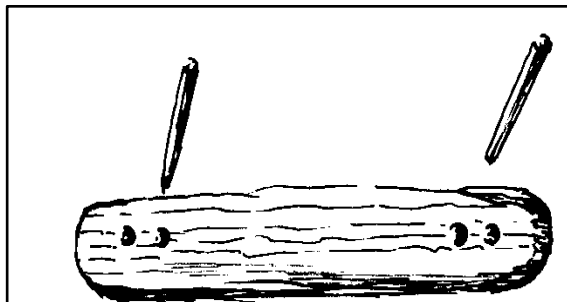


Verhalen uit De Tien Malen: De Potos

S. van Hell



Figuur 1. De slachtbalk

Vroeger was het de gewoonte dat er één keer in het jaar een koe of een varken, of beide geslacht werd. In de tijd dat ossen nog als trekdier gebruikt werden, werd daarom waarschijnlijk aan het

eind van het seizoen een os voor de kookpot bestemd. Vandaar de naam 'potos'. Later, toen de paarden hun intrede deden op de boerderij, werden meestal vrouwelijke dieren geslacht. In mijn tijd dus was het vaak een koe die dat voorrecht genoot.

Het begon al in de nazomer met de aankoop van wat inpoters, ofwel koeien die nog wat moesten groeien van de etgroen. Dit is opgroeiend gras na de eerste snede na de hoibouw. Van genoemde koeien werd er één uitverkoren tot de slachtkoe voor dat jaar, meestal een wat jongere koe, een vaars (één keer gekalfd) of een schot (twee keer gekalfd). Liefst één van het MRIJ-ras (Maas Rijn en IJssel vee), een roodbond ras dat in het algemeen een wat beter vleesras is.

Zo in het laatst van oktober gingen deze koeien nog een poosje naar stal om nog wat aan te mesten, en dan werd de keuze gemaakt voor de 'potos'. Dan werd bij de gemeente een aanvraag ingediend voor een huisslaching, en kwam de keurmeester de koe levend keuren. Dat was eigenlijk niet nodig, want over het algemeen slachtte men geen ziek beest om op te eten.

Inmiddels was er een afspraak gemaakt met de huisslachter, na overleg met de dames, want bij ongesteldheid (menstruatie) zou

het vlees zeker overstuur gaan, werd beweerd. Het was meestal iemand die wat neveninkomsten goed kon gebruiken. Vaak ging het beroep huisslachter binnen de familie over van vader op zoon.

Er was voor iedere buurtschap een dag gereserveerd, hoorde je bij het aanvragen op het gemeentehuis (bij de gemeenteontvanger) om de koe te keuren. In de buurtschap Stenenkamer was dat indertijd op maandag. Dat was natuurlijk handig, want dan had je de hele week de tijd om de koe op te ruimen.

Het betekende wel dat de koe 's zaterdags geslacht moest worden, dan kon deze de zondag over hangen. Als dan in overleg met de slachter een datum was afgesproken, was alles er klaar voor. 's Zaterdags op de afgesproken tijd ('onze' man was meestal wat te vroeg) moest de boer de koe van stal halen. De slachter stond al klaar met het masker (een soort vuurwapen waar een stalen pen uit springt), meestal in een schuur waar geen vee stond. Liefst een beetje onder een gebint van de schuur. Dat was later gemakkelijk voor het ophijsen van de koe.

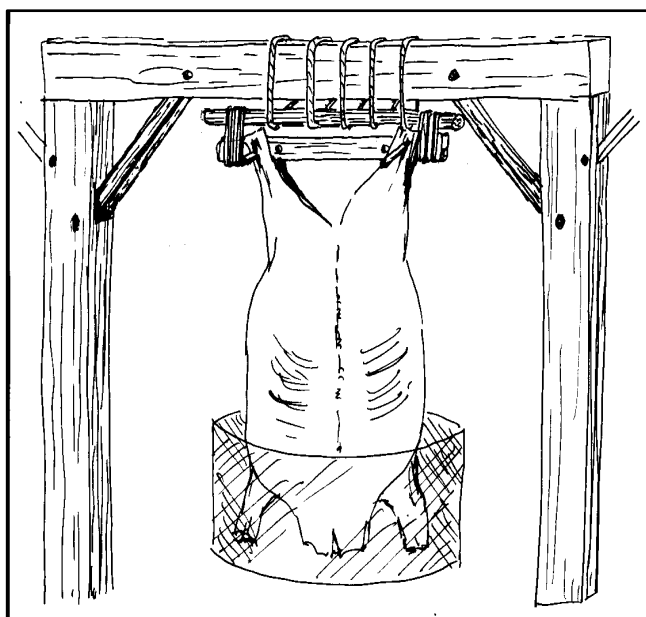
Na het schieten - de koe was dan eigenlijk dood - werd de hals doorgesneden om het dier te laten verbloeden. In sommige streken van het land werd het bloed opgevangen voor de bereiding van bloedworst, maar dat was hier niet gebruikelijk. Na het verbloeden werd de koe op zijn rug gelegd in een soort brug, zodat hij op zijn plaats bleef. Zo kon het villen (het verwijderen van het vel) beginnen. De zijkanten werden het eerst gevild. Daarna was het tijd om de slachtbalk te pakken. Deze stond meestal al klaar. Het was een rondhouten balk met aan ieder eind een los versteekbare houten pen (fig. 1). Deze balk werd door de hakken van de koe gestoken, tussen het hakbot en de hakpees.

Eerst werden de pens en de darmen eruit gehaald en in een teil of tobbe opgevangen; die moesten warm blijven. Daarna werd de kop verwijderd en was het zover dat de koe omhoog getrokken

moest worden. Dat ging als volgt: het ronde hout dat door de hakken van de koe gestoken was, werd op zijn plaats gehouden met de pennen die tussen het hakbot en de hakpees werden vastgestoken. Inmiddels was aan het gebint een ander rondhout iets naar beneden gehangen met koetouwen. Deze ±160 cm lange touwen werden om het gebint en het ronde hout geknoopt, met aan iedere kant een achtertouw (een langtouw) een keer dubbel van beneden naar boven.

Dan kon de zwaarste klus van het slachten beginnen. Iedereen die in de buurt was moest even meehelpen. Het eerste stukje werd gewoon gebeurd, kant voor kant. Daarna werd meestal de ladder gebruikt, door het einde van de slachtbalk tussen de sporten te nemen. Met twee man werd gebeurd, en twee hielden het touw strak. Zo ging de koe langzaam omhoog, kant voor kant, totdat zij vrij hing van de grond.

Nu werd het laatste gedeelte van het vel eraf gehaald. Ook hart, long en lever werden eruit gehaald, en werden meestal aan een haak naast de koe gehangen. Ook deze moesten gekeurd worden. Daarna werd nog even met water nagespoeld, en was de koe klaar.



Gaas tegen de katten

Hierna was het de beurt aan de pens en de darmen. Van de pens werd het vet ('plukvet') eraf gehaald en van de darmen werd de 'krans' eraf gehaald. De krans is vet met veel klieren, ook wel 'klitsen' genoemd. Daarna liet men de

mest uit de darmen lopen, om ze vervolgens schoon te maken. Daarbij werd vaak kalk gebruikt. De darmen werden gekeerd en met een V-vormig plankje geschraapt, want de binnenkant moest ook schoon natuurlijk. Om te kunnen zien of ze inderdaad schoon waren, werden ze gekeurd. Dat gebeurde door ze op te blazen met een pijpje: een stukje steel van een stenen pijp. Dan was het de beurt aan de pens om schoongemaakt te worden, de binnenkant althans, met kalk en water.

Het vel werd in een zak gedaan, en meestal meegenomen door de slager. Het werd verkocht aan de huidenkoopman. In Putten was dat meestal huidenhandel v.d. Broek. De opbrengst werd later verrekend met het slachtloon van de slager.

Zo rond de klok van elf was de klus geklaard.

Soms kwam de keurmeester net rond die tijd de koe nog even keuren. Indertijd was dat de heer Verhulst, een man die gezag uitstraalde, voor kinderen althans: een grote man met een flinke rode baard. Hij kwam aanrijden op een motor met zijspan met van die leren beenkappen om zijn benen, en een paar grote messen en een stempeldoos in een leren koffertje.

Nadat hij even alle dingen bekeken had, en na wat gemompel, werd het stempel gepakt en werd er op elk onderdeel een stempel gezet. Mijn moeder zei altijd: "Niet zoveel van die inkt, meneer". Maar dat was verplicht zei de goede man. Er wordt overigens gestempeld met bosbessen- of zwartebessensap, dus niet met inkt.

Nadat de messen waren schoongemaakt zei mijn moeder: "Je lust zeker wel een borreltje meneer?" "Ja zo net voor het eten zou dat wel smaken denk ik". Ook de slager was inmiddels aan het borreltje toe. Na twee slokjes was het: "Nou, eet er maar smakelijk van, bedankt en tot ziens maar weer." Hij keurde de huisslachtingen liever alvast op zaterdag, want 's maandags was hij druk met de slaggers in het dorp, die in die tijd allemaal hun

koeien en varkens nog zelf slachtten.

Zo bleef de koe de zondag over hangen. Er werd nog een stuk gaas om de koe gezet tegen de katten. In de avond was het vaak de gewoonte dat een vriend of goede buur even langs kwam om naar de koe te kijken (fig. 2). 'Vetpriezen' werd dat genoemd: kijken hoe de koe 'geslacht had' (mooi mager vlees). Het bezoek werd meestal afgesloten met een borreltje.

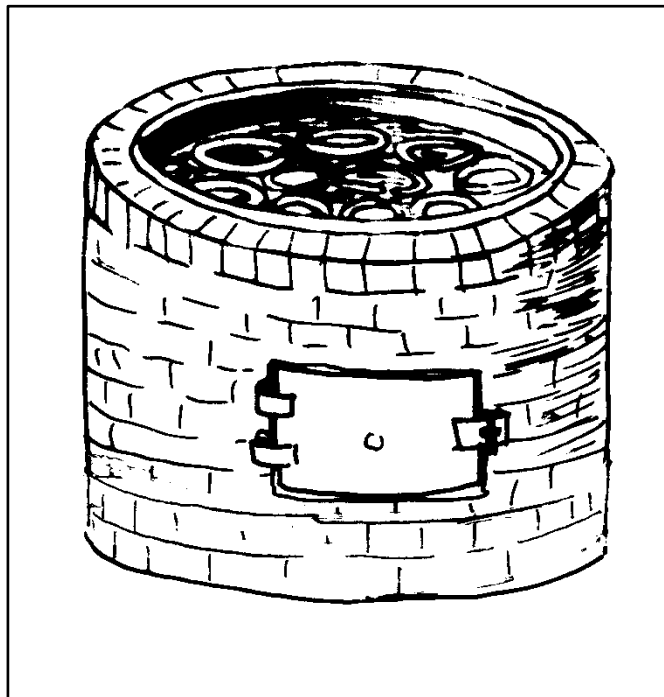
Maandagmorgen was het vroeg dag, want voordat de slager kwam, was het fornuis al aangestoken, met 'ries' (takkenbossen). Het fornuis was halfvol water, met daarin onder andere de kop, de lever, het hart en het onderend van de poten. Wanneer het vuurtje goed brandde werd er wat dikker hout verstoekt, zoals oude posten of oude rikken. Dat is dennenhout dat gekocht werd op een houtverkoop, wat ook vaak gebruikt werd voor het maken van landhekken, posten en schoren. Dit hout wordt ook wel boerengeriefhout genoemd.

Zo tegen halfacht, wanneer de slager kwam, waren deze spullen goed gaar gekookt. Vooral de kop moest goed gaar zijn, dat was handig, om het vlees van de botten te krijgen. Hiervan werd de 'heufdkeis' (hoofdkaas) gemaakt, een mengsel van een stukje lever, het vlees van de kop met wat kruiden. Dit werd gemalen door de worstmolen. Nadat het was afgekoeld op een bord of schaal, werd het vaak op de boterham gesneden en genuttigd.

Inmiddels was de slager begonnen met het afsnijden van het karkas. In die tijd ging dat vrij snel, want er was nog geen diepvries. Men hoefde dus geen mooie kleine pakjes te maken. De ruggestreng werd er eerst tussenuit gezaagd en meteen verder aan stukjes gezaagd. Vooral niet hakken, want dan kreeg je teveel splinters in het vlees, en later op je bord. Dit was de zwaarste klus. Nadat eerst de hazen en de nierbedden (vet) waren verwijderd, werd de eerste voorbout afgesneden,. De bout werd versneden en gezaagd in een paar ribstukken, een stuk 'negel-

hout' (rookvlees), wat mooie vleesbotten en wat braadlappen. De 'taoters' (rest stukjes) gingen in het gehakt. Evenzo verging het de andere voorbout.

Nu werden de touwen wat gevierd om de achterbouten wat te laten zakken, om ze binnen handbereik te krijgen. De



pees werd doorgesneden, waarna de achterbout in je arm kwam rollen. Deze werd rechtop op de tafel gezet en een paar keer doorgesneden in de lengte. Zoveel mogelijk tussen de vliezen door, om het (rook)vlees niet te beschadigen. Er werden meestal uit een achterbout drie 'negelhouten' gesneden, in totaal dus twee uit de voorbouten en zes uit de achterbouten.

Ook van de achterbouten werd de rest versneden tot braadlappen, en ook die 'taoters' waren voor het gehakt. Nadat er nog wat botten waren gezaagd in gepaste stukken voor de pan, was de klus geklaard. Er werd nog een kopje koffie gedronken met de slager, waarna de goede man huiswaarts ging, of naar de volgende klant. Meestal hadden ze ook nog een paar varkens op de leer (ladder) hangen om af te hakken.

Intussen waren ook de bureu garriveerd om een handje te helpen. Dat was hier althans de gewoonte, meestal over en weer. Het eerste werk was het vet snijden. Met een viertal mensen, want ook de mannen hielpen mee, aan een oude houten tafel

werd het aanwezige vet in dobbelsteentjes gesneden (bij een gemiddelde koe 40-60 kg). Intussen was het fornuis leeggemaakt en werd het gesneden vet erin gedaan, om het uit te smelten. Het vuurtje mocht niet te hard branden, want dan verbrande het vet. Dan werd het bruinkleurig en onsmakelijk. Wat overbleef waren de kaantjes. Nadat het vet was afgekoeld, werd het in emmers weggezet in de kelder. Dit werd gebruikt om het vlees in te braden, of in de stampot, voor wat vettigheid. De kaantjes werden gebruikt bij de bereiding van de buulworst en meelworst.

Dan was het de tijd om de pens te snijden en moest het rolpatroon opgezocht worden, dat was (zoals altijd) nog bij de burenen. Het verhaal ging dat mijn overgrootvader de meid op pad gestuurd had om het rolpatroon op te halen bij de burenen. De burenen hadden het net bij toeval uitgeleend aan een broer aan de andere kant van het dorp. Helaas, helaas, daar aangekomen bleek het de vorige dag net opgehaald te zijn door, u begrijpt het al. Zo kwam laat in de middag de meid doodmoe van de fikse wandeling terug bij de baas, zonder het rolpatroon. Later vertelde zij dat ze regelrecht naar haar moeder was gegaan voor een vrije middag, de slimmerik.

Als het rolvlees gesneden en gekruid was, werden de stukjes van de pens (20 bij 15 cm ongeveer) gevuld en daarna dichtgenaaid met garen (katoen). Meestal waren er zo tussen de achttien en twintig rollen te maken van de pens (rolpens). Nadat ze gekookt waren, werden ze bewaard in een zure substantie, gemaakt van karnemelk en azijn.

In vroeger dagen was het ook gewoonte, wanneer de rollen lagen af te koelen in de avond, er een te pikken bij de burenen, voor de sport. De rol werd vaak in schijven gesneden en gebakken in de pan. Heerlijk bij rode kool en dergelijke.

Nu was het tijd om de 'huspotten' samen te stellen. Dat was een hele klus om wat mooie borden te vullen. De een kreeg wat meer

dan de ander. De buren die hielpen kregen natuurlijk een flink stukje mee, de andere buren wat minder. Dan de keurmeester en de slager, en nog een paar goede kennissen, die ook een stukje meekregen. Meestal een paar mooie stukken vlees en een paar botten, met vlees uiteraard. Hiermee was het werk voor de eerste dag geklaard.

De tweede dag werd de buulworst en de meelworst gemaakt door de dames. Het recept was als volgt: vier pakken (trouw) boekweitmeel, 15 pond tarwebloem, warme kanen, gekookte lever, vleeskruiden en wat peper. Er was wat 'kopwater' bewaard (van het water waarin de kop gekookt was), om van het deeg, zo leek het wel, een kneedbare brij te maken. Dit was voldoende voor ongeveer vier tot zes 'bullen' (linnenzakjes van 15 bij 40 cm), en honderd meelworsten.

De meelworsten werden eerst gemaakt en gekookt in het fornuis. Dit lukte de ene keer beter dan de andere keer. Soms kookten ze kapot (dan brandde het fornuis te hard), of ze wilden niet gaar worden (bij een te koud fornuis). Het was kunstig werk. Wanneer het niet zo best lukte, zei mijn opoe (grootmoeder): "Ze liggen der mar te martelen, de worsten". Als ze gaar waren, kwamen ze boven drijven en werden ze lek geprikt met een worstpin. Dan kon de lucht ontsnappen. Worstpinnen werden overigens gemaakt van wilde meidoorn, of sleedoorn. Het waren scherpe lange dorens die van de tak werden gescheurd. Zo was er aan het dikste einde meteen een verdikking, zodat ze bij het gebruik niet doorschoten bij het einde van de worst. Daarna zonken de worsten weer even terug, om even later weer boven te komen drijven, dan moesten ze nog even bakken. Wanneer ze lichtbruin begonnen te kleuren waren ze goed (fig. 3). Ze werden de volgende dag op 'spielen' (ronde houtjes ongeveer 60 tot 70 cm lang) in de schoorsteen gehangen om te roken, 3 dagen.

Het overgebleven deeg werd, nadat er nog wat meel en soms wat rauwe kaantjes aan toegevoegd waren, in de 'bullen' gewerkt,

waarna ze na de meelworst in het fornuis een paar uur gekookt werden. Buulworst werd vaak het eerst opgegeten, bij het ontbijt of bij het brood eten (tegen 5 uur). Ze werd gebakken in de pan, uiteraard in rundvet, en er werd vaak roggebrood bij gegeten met een kopje thee. Een stevig ontbijt was dat! Meelworst werd opgewarmd in water en kon langer bewaard worden.

Nadat het vlees was afgesneden, werd het in de kelder gelegd om te besterven. Woensdagmorgen was het meestal de gewoonte dat het vlees in de kuub (een ronde eikenhouten ton) ging. Dat waren de rookstukken, de ruggestheng, de botten, de tong, het rookvlees, het 'geer' (uier), de schenkels en de nieren. Nadat er eerst een laagje zout (grof zout) in de ton was gestrooid, werden het vlees en de botten flink ingewreven met zout, en dan zo dicht mogelijk tegen en op elkaar gestapeld. Wanneer alles in de ton was verdwenen, werd er nog een laagje zout over gestrooid en werd de deksel erop gelegd. Het 'inzouten' was meestal mannenwerk. Indien nodig werd er nog een keer wat zout bij gestrooid. De rookstukken werden na ongeveer drie tot vier weken eruit gehaald, om ze vervolgens te laten uitlekken (pekel) en in de schoorsteen te hangen in de rook. Er mocht dan voor de smaak alleen maar hout gestookt worden, liefst eiken- of beukenhout. Na ongeveer vier dagen werden deze stukken naast de schoorsteen op een zoldertje gehangen, om ze droog te bewaren voor het aanstaande jaar. Van wat er in de ton achterbleef was natuurlijk inmiddels al het één en ander opgegeten, en de rest werd langzaamaan opgemaakt.

Een mooi vleesbot werd vaak bij de rijst gegeten. Dat kan dikke rijst zijn, dat is rijst gekookt in melk, ook wel 'Zeutemelksriest' met bruine suiker, die koud werd gegeten in de zomer. In de winter was het 'dreuge riest' (rijst met krenten) en 'stip' (dat is warme melk met daarin een stukje roomboter), of 'ketelkoek' (lijkt op gekookt krentenbrood) in de 'buul' wat ook met 'stip' werd opgegeten. De wat mindere botten verdwenen in de soep-pan. De nieren, het 'geer' en echte vleesbotten werden vaak op

brood gegeten, zolang het negelhout nog moest drogen.

Woensdag was ook de dag om het overgebleven vlees te braden. Dat gebeurde in het fornuis. Wanneer je er langs liep, begon je al te watertanden (ik tenminste) van die heerlijke geuren. Je kreeg maar een paar keer per jaar vers gebraden vlees: wanneer je zelf slachtte of wanneer je een huspot kreeg. Wanneer het vlees en de gemaakte gehaktballen gebraden waren, werd het meeste gewekt in wekflessen. Voor de eerste paar weken werd meestal wat in pannen weggezet, onder het vet, dat bleef in de kelder wel twee á drie weken goed.

Donderdag was dan de dag van de schoonmaak. Alle vette potten en pannen moesten weer schoongemaakt worden en de tafel geboend. Met de 'heeboender' (wat op een bosje gebonden takjes dopheide) werd de vloer geschrobd. Het fornuis werd gestookt voor het warme water, en was dan meteen weer schoon voor de was. Want er waren nogal wat doeken gebruikt (slachtlakens en -doeken).

U ziet, het was een hele klus. Later in de winter werd er vaak nog een varken geslacht ter afwisseling, want er moest wel een heel jaar van gegeten worden natuurlijk.

+++