaald hoe lang iemand geen vleesbonnen meer kreeg. Vleesbonnen



Als de ingewanden verwijderd zijn, wordt het borstbeen doorgehakt. Dat is een nauwkeurig karweitje dat veel ervaring vereist, anders versplintert het been volledig. (Foto collectie Theo Hermans - Roosendaal)

die nog in voorraad waren, moesten ingeleverd worden. Daarom werd er op verschillende plaatsen stiekem geslacht, vooral in het begin van de oorlog toen er nog voldoende varkens waren. Probleem was daarbij wel dat varkens nogal eens schreeuwen als ze gestoken werden. Dus was het zaak om de varkens zo stil mogelijk te houden. Door het beest met een ketting te wurgen, werd voorkomen dat het geluid maakte en de eigenaar in de problemen kwam.

Over het stiekem slachten en de manieren waarop de Duitsers en de controleurs om de tuin werden geleid, is alleen al een artikel te schrijven. Misschien dat het hier eind dit jaar of begin volgend jaar, als we 50 jaar bevrijding herdenken, nog wel eens van komt.

Kont kussen

Een varken heeft, net zoals alle dieren en de mens een blaas. Die kan opgepompt worden tot een pracht ballon en in gedroogde toestand werd die vroeger gebruikt om balspelen mee te doen. Dat wisten uiteraard de kinderen van de boeren. Die vochten vaak om de blaas, maar daar had de slager wat op gevonden. "Wie de kont kust, krijgt de blaas", liet de slager weten als het varken bijna blank geschrabd op de 'plets' lag. Hij was dan juist in de buurt van de achterpoten actief.

Daar hadden de kleine mannen wel oren naar, maar de 'kont' kussen, was nu niet bepaald een aangenaam karwei, al was die nog zo mooi schoon gemaakt door de slager. Maar na lang aarzelen was er altijd wel één die de verleiding niet kon weerstaan en een poging ondernam. En daar zal de slager op te wachten, want zodra het slachtoffer met zijn gezicht vlak bij de varkenskont was, perste hij met zijn knie de blaas leeg en de inhoud spoot in het gezicht van de ongelukkige. En dat tot hilariteit van de volwassenen die stonden toe te zien en natuurlijk precies wisten wat er te gebeuren stond. De eerlijkheid gebiedt wel om te zeggen dat het slachtoffer ook altijd de blaas kreeg als die uit het dier werd gehaald !

Kleinsnijden

Als het varken eenmaal op de leer hing, begon het 'afhakken en afsnijden'. Dat gebeurde nadat het varken opgesteven was. Warm vlees is namelijk moeilijker te verwerken.

Tegenwoordig, met de diepvries, is het allemaal erg gemakkelijk geworden. Vroeger werd een deel van het vlees in het zout gelegd. De boeren en burgers hadden daarvoor een aparte, vaak gemetselde bak, in de kelder. Daar werd veel zout ingestrooid en dan steeds een laag vlees en weer een laag zout. Dat zout trok het vocht uit het vlees en daardoor was het niet aan bederf onderhevig. De hammen werden gedroogd en gerookt. Vroeger had mijn vader, Piet Hermans, daarvoor een speciale rokerij. Daar werden de hammen in gehangen en met houtkrullen, die vaak wat nat werden gemaakt, werd de nodige rook ontwikkeld. De hammen bleven de hele nacht in de rokerij en de volgende ochtend konden de boeren die op komen halen. Dat roken zorgde er niet alleen voor dat de hammen niet aan bederf onderhevig waren, ze kregen er ook een aangename smaak door.¹⁵⁾

Een deel van het vlees werd ook ingeweekt. Daartoe had bijna elk gezin een groot aantal grote en kleine glazen weckpotten. Groenten, fruit en vlees werden daar bij een bepaalde temperatuur in verwarmd om de bacteriën te doden. Een winterlang kon men dan beschikken over voldoende etenswaren. In veel keukens hing naast 'de schouw' een aantal hammen, maar ook de droge worst. Gauw een stuk van een ham snijden of van de droge worst was, vooral 's avonds als men op stap geweest was, erg lekker.

Worst en bloedworst

Maar er was nog meer werk. Er moest bloedworst gemaakt worden. Vroeger in de dikke darmen van het varken en later in speciaal gefabriceerde papieren darmen.

En natuurlijk worst. Daarvoor werden de dunne darmen gebruikt. Eerst werd het vet van de buitenkant verwijderd, waarna de binnenkant goed gespoeld werd. Daarna



Keurmeester Jan Simons bekijkt of het varken geschikt is voor menselijke consumptie en voorziet het vlees daarna van de nodige stempels (Foto collectie Theo Hermans - Roosendaal)

4

begon het keren van de darmen, zodat de binnenkant aan de buitenzijde kwam. In de darmen zit een slijmlaag en die werd er met een lepel of krabber afgehaald. Daarna moesten de darmen opnieuw gekeerd worden, waarna ze een nacht in water met wat peterselie werden gezet.

Piet Hermans vond dat veel te omslachtig, want vooral het keren kostte veel tijd. Hij had zich de handigheid eigen gemaakt om op een speciale schrabplank de darmen zonder te keren met de achterkant van een mes van de slijmlaag te ontdoen. Een vies, maar wel nauwkeurig werkje, want de darmen werden daarna één keer gewassen en in de peterselie gezet voor ze met fijn gemalen en gekruid vlees werden gevuld.

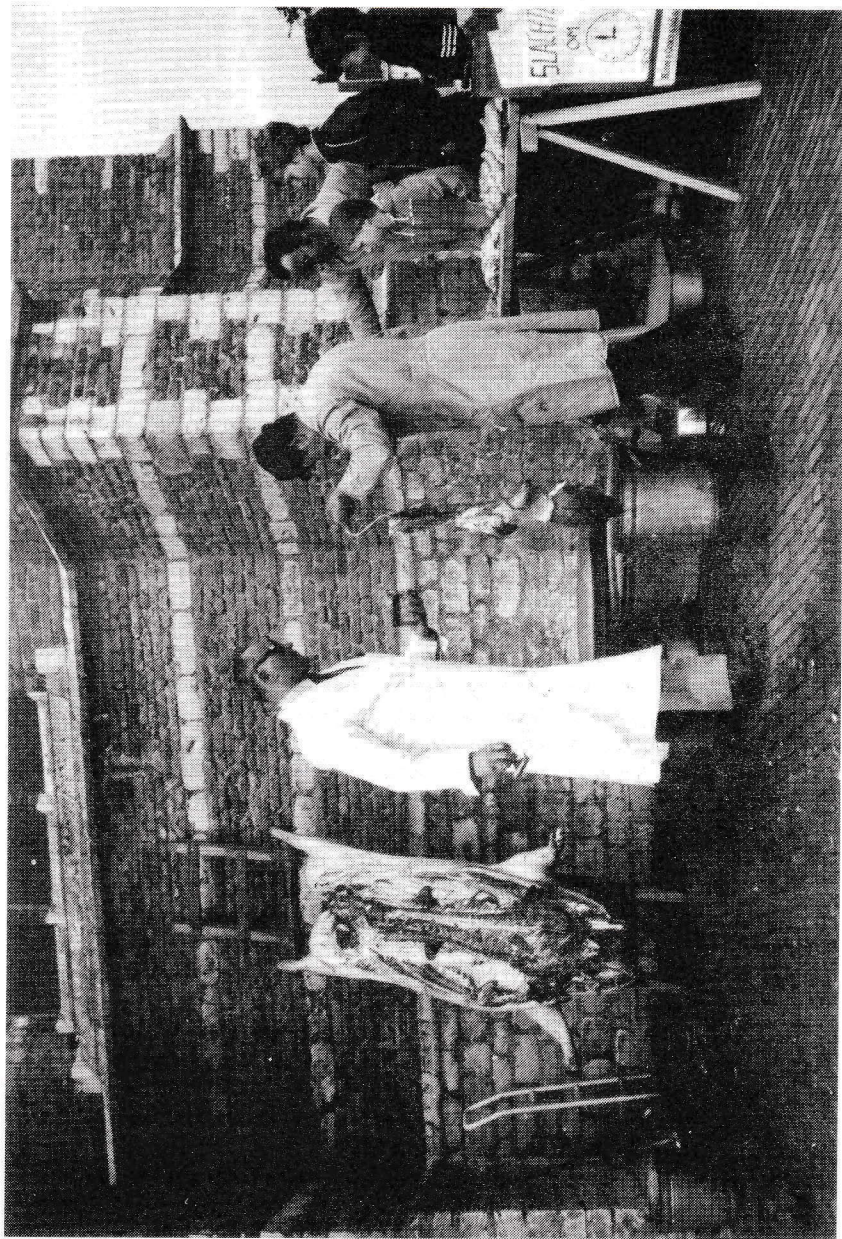
Misschien dat de schrabmethode van Piet Hermans er de oorzaak van was dat zijn droge worst een smaak had, waarvoor zelfs de Rotterdammers naar Wouw kwamen om de worst te kopen !?

Voor de boeren die dat wilden werd ook leverworst en balkenbrij gemaakt, maar dat waren er maar enkele. Wel moesten nogal eens koteletten gehakt worden of 'knorren' voor het trekken van bouillon en ribbikes.¹⁶⁾

Zult

De kop werd altijd apart gehouden, daar werden eerst de hersenen uitgehaald, mijn vader vond dat een lekkernij, maar bij veel boeren verdwenen die direct op de mestvaalt!

De kop werd gekookt en samen met stukken spekzwoerd en soms delen van het hart, de longen en fijngesneden vet. Na langdurig koken werd de gekookte massa fijn gemalen en met azijn, kruiden en zout op smaak gebracht. De kunst bestond er in om de juiste smaak te krijgen. Het toevoegen van kruiden gebeurde meer op gevoel dan dat bepaalde hoeveelheden afgemeten werden. Dat was het geheim van de slager. Ik zie mijn vader nog die kwistig met azijn, kruiden en zout boven de zultketel in de weer was. Zo nu en dan proefde hij even om vervolgens nog iets van dit en van dat toe te voegen tot de zult helemaal naar zijn zin was. En de klant was tevreden want het jaar daarop



Niet alleen het varken zelf, maar ook de ingewanden en zoals hier de lever worden gekeurd en van een stempel voorzien door de keurmeester
(Foto collectie Theo Hermans -Roosendaal)

4

kreeg hij steevast te horen: "En we willen weer van die lekker zult, net als vorig jaar!" ¹⁷⁾

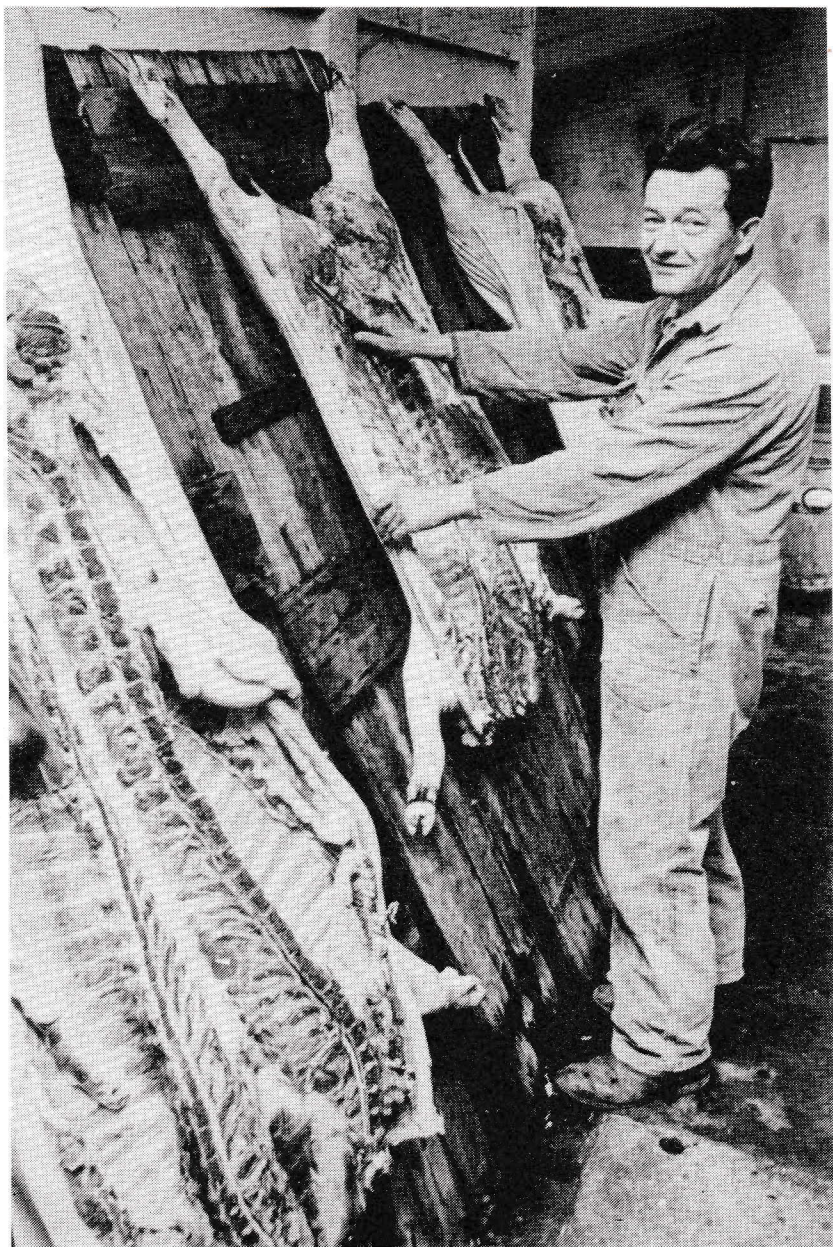
Wouw, 26 februari 1994

René Hermans

Noten:

Met dank aan mijn broer Theo die mij behulpzaam was bij het zoeken naar foto's en die het gedeelte met betrekking tot het slachten kritisch doorlas en van de nodige aanvullingen voorzag.

1. Zie 'Het menselijk bedrijf' door E.J.Demoed. De slager in Leeuwarden liet op zijn uithangbord een gedicht zetten:
Ben ik een moordenaar ? Ik doe geen mensch ooit quaet,
Schoon dat mijn hant ter jaers al mening neder slaet;
En't is selfs na 't bevel, dat aan ons is gegeven:
Slagt vrij en eet het vee, tot nooddruft van uw leven.
2. Platters is in het 'Wouws' dialect het woord voor de bladerrozet van de paardebloem.
3. Dit boek werd uitgegeven in 1694 in Amsterdam. Het omvat 100 gravures van beroepen met daarboven de naam van het beroep en een korte type-ring van twee regels. Onder de gravures bevindt zich 'n gedicht.
4. Een signeur is een ander woord voor heer.
5. In het boek "Nederlandse spreekwoorden, spreuken en zegswijzen" van K. ter Laan, Amsterdam/Brussel 1987, vinden we een groot aantal spreekwoorden over varkens. (blz. 329/330).
In het "Brabants Spreekwoordenboek" van H. Mandos en M. Mandos-van de Pol, Waalre 1988, vinden we een aantal uitdrukkingen die vaak alleen in Brabant voorkomen. (blz. 538-541). Enkele voorbeelden: "Een blind varken vindt ook nog wel eens een eikel (Iemand die niet snugger is, kan wel eens geluk hebben); Wat is geleerd? Een varken wordt dat pas na zijn dood".
Mijn vader gebruikte zelf altijd de uitdrukking: "Die is zo lomp als het achtereind van het varken" om aan te geven dat iemand niet erg snugger was.
6. Zie voor "fooien" het artikel "Oogstfeesten te Wouw" van Jan Schijven in de Vierschaer 1-'89, blz. 52-60.
7. Zie ook "Genealogen speuren.... familie Hermans" van René Hermans in de Vierschaer 2-'92, blz 81-90.
8. Dat schatten had voor de slager een extra betekenis, want als de boerin later vroeg hoeveel zout er nodig was, werd het tiende deel



Piet Hermans bij drie varkens die hij tegelijkertijd slachtte bij Cor Broeren, de kolenboer en kastelein in de Roosendaalsestraat. Varkens hangen dus niet altijd 'op de leer', maar ook schotten en deuren zijn geschikt. (Foto collectie René Hermans - Wouw)

van het geschatte gewicht genomen om de hoeveelheid zout te bepalen. Voor een varken van 150 kg was dus 15 kg zout nodig.

9. Een meukensmand was een gevlochten mand met de inhoud van een 'meuken' ($\approx$ 22 liter).
10. Een schietmasker is een kort, buisvormig schietwerktuig waar met kracht een pen uit komt waardoor het slachtvee gedood wordt.
11. Deze methode werd door mijn broer Theo, die vader opgevolgd is in het slagersvak en regelmatig huisslachten verrichtte, gehanteerd.
12. Kaantjes zijn stukjes bindweefsel van de reuzel die overbleven als het vet werd gesmolten. Dat gebeurde meestal meteen na het slachten, zodat de verse kaantjes opgegeten konden worden, of (gedeeltelijk) in de bloedworst gingen.
13. Dit interview werd gepubliceerd in 1981 toen Piet Hermans besloot om zijn winkel te saneren.
14. Er is een tijd geweest dat voor het schrabben van de huid de hoorn van een koe werd gebruikt. Ook een werktuig in de vorm van een schrabber zoals die bij het wieden op het land wordt gebruikt (maar dan met een korte steel), was in gebruik.
15. Aan die 'rookschouw' zoals wij die thuis noemden, hebben mijn broers en zussen en ikzelf geen prettige herinneringen. Als we iets hadden uitgehaald, moesten we voor straf in dat donkere hok. Niet als die brandde uiteraard en ook nooit voor lang, maar het was er echt pikdonker en lekker ruiken deed het er ook niet.
16. Er was nogal eens verwarring over deze stukken vlees. Als er koteletten gehakt moesten worden, bleven er bijna geen ribben over, omdat die deels aan de koteletten zitten.
17. In plaats van de term 'de longen', werd vaak gesproken over 'de loos'.



Deze uitgave werd mede mogelijk
door de financiële steun van de
Drankencentrale "Wouw" B.V.

VAN HET MARQUISAT VAN
Kerkhof slikken
Hildernisse en