



D'N BLIKKEN EMMER

HEEMKUNDEKRING DE RIPS

Uit de serie:

Verdwenen beroepen die in De Rips zijn uitgevoerd.

No: 2

Hierin wordt de geschiedenis beschreven van bedrijven met een specifiek beroep die in De Rips gevestigd waren of er nog in een andere vorm zijn. Ook kunnen beroepen worden beschreven van Ripsenaren, of andere personen, die hier een bijzonder vak uitgeoefend hebben.

A: De Huisslachter

B: De kennis van het verwerken en bewaren van vlees, groente en fruit.

Tot in de jaren zestig van de vorige eeuw was het heel gewoon dat een slachter aan huis/boerderij kwam, om een varken te slachten. Door wetgeving van de overheid en het gemak om het bij een slager of in de supermarkt vlees te kopen is dit beroep ook in De Rips verdwenen.

De huisslager slachtte op de 1^e dag het varken. Een dag later kwam hij terug om het varken verder in stukken te hakken en te snijden. Vervolgens was het de taak van de vrouwen om alle delen van het varken te verwerken. Grote delen zoals de hammen en het spek werden gepekeld, gedroogd of gerookt om ze voor langere tijd te bewaren. Er werden verschillende soorten worsten gemaakt, die werden gedroogd of ingemaakt. Verder had elke huisvrouw haar eigen recept om zult of bloedworst te maken. Met het stoppen van huisslachten is ook een deel van deze kennis en kunde van de huisvrouwen verloren gegaan.

In deze nieuwsbrief komt dan ook niet alleen de huisslachter aan bod, maar ook de specifieke kennis van de huisvrouw voor het verwerken en het langdurig goedhouden van de varkensdelen. Het bewaren en conserveren van groente en fruit past daar heel goed bij. Daarom besteden we daar ook aandacht aan, want in De Rips werd dat in de vorige eeuw nog veel toegepast.

Rechts; worst in een weckfles.



Nieuwsbrief no. 17

A:

De huisslacht.
pag. 1 – 5
Huisslachten in De
Rips en slacht verhalen.
pag. 6 - 10

B:

Verwerken en bewaren
van vlees.
pag.10 – 14
Zelfvoorziening de witte
woningen.
pag. 15
Bewaartechnieken van
groente en fruit.
pag. 16 -17

De slacht dag en slachtverhalen.

Een huisslaching gebeurde meestal rond St. Maarten (11 november). Deze maand heette in de volksmond dan ook wel 'de slachtmaand'. Dit was de beste periode omdat bij te warm weer het vlees sneller bedierf en was het te koud, dan was het vlees moeilijk te verwerken. Het liefst werkte men bij helder en fris weer, want dan was er het minste bederf.

Al dagen voor de slacht werd er het nodige werk verzet. De benodigde spullen werden schoongemaakt, zoals een emmer voor het opkloppen van het bloed met de klopstok en zeef om de eventuele stolsels die in het bloed zaten op te vangen.

Voor het verwerken van de varkensdelen werden de scherpe messen, enkele teilen, Keulse potten en weckflessen met gave ringen schoongemaakt zodat ze klaar waren voor gebruik. Ook de keuken, de werktafel, en de leer (ladder) kregen een extra sopbeurt. En de materialen mochten niet beschadigd zijn. De worstmolen werd aan de tafel vast gezet en boven aan de ladder werd met touwen een hanghout bevestigd dat het varken kon dragen. Verder stond het ingekochte boekweitmeel voor het maken van de balkenbrij klaar. Maar ook veel zout, want minstens 6% van het gewicht van het varken was er aan zout nodig. Voor het op smaak brengen van de worst en vleesproducten werden specerijen zoals peper, laurier, nootmuskaat en kruidnagel gebruikt.

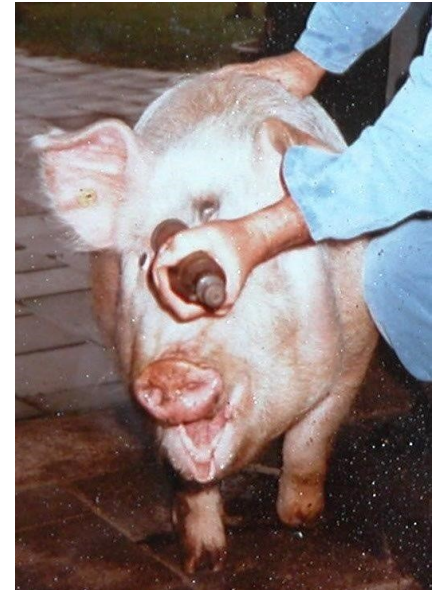
Vrouwen die hun maandelijkse periode hadden mochten in vroegere jaren niet aan het slachtproces deelnemen omdat men bang was dat het vlees dan niet goed bleef. Dit fenomeen vond ook plaats bij slaggers die het hun vrouw verboden om bij de pekelbakken te komen omdat dan de pekel zou bederven.

rechts; een slachter houdt een schietmasker tegen de kop van het varken.

De dag van de slacht.

De voeder/stookketel werd met water gevuld en heet gestookt. Op zo'n dag was er veel heet water nodig. Verder kreeg het varken al een dag van te voren niks meer te eten, zodat de darmen niet propvol voer zouden zitten. Als stukken vlees voor de verkoop bestemd werd er eerst een vergunning aangevraagd bij de gemeente. Daarna werd het varken uit de stal gehaald en levend gekeurd door de keurmeester.

Daarna werd het varken gedood. Zo rond 1900 werd de methode 'botte bijl' gehanteerd. Met de platte achterkant van de bijl of een zware hamer kreeg het beest een klap voor de kop en werd zo bewusteloos geslagen. Daarna werd de halsslagaders doorgesneden.

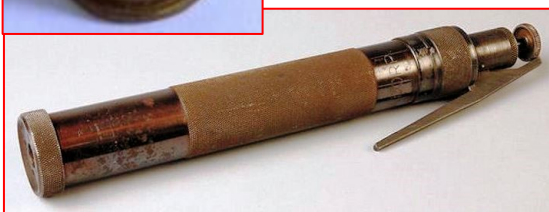


boven; voorbeeld penapparaat



Na 1920 mocht dit niet meer en werd een penapparaat gebruikt, dit bestond uit een holle buis met daar binnenin een pen. Omdat ieder varken wel voelde wat er ging gebeuren en hard krijste zat aan het penapparaat een leren lap als masker bevestigd. Hiermee werden de ogen van het varken afgedekt zodat het niet kon zien wat er ging gebeuren en rustiger bleef. Het apparaat werd midden op de kop geplaatst en daarna werd de pen met een houten hamer in de grote hersenen geslagen waardoor het varken werd gedood.

links boven; de laatste kogel van Jozef van den Akker.



links; Voorbeeld van een schietmasker.

Jozef van de Akker deed de huisslaching met een schietmasker. (De naam masker is mee over gegaan op het schietapparaat.) Dat is een buis waarin de pen wordt aangedreven door een kogel, die na de ontlading in de grote hersenen schiet. Voor dit apparaat was

een wapenvergunning nodig.

Na het doden kreeg de slachter zijn eerste borrel. En na zijn zegedronk: "geluk met d'n dooien" werd het werk hervat.

Hieronder het **Slachtgereedschap** dat Jozef van de Akker gebruikte tijdens het slachten.

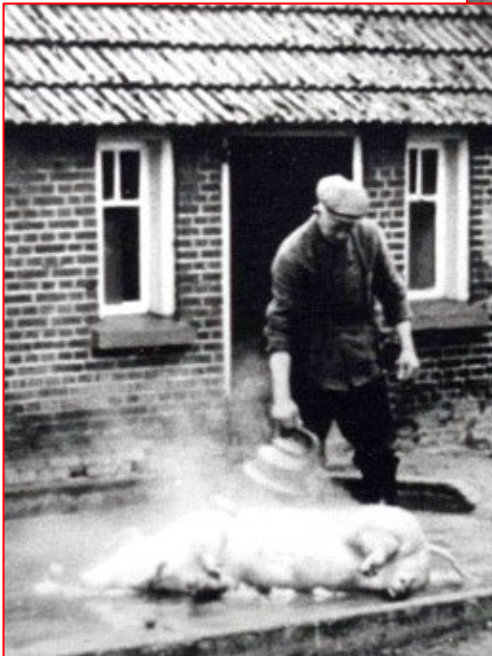


- A. Hakbijl. Als het varken rechtop op de ladder(Leer) hing en de huid open gesneden was, werd vervolgens met zo'n hakbijl of hiep het varken open gekapt.
- B. Zaag. De zaag werd gebruikt om bepaalde botten door te zagen
- C. De slachtschei. Deze werd constant gedragen tijdens de slacht. Er zaten de messen en de wetstaal in die telkens nodig waren bij het slachten.
- D. Uitbeenmes. Dit werd gebruikt om het vlees van het varken in bepaalde stukken te delen.
- E. Idem.
- F. Wetstaal. Dit was een soort vijl of slijpstok waaraan constant de messen geslepen werden door er telkens links en rechts langs af te schuren.
- G. Vleesmes. Het uitgebeende vlees werd hiermee in kleinere stukken gesneden.
- H. Afhuidmes. Als een koe of ander rund dood op de krib lag werd eerst met zo'n zogenaamd afhuidmes de huid zorgvuldig in een dunne laag verwijderd. Liefst in een groot deel.
- I. Spekhaken. Deze werden aan ladders of andere stokken/apparaten gehangen om tijdelijk uitgebeend vlees op te hangen. Ook werden ze gebruikt om hammen in de schouw te laten drogen.
- J. Schraper met haakje. Nadat het varken met veel kokend water was besprenkeld werd met zo'n krabber de aanwezige haren verwijderd en daarna verzameld. Met de haak werden de teennagels er af getrokken. De inzet foto; is ook de schraper maar nu vanaf de onderkant te zien.

Direct na de borrel ging men snel verder. Als eerste werd de halsslagader doorgesneden, want vlees zonder bloed is beter houdbaar.

Het bloed werd opgevangen en er moest meteen flink geklopt worden om het stollen tegen te gaan. Het bloed werd gebruikt om er bloedworst of balkenbrij van te maken.

rechts; de slager heeft het mes nog in zijn hand, terwijl het bloed wordt opgevangen in een teiltje.



Vervolgens wordt het varken met heet water overgoten en met een speciale schraper werden alle haren eraf geschraapt. Tegelijkertijd werd het varken grondig schoon geschrobd. De haak aan de andere kant van de krabber werd gebruikt om de nagels van de poten te trekken.

links; het varken wordt met veel heet water overgoten.

onder; het varken ontdoen van zijn haren en teennagels.



Na het scheren ging het varken op de ladder. Met vereende krachten werd het varken ruggelings op de ladder gedraaid. De hammen naar boven en de kop naar beneden. De slachter maakte eerst een paar sneden aan de onderkant van de achterpoten om de pezen vrij te maken. Daarna werd het hanghout achter de pezen gestoken en vastgebonden aan het hanghout van de ladder. Met man en macht werd de ladder met het varken vervolgens rechtop tegen de muur gezet.

Heel voorzichtig werd het varken opengesneden, want men wilde de ingewanden en de darmen niet beschadigen. Eerst een voorzichtig sneetje waarna de hand in het ontstane gat werd gestoken om binnen in de buikholte de darmen weg te houden tijdens het doorsnijden van de buik. Wanneer de buik werd geopend pulden als snel de ingewanden en de organen naar buiten. De organen werden losgesneden en naast het varken gehangen.

rechts; de uitpuilende darmen worden in een teiltje opgevangen.

De darmen werden er voorzichtig uitgehaald. Vervolgens werd het plukvet dat om de darmen zat, er zorgvuldig vanaf geplukt. Als het plukvet verwijderd was, werden de darmen en de maag op de mestvaalt leeg geknepen. Vervolgens werden deze binnenste buiten gekeerd en op een plank gelegd om ze helemaal schoon te schrapen. Daarna werden ze met zout nog extra schoon gewreven. Na het schoonmaken werden de darmen met de mond opgeblazen om te kijken of er nog vuil in zat en of er geen grote gaten in zaten. De schoongemaakte darmen bleven mooi door ze in koud water te leggen waaraan een scheut azijn was toegevoegd.



links; voorbeeld van een varken op de leer (ladder) Museum De Locht Melderslo



Het open gesneden varken werd met een laken bedekt zodat het vlees stofvrij, donker en luchtig gedurende 24 uur kon besterven.

rechts; de keurmeester zet een stempel op de gekeurde delen.



De keuringsveearts kwam een dag na het slachten kijken of het varken wel geschikt was voor consumptie. Hij bekeek daarbij het vlees, en maakte insnijdingen in de lever en de nieren om te kijken of er afwijkingen in werden aangetroffen. Deze organen laten namelijk binnenin vaak zien of er een ziekte aanwezig is. Wanneer het vlees was goedgekeurd dan drukte hij blauwpaarse stempels, gemaakt van natuurlijke materialen als blauwe bosbessen, op de verschillende delen van het varken ten teken dat alles in orde was.

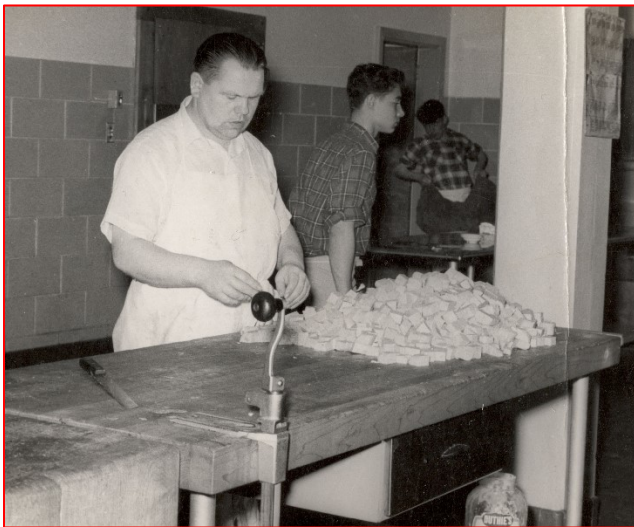
Slachters in De Rips werkzaam.

Verschillende slachters hebben op De Rips varkens en runderen geslacht. Enkele huisslachters waarvan we de naam kennen zijn; Jan van den Broek uit Milheeze (zie verhaal pag.8) en later ook zijn broer Harrie van den Broek die in De Rips woonde en later metselaar is geworden.

Uit Elsendorp kwamen de huisslachters Toon Jaegers en Willem Haverkort. Toon Jaegers, die in de volksmond ook wel Toon de Jager werd genoemd slachtte op De Rips alleen of samen met Willem Haverkort. Sinds 1941 had Willem Haverkort ook een slagerij annex winkel in dit dorp.



rechts; Willem Haverkort



Direct na de oorlog was in De Rips Huub Joosten werkzaam als slachter. Hij heeft dit beroep uitgeoefend totdat hij begin jaren vijftig naar Canada is geëmigreerd. In Canada is ook als slager/kok werkzaam geweest.

links; Hub Joosten als slager aan het werk in Canada

Vanaf begin 1953 was de Ripsenaar Jozef van den Akker werkzaam als huisslachter. Hieronder zijn verhaal verteld door zijn weduwe Annie van den Akker-van Haare.

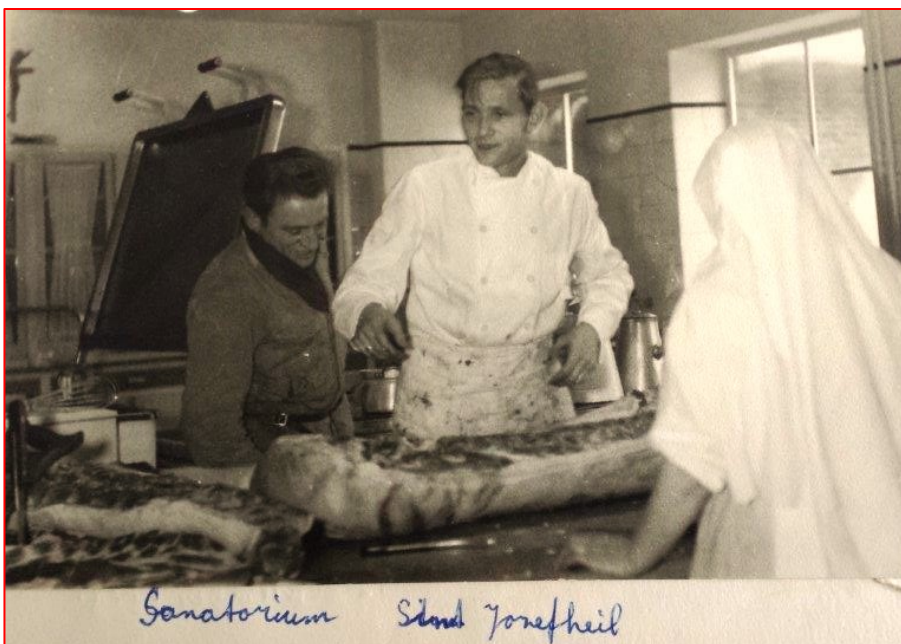
Jozef van den Akker 6-2-1935 - 2007

Jozef wilde al op 16 jarige leeftijd het slachtersvak leren. In oktober 1951 fietste hij samen met zijn vader naar Overloon, waar de slachter Jan Jacobs een slagerij met winkel bezat. Na een korte kennismaking kon hij daags daarna al beginnen, want slachter Jacobs had het erg druk in de komende wintermaanden. Tot april 1952 fietste Jozef elke dag naar Overloon om daar het vak te leren. Ook het verwerken van het vlees zoals; bloedworst, balkenbrij en zult maken leerde hij daar in dat jaar tot in de puntjes.

In deze tijd waren er nog heel veel grote gezinnen. Er werden dan ook veel varkens en runderen geslacht. Na de keuring door een keurmeester werden de beesten "uiteen gedaan". Een slachter moest ook altijd samenwerken met een keurmeester. Jozef werkte regelmatig met Vereijken uit Beek en Donk.

In de zomermaanden, als er geen slachtwerk was, werkte Jozef ook veel bij de boeren. Daarnaast was hij werkzaam voor de Heidemij waar hij in de bossen mos ging steken voor België. In 1962 werden de huisslachtingen al minder. En Jozef besloot om een vaste baan bij de Heidemij te nemen. Wel moest er 's avonds nog wel eens een varkentje geslacht worden. Hij heeft nog tot in 1983 varken geslacht.

Jozef slachtte bij boeren en burgers en voor het Veefonds in De Rips, maar ook in Westerbeek, Oploo, Landhorst en Sint Jozefsheil Bakel. Het slachters gereedschap zoals kogels voor het schietmasker, natte zuivere darmen in zout en messen werden door Jozef gekocht van Priem uit Helmond.



boven; Jozef van den Akker bezig met slachten in het sanatorium Sint Jozefsheil in 1962.

Noodslachthuis De Rips.

Achter de voormalige brandweerkazerne aan de Dr. Houtzagerslaan, nu behorende aan Andre van de Wetering, was de noodslachtgelegenheid van het Ripse Veefonds gevestigd. Het was of de duvel er mee speelde vertelt Annie, dikwijls in het weekend als Jozef op bezoek was in Landhorst, werd hij gebeld dat er weer een noodslachting moest plaats vinden. Het dier was dan al dood gemaakt door de nek door te snijden en Jozef toog daarop snel met zijn motor naar De Rips. Omdat slachten dikwijls toch wel een beetje een 'vieze' bedoening was met al dat bloed, water haren en ingewanden was er in dat weekend voor de direct omwonenden een penetrante slachtersgeur waarneembaar. De buurt was de stank, met de kans op mogelijk maden, soms erg moe.

De haren van de geslachte varkens nam Jozef altijd mee naar huis en legde ze achter in het schuurtje te drogen. Als er voldoende verzameld waren belde hij Boudoin uit Den Bosch die ze kwam afrekenen en ophalen. Van de haren werden bezems en borstels gemaakt vertelt Annie.

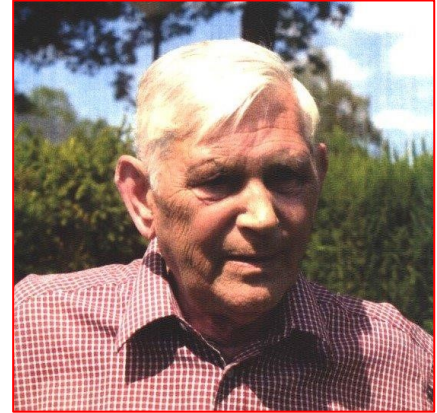
De huiden van geslachte runderen waren ook erg gewild. Eenmaal thuis gekomen werd de huid achter het huis aan de Houtzagerslaan uitgelegd en ingezouten. Als de huid droog was werd deze verkocht aan Jansen die aan de Bakelsedijk in Helmond woonde.

Van Slachter naar Slager

Tijdens zijn slachttijd, maar nog meer daarna verkocht Jozef vlees aan vele gezinnen in De Rips en omstreken dat bij slager Jacobs werd ingekocht. Een keer werd er zelfs een busreis georganiseerd waarbij alle klanten de slagerij in Overloon mochten bezichtigen. De verkoop van vlees aan huis ging door tot ca. 1976.

Hannie Ploegmakers vertelt; Jozef bracht altijd op zaterdag vlees mee voor ons gezin. Het was meestal soepvlees, een stuk worst en een braadstuk. Mama zette het soepvlees 's avonds al op een klein vuurtje zodat het goed kon trekken. Op zondag hadden we dan "zondagse soep".

In 1983 heeft Jozef voor de laatste keer geslacht. Daarna is ook het schietmasker ingeleverd, want het is een wapen dat je niet zonder vergunning in huis mag hebben.



Boven; Jozef van den Akker ongeveer 2000

Een varken slachten door Jan van den Broek, opgetekend door Theo Verstraten.

Slachten in vroegere jaren.

Maand November: Slachtmaand.



In mijn jeugd jaren was het elk jaar een goede tijd wat eten betreft. Als Jan vd Broek uit Milheeze met zijn hese stem op bezoek kwam betekende dat er een varken geslacht moest worden. Deze was inmiddels vet gemest waarmee ik misschien wel onbewust een deel aan heb mee gewerkt. Hoe ging het ook al weer? Ik stookte de ketel in het "voerhuis" zoals dat destijds heette. Toppen van het dennenbos werden in de winterperiode uit de bossen gehaald en werden opgeslagen achter de boerderij. Deze waren op een gegeven moment zo dor en droog dat het vuur volop kans kreeg als ie in aanraking kwam van zo'n bos hout met dennentakken. Ik was de "aanvoerder" van dat hout en sleepte ze naar het voerhuis en stopte ze regelmatig in de ketel om het vuur weer aan te wakkeren. De dennentakken brandden als een fakkel.

links; takkenbos van droge dennentakken.

De stookketel was gevuld met aardappelen en moesten gaar gekookt worden. Daarna werden ze met emmers getransporteerd naar de varkensstal waarna de varkens met volle teugen genoten van deze "stamppot" aangevuld met roggemeel. Buiten spelen was ook een fijn leven voor het varken als hij met zijn snuit in de modder kon wroeten en op zoek was naar allerlei ongerechtigheden en dat is de aard van het beest. Een scharrelvarken in de boomgaard was een mooi gezicht.

Door de Heidemij moest regelmatig een nieuwe weg gebaand worden.

Dat was gemakkelijker voor het transport. We kregen altijd het fiat van Ties vd Heuvel om de toppen van de bomen - uit de nieuwe wegen in het bos - te vervoeren. Dat gebeurde altijd in de wintertijd. Dan had men meer vrije tijd dan in de drukke lente en zomerperiode.

Van links naar rechts; Jan van den Broek, Frans Jonkers, Tinus Jonkers en Mie Jonkers. Het varken is erg kort en dik.

Ik vond het niet leuk als er een varken vervoerd werd richting het washok want ik wist wat er te gebeuren stond.

Jan "den Slachter" (vd Broek) uit Milheeze sleep zijn dolk op scherpte waarmee hij het varken in zijn hals stak terwijl het bloed opgevangen werd in een emmer om er bloedworst van te maken.

Wanneer het varken van zijn haren was "verschoond" werd het uitgestrekt op de ladder gehangen en nadat het gekeurd was kwam Jan later terug om hem uit te "benen" zoals men dat noemt. Alles werd gebruikt wat het varken bood behalve zijn pootjes.

Ik herinner me nog mijn moeder die de darmen van het geslachte dier net zo lang moest spoelen dat ze schoon genoeg waren om er worst in te maken.

Zelfs de blaas werd gebruikt om er een trommelvlies van te maken. Destijds werd die gebruikt tijdens de Vastenavond want dan ging men met de rommelpot langs de deuren en kreeg men iets lekkers of een grijpstuiver. Ook kon men met de opgeblazen varkensblaas thuis op de boerderij voetballen.

Iedereen had een diepe kelder waarin het varken verdween als hij helemaal was uitgebeend. Ook de pastoor en zijn gevolg werden niet overgeslagen als er geslacht werd en kreeg meestal een van de lekkerste delen van het dier. Ik meen te herinneren dat ik er soms een prentje voor kreeg als ik richting de pastorie ging en hun aan een lekker stukje van het varken had geholpen.

De schappen in de kelder waren weer voor een tijdje gevuld en ook de potten zure zult en ingeweekt vlees kreeg zijn aanvulling. We hadden in de kelder ook een bak met pekels waar gedeeltes van het varken in werden bewaard. Hammen werden opgehangen boven de kachel om te drogen. Gebakken balkenbrij was een heerlijke periode vooral als we 's winters thuis kwamen uit de kerk.

Kaantjes waren ook een lekkernij tijdens deze slachterij en de hoofdkaas niet te vergeten. Het draaien van het worstmachientje was vaak mijn aandeel.

Spek bakken was ook een tijdje genieten. Er werd spek gebakken en we maakten pakjes met roggebrood die in de pan werden gelegd en dat spek tezamen met het sap - dat uit het spek was gesudderd - en brood was een lekkernij.

In de tijd dat iedere familie nog een varken slachtte is nu voltooid verleden tijd geworden.

Momenteel kent de moderne mens het varken alleen als voorverpakte hamlap of karbonade bij de supermarkt.

Maar de herinnering blijft!.



Clandestien slachten in de oorlog. (verzameling korte verhalen)

Tijdens de oorlogsjaren was van overheidswege al het voedsel op de bon. Ook de Duitsers confisqueerden een groot deel van het voedselvoorraad. Boeren mochten zelf geen voedsel verkopen en niemand mocht zomaar voedsel vervoeren. Bij controle van de politie of soldaten moest alles worden ingeleverd en had men kans om in de gevangenis te belanden. Een varken werd stiekem vetgemest en geslacht, om vlees te hebben gedurende de oorlogsjaren. Dit werd gebruikt om eten te hebben voor eigen gebruik, onderduikers of als ruilmiddel. Het vlees werd ook niet gekeurd omdat men het te slachten varken niet aangaf bij de gemeente.

Familie Joosten aan de Blaarpeelweg had naast de boerderij een kleine bosschage. Tijdens de oorlog stond hierin een varken verstopt dat werd vetgemest. Truus Joosten vertelde dat ze er wel voor moest zorgen dat het varken altijd voldoende te eten had zodat het niet ging knorren of teveel lawaai maakte en zich verraadde voor de controleurs. Tijdens een van die controles ging het fout. Het buitenvarken was niet stil te krijgen en de controleur dacht toch echt dat hij nog een varken hoorde zoals hij zei. Uit angst voor de verdere ontdekking hebben de 2 broers Joosten het varken in een sloot ter plekke de keel door gesneden! Een bevriende slager uit Helmond "Heldenslei" (Lei Heldens) genaamd kwam dit varken slachten. Op zijn fiets had hij een uitgeholde boomstam gebonden. Als hij na gedane arbeid weer teug naar huis fietste was de stam gevuld met vlees.

Bertha van der Heijden dochter van Driek van der Heijden getrouwd met van Bommel uit Milheeze: Voedsel voor het varken was "fiets" hetgeen een afvalproduct van melk was van de melkfabriek. Dit afvalproduct was voor het varken dat hiermee vetgemest kon worden samen met roggemeel. Een of 2 varkens werden er stiekem geslacht.

Piet Ploegmakers: Wij moesten elk jaar wel een paar varkens "zwart mollen" om kleren, textiel of een fietsenband te kunnen kopen want het geld was toen bijna niets waard en in de stad leden ze al een beetje honger. In De Rips had iedere boer en burger zelf varkens en kippen zodat iedereen genoeg te eten had.

Janie van der Hulst-van der Kroon. Dat men tijdens de oorlog zeer vindingrijk. Er was een varken stiekem geslacht, dat bij bezoek door een inspecteur snel in bed werd gestopt. Lakens en dekens er overheen en de man heeft niets gemerkt.

B: Het verwerken en langdurig bewaren van vlees.

Nadat het varken was gekeurd kon de huisslager weer aan de slag om het varken in stukken te verdelen. Vroeger werd dit minder verfijnd gedaan dan tegenwoordig. Men maakte van het varken meestal alleen hammen, vet- en mager spek, worsten en producten zoals bloedworst, zult en braadworsten. Ook werden alle onderdelen van het varken gebruikt.

Ook voor de voor de huisvrouw komen een paar dagen van veel drukte, want het verder verwerken van het varken is haar taak. Ze werd vaak geholpen door meerdere gezinsleden, familie of burens om alles op tijd weer aan kant te krijgen.



*links;
voorbeeld
van een half
door
gesneden
varken met
de vermelde
delen.*

Als eerste werden de brede flappen wit vet (zie foto van den Broek pag. 9) bladrezel in stukken gesneden en uitgebakken. Door het uitbakken kreeg men uitstekend vet om in te bakken en bleven de kaantjes over die heel lekker op brood waren.



links; kookketel van familie Verwegen waar de varkenskop in werd gekookt.

Vervolgens werd de varkenskop met de oren los gesneden van de kinnebak. De kop werd goed gekookt en gebruikt om zult of leverworst te maken. De kinnebak bestaat voor een derde uit vlees, dit werd samen met het spek gezouten en eventueel gerookt. Dit werd op de boterham gegeten.

Dan werd de zogenaamde broek van de ham gesneden zodat er ruimte ontstond, om de ham van de haaskarbonade te verwijderen. Alleen de botten onder aan de ham werden doorgezaagd. Vlees werd doorgesneden, want gezaagd vlees beschadigde teveel en bedierf sneller. Ook de poten werden van de ham verwijderd, ze werden in de snert gekookt of gebruikt voor in de zult.



links; vele boerderijen in De Rips hadden in de keuken een grote schouw met een fornuis of kachel. De hammen en worsten werden hierin gehangen om te drogen, ze waren dan lang houdbaar en hadden een lekkere rooksmak.

*Foto;
Boerenbondsmuseum
Gemert*

De hammen werden gezouten en in een kuip gelegd. Hier bleven ze ca. 18 dagen op een koele plek liggen. Ze werden uit de kuip gehaald en afgedroogd. Ze werden nog een paar dagen fris en droog ophangen om bij te kleuren. Als laatste werden de hammen met heet water afgespoeld, gedroogd en vervolgens werden ze in de schouw gehangen om ze verder te laten drogen.

rechts; voorbeeld van ham, spek en worst die hangen te drogen.



Nu was het middenstuk aan de beurt. Om de buik en de karbonadestroom van elkaar te scheiden werden de ribbetjes in de lengte van het halve varken doorgezaagd. Na het doorzagen werd de karbonadestroom voorzichtig van het spek gesneden.

Van deze karbonade werd evenals van de haaskarbonade casselerrib gemaakt. (Het vlees werd gekruid en gepekeld en daarna ofwel langzaam gaar gerookt of gekookt. Het kreeg een fijne smaak, en was langer houdbaar.) Na het koken kon de casselerrib ook geweekt worden.

Van de hals- (procureur) of schouderkarbonade kon wel procureurspek gemaakt worden, of het werd gebruikt om in de worst te verwerken. Het was niet echt heel mager maar dat was voor het maken van worst niet zo belangrijk.



Van de buik kon je ook platte ribben met een laagje vet maken. De ribbetjes gingen in de snert of werden gebakken of gekookt bij een stampot. Het buikspek kon wel 10 cm dik zijn, dit werd in stukken gesneden, gezouten en gedroogd en/of gerookt. Het werd in plakken gesneden en gegeten bij de warme maaltijd of op brood.

Het spek werd ingewreven met zout en in een met zout bestrooide kuip gelegd. De stukken werden met de zwoerd naar beneden gelegd. En alle ruimten werden met kleine stukjes opgevuld. Tot slot werd er overal zout tussen gestrooid zodat het vlees aan de kanten onder de pekeld stond.

De kuip met gezouten vlees bleef ruim een week op een koele, luchtige plek staan. Na 10 à 12 dagen konden de kleine stukken reeds gerookt of gedroogd worden. De grote stukken na ca. 18 dagen. Deze werden eerst met kokend water afgespoeld en 1-2 dagen op frisse plaats hangen alvorens in huis te drogen en te hangen.

boven; kuip met gezouten vlees.

Foto van een foto: Boerenbondsmuseum Gemert

Bewaren onder vet: Vlees kan ongeveer 6 weken onder vet worden bewaard. Tevoren kookt men het vlees door en door gaar, en dan doet men het in een schone pot. Na afkoeling giet men er een gesmolten laag vet op van enige vingers dik. Het vlees moet er geheel onder staan en in de vetlaag mogen geen kleine vleesdeeltjes zitten. Daarna de pot op een koele plaats wegzetten.

Worst maken.

Om worst te maken werd het vlees en spek in de vleesmolen gemalen. Er werd zout en specerijen aan toegevoegd en flink door elkaar gekneed. Het worsthoorntje werd aan de voorkant van de vleesmolen gezet waar men de darmen over heen schoof. De darmen konden daarna gevuld worden met het worstgehakt. Na \pm 25 cm kneep men de worst zachtjes dicht en draaide enkele keren rond. Later werd ze hier dicht gebonden en van elkaar gehaald.



boven; darmen nog niet volledig schoongemaakt.

links; worstmolentje vastgezet aan de tafel

rechts; worst maken met een hoorntje op de vleesmolen.



links; de worsten werd aan de zolder in de woonkeuken gedroogd.



Alles van het varken werd gebruikt zoals het bloed. Dit bloed werd samen met een varkenspoot, deel vet, kruiden en boekweitmeel gekookt tot balkenbrij. Of er werd bloedworst van gemaakt. Het bloed werd samen spek, kruiden en roggemeel gemengd. Deze massa werd in een darm gedaan en een tijdje gekookt.

Jan, 't is Vastenavond



Jan, 't is Vas-ten - a - vond, ik kom niet thuis voor 't a - vond.
 't A - vond in de ma - ne - schijn, als va - der en moe - der naar
 bed toe zijn. 'k Heb geen geld om brood te ko - pen,
 daar - om moet ik met de rom - mel - pot lo - pen. Rom - mel - pot - te - rij,
 rom - mel - pot - te - rij, geef me e - ne cent, dan ga ik voor - bij.

De varkensblaas was een geliefd deel voor de kinderen. Er kon een bal van worden gemaakt of je liet hem strak opdrogen over een pot met in het midden een riet gestoken. Met Karnaval liepen kinderen verkleed met de foekepot, maar ook wel rommelpot genaamd, rond en door het liedje te zingen werd in de buurt snoep en beetje geld opgehaald.

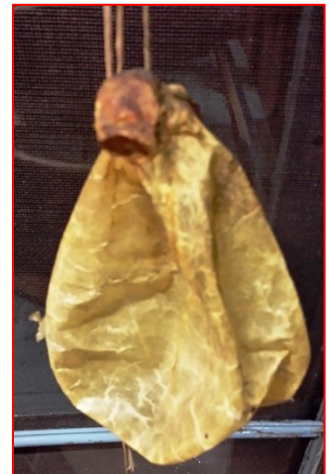
boven; tekst lied Jan, 't is Vastenavond.

Het geslachtsorgaan, de pezerik, werd toch wat afstandelijk mee omgegaan. Hij werd na het verwijderen apart op een hoekje van de tafel gelegd, of aan het puntje van de ladder gebonden. Soms werd er heel kuis een doekje over heen gelegd. De pezerik was waardevol, want deze bevatte altijd veel vet en werd gebruikt om zagen in te vetten tegen roest. En arme mensen in de stad hingen hem vroeger langdurig in de soep om er vet uit te trekken. varkensblaas



links; de pezerik

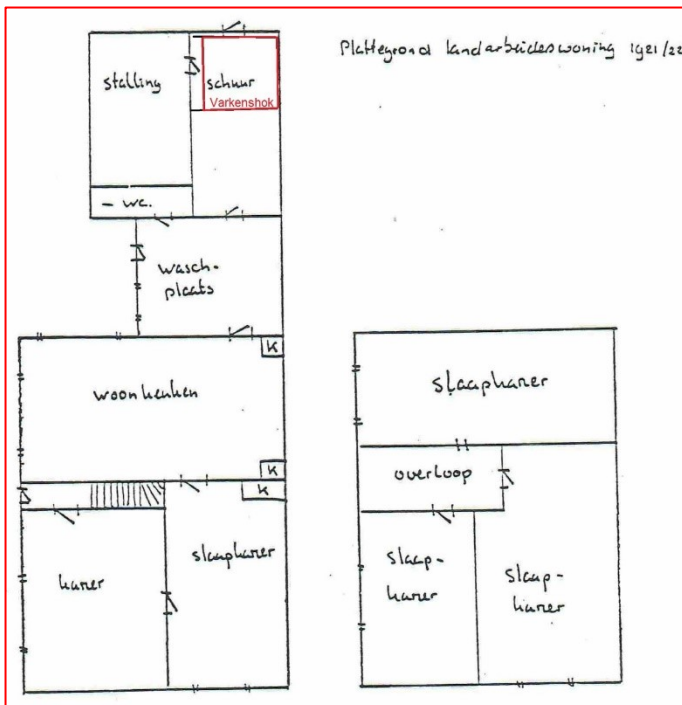
rechts; een gedroogde varkensblaas



Zelfvoorziening van de "Witte woningen" in de Rips, met verschillende bewaar technieken van groente en fruit.

In begin van de vorige eeuw lag De Rips nog erg afgelegen. Er waren geen winkelvoorzieningen, zodat de eerste boeren voor hun dagelijkse levensbehoefte op zichzelf waren aangewezen.

Ook de bewoners van de witte arbeiderswoningen, die in 1922 in opdracht van de Heidemij zijn gebouwd, waren zelfvoorzienend. Elke woning had een stukje grond van 30 are waar men graan, aardappelen en groenten verbouwde. Het waren zogenaamde keuter boerderijtjes.



De witte woningen als keuterboerderijtjes.

De indeling van de witte woningen was zo dat het achterhuis dienst deed als varkensstal. Soms werden er ook wel kippen of een geit gehouden. Verder had de woning een kleine kelder voor opslag van de ingemaakte groenten, fruit en vleesproducten.

De woningen hadden verschillende afmetingen. Ook waren de indelingen niet allemaal hetzelfde.

links; indeling witte woning uit boek: Rips 1880 - 1949; W.T. van den Berg en P.A.D. Schör

onder; een witte arbeiderswoning met het varkenshok en rogge op het veld. Op de achtergrond de meesterwoning, de school, de pastorie en de eerste kerk die in 1965 aan de eredienst is onttrokken en enkele jaren later is afgebroken.



In juni 1923 begon de familie Martien van de Ven bij het kruispunt een Café, levensmiddelenwinkel en bakkerij. Doordat Missiehuis Christus Koning niet naar de Rips kwam, werd het postkantoor van Franssen een poststation. Daarom begon hij in 1924 aan de Ripse straat een dorpswinkel waar men levensmiddelen zoals koffie thee of suiker of andere lang houdbare goederen kon kopen. Ook verkocht hij voer, meel en granen en olie voor de lampen en later ook kleingoed, textiel en garens. Maar voor melk, aardappelen, vlees, groenten en eieren bleven de inwoners van De Rips op zichzelf aangewezen. Ook waren vrouwen vaardig in het zelf brood bakken en er werden verschillende bewaartechnieken gebruikt om de groenten fruit en aardappelen gedurende de winterperiode te bewaren.

rechts; een goed gevulde kelder was de trots van elke huisvrouw.



Elke boerderij en woning in De Rips had een eigen groentetuin. Bij veel boerderijen was ook een boomgaard waar verschillende fruitbomen stonden en ook wel een notenboom. In de zomer was er groente en fruit in overvloed. Dan was het een drukke periode. Wecken deed je in een tijd van overvloed, in de nazomer, als er volop groente en fruit was en de tuin meer opleverde dan je op kon. Het overschot van groente en fruit werd gebruikt om het te bewaren voor de winterperiode, wanneer er nauwelijks verse producten op het land zijn.



Wecken

Het inmaken van groente en fruit was een van de meest gebruikte methode. Het was gemakkelijk en ze bleven lang houdbaar. Men had er glazen flessen met ring een klem en een weckketel. Voor gebruik werden de flessen gewassen en gecontroleerd of ze geen stukjes misten. Ze waren dan niet meer bruikbaar. Ze werden gevuld met groente of fruit. De pot werd afgesloten met een ring en deksel en er ging een klem op de deksel zodat hij niet los kon. De weckketel werd gevuld met potten. De ketel werd voor 1/3 deel gevuld met water. Dat werd het op een vuur gezet en aan de kook gebracht. Hier bleef het 1 uur staan. Vervolgens werden de potten uit het water gehaald en op een theedoek laten afkoelen. Na een dag konden de klemmen van de deksel gehaald worden. en konden de flessen naar de kelder gebracht worden.

links; inmaakpotten of flessen met ring, deksel en klem in een weckketel.



Inzouten.

Snijbonen was een van de bekendste groente die in het zout werd bewaard. De snijbonenmolen werd op de tafel vastgeschroefd en dan konden bonen worden klein gesneden.

rechts; snijbonenmolen met klein gesneden bonen.

Vervolgens werd ze in een Keulse pot gelegd en bestrooid met zout. Voor een mooie kleur werd er ook wel eens stuiver bij gedaan.

In de winter werd er stampot van gemaakt. Een bekend recept is naakte kindertjes in het gras. Witte bonen en gezouten snijbonen worden samen verwerkt in de stampot.

links; Keulse pot en gevulde weckflessen op de achtergrond.



Fermenteren.

Van witte kolen werd zuurkool gemaakt. De kolen werden heel fijn gesneden en een laagje in een Keulse pot gelegd. Hierop werd zout gestrooid en een beetje karnemelk gegooid. Zo werd telkens een nieuwe laag in de pot toegevoegd. Als deze vol was werd de top verzwaard met een steen zodat alles goed onder het vocht bleef. Na verloop van tijd dreef er aan de bovenkant extra vocht. Dit werd er af geschept.

rechts: pot gevuld met zuurkool.



Inkuilen

Voor de winter werden aardappelen en winterwortelen wortelen ook wel ingekuild. Afhankelijk hoe groot de voorraad aardappelen was, werd op een droge plek een ondiepe rechte kuil van 20 cm diep en variabele breedte en lengte. Hierin legde men de wortelen of aardappelen die vervolgens werden afgedekt met stro en zand. De voorraad lag droog en vorstvrij en er was de hele winter te gebruiken.

Drogen

Drogen van bonen en appels waren ook bekende bewaarstechnieken. Appels werden geschild en in plakjes gesneden. Ze werden aan een touwtje geregen en opgehangen om te drogen.

Bruine- en witte bonen werden in deze periode zelf verbouwd en daarna gedroogd. Eerst werden ze in de eigen schil gerijpt. Daarna werden ze uit de schil gehaald en bewaard in een zak. Er kon soep van gemaakt worden.



links; bonen klaar om uit de schil te halen.

Bronnen:

Archieven en cartotheek D'n Blikken Emmer De Rips.

Foto's gemaakt in Boerenbondsmuseum Gemert en museum De Locht in Melderslo door Bernard Ploegmakers

Archief familie Jozef van den Akker-van Haare en zoon Arie van den Akker.

Archief van Theo Verstraten: verhaal over de slachtherinneringen.

Boek: De Rips 75 jaar verhalen door Ripse bewoners.

D'n Uytbeyndel Deurne no 87 en 89 slacht gegevens en foto's door:

Antoon Vissers, Piet van Bree en Hans van Hoek.

Rips 1880 – 1949; W.T. van den Berg en P.A.D. Schör

Landbouwgids 1956: Wenken voor de huisslacht en de wet en de huisslacht

Landbouwgids 1956: Het conserveren van levensmiddelen.

Archief van Wim Jaegers Venray

Boerderij jubileum uitgave:de slacht

Openbare foto's internet

http://mijnslager.info/wetenwaard/historie/Huisslacht/hfst3_slachten.html Gerhard Kwak, Zeewolde

Deze nieuwsbrief kwam tot stand m.m.v.

Bernard Ploegmakers

☎ 0623901706

Hannie Ploegmakers

☎ 0206938463

Secretariaat:

G.M. van Geffen

Ripsestraat 23a

5764PE De Rips

0493-599450

gmvangeffen@planet.n

l

Het lidmaatschap bedraagt € 15,- per jaar over te maken op rekening nr. NL24RABO0136131654 t.n.v. Heemkundekring D 'n Blikken Emmer o.v.v. naam en emailadres