

Huisslacht

Tekst: fragment uit het boekje: "Huisslacht" - J. Koops en A.J. Pottinga - 1947

HET SLACHTEN VAN EEN VARKEN (vroeger).

Het varken moet een dag van te voren vasten maar mag wel drinken.

Door de slager wordt het dier met een schietmasker bewusteloos gemaakt. Daarna wordt er een snee in de halsslagader toegebracht, terwijl het bloed in een schone emaille emmer of teil met wat koud water wordt opgevangen onder voortdurend kloppen. Het wordt ook daarna nog enige tijd geklopt om het vormen van bloedkoek te voorkomen.

Voordat er bloedworst van wordt gemaakt moet het eerst worden gezeefd.

Het varken wordt dan gebroeid met kokend water en van buiten nauwkeurig schoongemaakt. De haren en de opper-

huid worden afgeschraapt. Vooral de kop en de oren moeten nauwkeurig worden nagezien. Goed afschrappen en afspoelen is van veel belang, want hoe gladder de buitenkant is hoe minder vuil eraan blijft hangen. Hoe zindelijker behandeling, hoe beter product!

De hoeven worden verwijderd en daarna wordt het varken met behulp van het kromhout aan de ladder opgehangen, die vanzelfsprekend ook eerst goed schoongemaakt moet zijn.

Dan wordt het varken aan de buikzijde voorzichtig opgesneden van de staart tot aan de steekwonde. De blaas wordt verwijderd evenals de darmen. Het middenrif wordt doorgesneden en de borstorganen eruit genomen.

Alle bruikbare organen als b.v. hart, lever en nieren worden direct in koud water gelegd om het bloed goed uit te laten trekken. Men moet het water zo nu en dan eens verversen. De darmen moeten direct van het plukvet (de krans) wor-



De varkensslachter, Jan Victors, 1648.

den ontdaan, want dit gaat warm beter. Daarna worden de darmen schoongemaakt.

Het varken, ontdaan van de verschillende organen, wordt nu doorgezaagd, precies op de ruggengraat en doorgesneden tot op het zwaard, zodat het dier geheel vlak komt te hangen.

Vroeger werden in sommige streken niet de ruggenwervels doorgesneden maar werden de ribben gekerfd aan weerskanten van de ruggengraat. Omdat toen alles tot worst werd verwerkt, maakte dat niet veel uit. Nu we het echter tegenwoordig anders gaan verwerken mag dit niet meer, daar op deze wijze het carbonadevlees wordt versneden.

Een fout, die bij veel huisslachtingen wordt gemaakt is, dat er van binnen te veel met water wordt gespoeld. Dit werkt vlugger bederf in de hand. Om dezelfde reden mogen er geen inkervingen in het vlees worden gemaakt.

Het varken wordt om af te koelen meestal buiten neergezet, overdekt met een schoon laken om te voorkomen, dat er stof op komt en honden en katten erbij kunnen komen. In de zomer, in het voorjaar, of vroeg in het najaar is het buiten wel eens niet koud genoeg. Dan kan men het varken beter in de kelder op de vloer leggen. Evenmin mag het var-

ken bij erge vorst buiten staan, omdat dan het vlees aan de buitenkant befrist en van binnen niet uit kan wasemen, waardoor het een lelijke groenachtige kleur krijgt. In zo'n geval moet men de beste plaats in huis opzoeken.

Bij mistig weer is het aan te raden de reuzels gedeeltelijk los te halen, zodat het vlees eronder beter af kan koelen, daar men anders last kan hebben van broeien. Behalve dat het vlees afkoelt moet het ook de gelegenheid hebben om te besterven. Er hebben n.l. in het vlees allerlei omzettingen plaats, die de spieren eerst stijf doen worden, maar daarna het vlees veerkrachtig en mals maken. Hiervoor is tijd nodig, vandaar dat het dier pas de volgende dag mag worden afgehouden.

Niet, zoals soms gebeurt, nog dezelfde avond afhouwen, omdat het dan niet goed tot binnenin is afgekoeld en de omzettingen niet voldoende hebben plaats gehad, waardoor de kwaliteit, de smaak en de houdbaarheid achteruitgaan.

Soms wordt zelfs nog dezelfde avond gezouten en worst gemaakt. Dit is zeer verkeerd.



Varkens slachten Antonio Tempesta - Italië rond 1600

HET AFHOUWEN (uitsnijden)

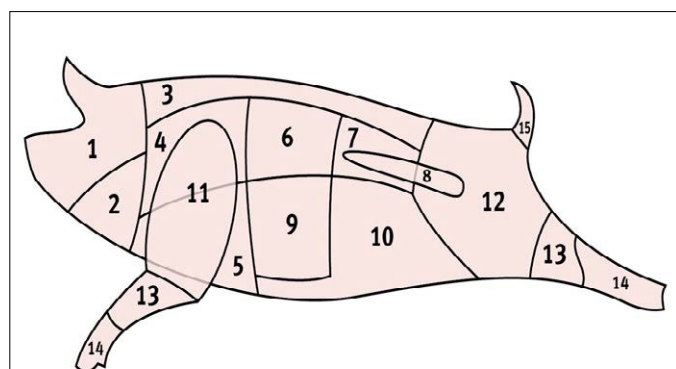
Daar men bij het uitsnijden van de huisslacht in de eerste plaats rekening moet houden met de smaak en gewoonten van de huisgenoten, spreekt het vanzelf, dat de wijze van uitsnijden en bereiden in elke plaats en streek zeer uiteenloopt.

Zo zal b.v. in het ene gezin meer behoefte zijn aan worst, terwijl in een ander gezin meer vlees op andere wijze zal worden ingemaakt, hetzij in weck, in zout, gedroogd of gerookt.

Soms ook moeten we rekening houden met bepaalde tradities. In veel plaatsen is het gebruik, dat enkele familieleden of burens een stukje vlees of wat worsten krijgen. Deze gewoonte zullen we natuurlijk graag in ere houden, maar we moeten er soms bij het afhouden even rekening mee houden.

De volgende dag volgt dus het uitsnijden of afhouden.

Als regel wordt de volgende manier van uitsnijden toegepast. Eerst wordt de ondervoet afgesneden. Men gaat hierbij met het mes over het kleine knobbeltje aan de achterpoot, aan de voorpoot is het gewricht gemakkelijk te vinden. Deze pootjes worden gespleten, licht gezouten en later gebruikt in erwten- of bonensoep. Ze kunnen ook worden geweckt.



1. Varkenskop voor zure zult en worst
2. Wangvlees voor worst en stoofvlees
3. Rugspek
4. Halskarbonade
5. Borstvlees
6. Ribkarbonade
7. Lende- of haaskarbonade
8. Varkenshaas, varkensmedaillons
9. Varkensbuik voor speklappen, buikribben (spareribs) en katenspek
10. Buikvlees voor speklappen en pork belly
11. Varkensschouder (voor schouderham)
12. Ham voor hamlappen en schnitzel
13. Hiel, voor maaltijdsoepen
14. Onderpoot (snert)
15. Staart

3, 4, 6 en 7 vormen samen bacon.

Daarna wordt de reuzel eruit genomen. Eerst wordt ze zorgvuldig bij het middenrif losgesneden en dan verder afgescheurd. De reuzel wordt gemalen en uitgesmolten. (Het plukvet is minder lekker, wordt niet tegelijk met de reuzels uitgesmolten, maar apart). Het is aan te raden een gedeelte van het vet te wecken, de smaak blijft dan lekkerder. Vet moet in het donker worden bewaard (weckflessen met gebraden vlees dus ook).

Dan worden de beide haasjes, de malse spierstukjes aan weerszijden van de ruggengraat, eruit genomen. Deze zijn zeer geschikt om bij de huisslacht gebraden en geweckt te worden. Hierbij doet men het beste de beide haasjes tegen elkaar te leggen en samen te binden, zodat men ze later beter kan snijden. Het is jammer deze goede kwaliteit vlees door de worst te verwerken, zoals zo dikwijls gebeurt.

De kop wordt afgesneden op de 1e wervel en dan direct in water gezet, dat enige keren ververst moet worden. De kop wordt gebruikt voor hoofdkaas, maar kan ook gedeeltelijk in de leverworst verwerkt worden.

De hammen worden uitgesneden soms met veel van het aangrenzend spek, maar ook wel zonder dat.

De achterham snijdt men tussen de 1e en 2e wervel van achteraf gerekend.

De staart wordt daarna uitgenomen met zo min mogelijk spek eraan, gezouten en gebruikt in b.v. erwtensoep.

Aan de binnenkant van de ham kan het vlees worden weggenomen tot op de kop van het heupgewricht. Dit vlees wordt gebruikt voor worst of gehakt. Dan wordt het spek glad bijgesneden, z.g. "kant gesneden". Ook het vliesje aan de binnenkant van de ham wordt weggenomen, zodat het zout er beter in kan dringen.

In de ham loopt een bloedader, die goed uitgedrukt moet worden. Met de vuist vanaf de poot stevig duwen! Direct het bloed afvegen met een schoon doekje. Men drukt zolang tot er geen bloed meer uitkomt. Dit is van belang voor het goedblijven en doorzouten van de hammen.

Daarna wordt de rand van de ham langs het zwaard iets ingeduw, zodat een soort walletje ontstaat, waardoor het aflopen van de pekels iets tegengegaan wordt.

De achterpoot wordt boven de hiel afgesneden.

De ham wordt dan gezouten, wel of niet gerookt, en gedroogd.

Ook kan men van de achterham een grote en kleine rolham maken of 3 kleinere. Ze wordt dan iets verder naar de hiel afgesneden. Men houdt dan een punt vet spek over, wat gezouten, wel of niet gerookt, en gedroogd kan worden, maar ook b.v. in bloedworst of tongworst kan worden verwerkt.

Deze rolhammen worden eerst gezouten; uit het zout stevig opgerold en vastgebonden en vervolgens wel of niet gerookt en gedroogd.

Beenham is pittiger van smaak dan rolham (de beroemde



Biggen (ver)kopen op de biggenmarkt (Ommen).

Drentse schink was altijd beenham!). Rolham snijdt echter prettiger en mooier.

Na de achterham wordt de carbonadespier eruit genomen. Daarvoor zaagt men dwars over de ribben, recht langs de plaats van de haas.

Daarna worden vlees en ribben van het spek afgesneden langs het vlies bij de schouder. Het mes houdt men horizontaal, zodat niet te veel spek meegesneden wordt. Zorg dat geen vlees aan het spek blijft zitten. Dit zou jammer zijn daar het na het zouten, drogen en bakken hard en minder smakelijk wordt en het carbonadevlees wordt versneden. Men heeft nu dus de carbonadespier in z'n geheel eruit genomen, bestaande uit schouder-, rib- en lendecarbonaden.

Men kan deze bij de huisslaching verschillend verwerken. Wil men een gedeelte direct vers gebruiken, dan snijdt men de carbonadespier bij elke wervel door tot de z.g. carbonaden. Ontdoet men het ribbetje van de carbonade van vet en vlees, zodat men een mooi rond stukje mager vlees aan de rib overhoudt, dan spreekt men van cotelet.

Wil men de carbonade in flessen steriliseren, verwijder dan eerst de ribbetjes uit de gehele carbonadespier door met het mes tot op het been te snijden, waarna ze er gemakkelijk uit te wippen zijn. Verwijder dan het gedeelte van de ruggenwervels. Ook kan men de ribben in zijn geheel verwijderen door met het

mes direct onder de ribben door te snijden (dit gaat gemakkelijker en vlugger).

De ribbetjes kunnen dan apart verwerkt worden (b.v. gezouten, of gekookt, of gebraden en geweckt).

Nu kunnen de carbonaden worden gesneden, die eerst worden gebraden en daarna geweckt.

Bij jonge varkens is het aan te raden de ribben eruit te nemen, voordat de carbonadespier is losgemaakt van het spek. Men heeft dan meer stevigheid, daar het jonge vlees minder vast is. Ook wel worden schouder- en ribcarbonaden als één stuk gezouten en daarna gerookt (ook liefst ontbenen !)

Dit noemt men dan Kasseler rib.

De onderste delen van de ribben, die nog aan het buikspek vastzitten kunnen er worden afgenomen en in stukken gesneden, b.v. 2 à 3 ribben tegelijk. Deze z.g. "krabbetjes" worden dan gezouten en later gebruikt in stampot of in erwten- of bonensoep. Ook kan men ze koken en daarna met de bouillon in flessen steriliseren of braden en met de jus wecken. Wenst men geen krabbetjes, dan doet men het beste het weinige vlees, dat zich aan de uiteinden van de ribben bevindt aan het spek te laten zitten. De ribbetjes worden er dan uitgenomen door tot op het bot te snijden waarna ze er ook hier met een kleine handige beweging kunnen worden uitgewipt. Zo krijgt men dus geen krabbetjes en er blijft wat vlees aan het spek zitten.

Van de lende kan een rollade worden gemaakt. Men laat ook het dunne gedeelte eraan: desverkiezend kan ook het haasje er in blijven.

Het stuk wordt gezouten en gekruid met peper, gestoten kruidnagel en nootmuskaat, stevig opgerold en vastgebonden met touw (rolladeknoop).

Een eerste kwaliteit rollade krijgt men, wanneer de haas er binnenin wordt gerold (haasrollade).

De rollade kan voor onbepaalde tijd worden bewaard door ze te braden en te wecken.

Ook kan men de goed gaar gebraden rollade onder vet korte tijd bewaren. Dit vraagt echter veel vet.

Het gedeelte voor de carbonadespier, het z.g. "nekje", wordt bij de 4e of 5e wervel doorgesneden. Het vlees hiervan is vrij vet en wordt daarom vaak in worst verwerkt. Het nekje kan echter ook heel goed tot procureurspek worden gemaakt. Het wordt dan bijgesneden, gezouten, licht gerookt en is zeer smakelijk op de boterham.

De voorpoot met de schouder wordt rond afgesneden, zodat er niet te veel dik spek aan blijft zitten. Het schouderblad wordt er afgenomen. Zo verkrijgt men voorham of schouderham.

Het magere spek kan tot ontbijtspek worden gemaakt of later als doorregen kookspek worden gebruikt. Ook kan het worden geweekt.

Bij jonge varkens kan men er rolspek van maken. Hiervoor wordt het zwaard eraf genomen, wat later in bloedworst, tongworst, leverworst of hoofdkaas kan worden verwerkt. Rolspek is bij wijze van ham te gebruiken en kan b.v. zeer smakelijk bij sla worden gegeten. Het spek wordt eerst gezouten, uit het zout stevig opgerold en met touw vastgebonden, daarna wel of niet gerookt en gedroogd.

De kleine stukken vlees, die bij het afhouden wegvallen, kunnen ook nog verschillend worden behandeld. Meestal worden ze grotendeels tot worst verwerkt.

Men kan er echter ook gehakt van maken.

a. in de vorm van soepballetjes, die gekookt en met de bouillon worden gesteriliseerd.

b. in de vorm van grotere ballen, die worden gebraden en met de jus worden gesteriliseerd.

De overgebleven botjes kunnen worden gezouten en voor soep gebruikt.

Ook kan men ze opzetten met koud water en enige uren zachtjes laten trekken.

De bouillon kan dan met wat gehaktballetjes worden gesteriliseerd, en later voor soep gebruikt.

De pootjes worden meestal gezouten en in de soep gekookt. Men kan ze echter ook drogen, of wecken.

De hersenen kunnen nog verwerkt tot hersenpannekoekjes.

Het zouten.

De stukken, die later gedroogd, of gerookt en gedroogd zullen worden, worden eerst gezouten. Ook kleine stukjes die we eerst gebruiken zoals pootjes en dergelijke. Het zout moet hiervoor goed droog zijn. Het zouten is van groot belang en moet met zorg gebeuren.

Goed zouten en veel zouten is niet hetzelfde. Veel zouten wil zeggen veel zout gebruiken en dit mag juist niet, daar het vlees dan te zout wordt en er bovendien veel voedingsstoffen verloren gaan.

Goed zouten wil zeggen: stevig met het zout inwrijven en hier komt het juist op aan. Ieder stuk moet apart stevig ingewreven. Iets meer tijd aan het zouten besteed, komt het product ten goede. Vooral de hammen bij het been goed inwrijven.



November - Cornelis Dusart (1679 - 1704)

Zindelijkheid is ook bij het zouten een vereiste.

Eerst onder in het vat zout strooien en dan de stukken dicht in het vat pakken, zodat ze elkaar goed aansluiten. Ze komen dan beter onder de pekels te staan. De grote stukken onder in het vat, met het zwaard naar beneden, de ruimten er tussen aanvullen met de kleinere. Vooral tegen de kanten van het vat zout strooien.

De hoeveelheid zout, die we gebruiken loopt nogal uiteen. Dit hangt af van de tijd van het jaar en of we een goede of minder goede bewaarplaats hebben.

In de winter rekenen we $\pm 6\%$ zout. In de zomer tot 12% .



Dezelfde manier van werken vinden we ook in het naburige Duitsland, net over de grens. Huisslachter en varken op de ladder.

Hebben we geen goede bewaarplaats dan moeten we meer zout gebruiken.

Na een week moet er flink pekkel zijn ontstaan: Puntjes, die er boven steken, met extra zout bestrooien. Zorg dat de plaats waar het gezouten vlees staat (liefst een koele kelder) flink geventileerd wordt. Stilstaande, bedorven lucht is verderfelijk voor vlees.

Spek wordt met gewoon zout gezouten. Voor vlees en worsten werd vroeger wel gebruikt een mengsel van zout, suiker en salpeter. Salpeter heeft een conserverende werking en kleurt het vlees sneller rood. Suiker kleurt het ook en houdt het langer rood. Te veel salpeter is schadelijk voor de gezondheid. Volgens de Vleeskeuringswet mogen slagers dan ook niet meer dan 0.2 pCt. gebruiken.

Mensen met gevoelig tandvlees hebben er gauw last van. Ook worden de slijmvliezen van het overige spijsverteringskanaal er door geprikkeld.

Indien salpeter wordt gebruikt moet het in ieder geval zeer zorgvuldig met het zout worden gemengd, daar klontjes salpeter groene plekjes op het vlees kunnen veroorzaken. Het is beter het weg te laten en het zout alleen te vermengen met iets suiker; het beste is rietsuiker (verkrijgbaar bij apothekers en drogisten). Per kg. zout, 100 gr. suiker.

Door de K. N. Zoutindustrie te Boekelo wordt een speciaal zout in de handel gebracht voor het zouten en kleuren van vlees, onder de naam. "Coloroso"; in baaltjes van 25 kg. Dit geeft goede resultaten. Het is alleen in de groothandel verkrijgbaar.

Ook kan men het keukenzout vermengen met Spevo-zout. Dit is in busjes verkrijgbaar. Op 1 deel Spevo-zout neemt men 11 delen keukenzout daarna goed vermengen. Dit kleurt het vlees mooi rood.

Het spek wordt dan met gewoon keukenzout gezouten en bovenop de andere stukken gelegd.

Ook kan men zouten in pekkel. Men lost dan in gekookt water zoveel zout op, dat er een ei op de punt in drijft.

Duur van het zouten: kleine stukken laat men $\pm$ 10 à 12 dagen in het zout. Grote stukken rundvlees 20 dagen.

Na het zouten worden rolhammen en rolspek stevig opgerold en met touw vastgebonden. Gaat dit moeilijk, dan de stukken een paar uur in koud water leggen.

Uit het zout alle stukken met heet water afspoelen, zodat het buitenste laagje zout verwijderd wordt. We hebben dan later minder last van druppen en het vlees droogt mooier.

Na het afspoelen met een schone doek afdrogen en enige uren op een frisse luchtige plaats hangen om het droog te laten waaien. Pas dan in een verwarmd vertrek hangen. Zorg dat de kanten mooi glad zijn.

De eerste dagen niet hard stoken (ook bij het drogen van de worsten niet), daarna kan het iets warmer hangen.

Het geel en sterk van smaak worden van het spek kan komen door te weinig zouten, of te warm drogen. Ook door het stoken

BELAGERS VAN DE SLACHT.

Het verse vlees, maar ook het gedroogde, wordt soms belaagd door vliegen en kevers. Voor het verse vlees zijn het vooral:



1. De blauwe vleesvlieg of bromvlieg, een 9-13 mm. lange, sterk behaarde vlieg met roodbruine ogen en donkerblauw metaalglanzend achterlijf. Het wijfje legt bij voorkeur op vleeswaren of kaas haar eieren tot een aantal van ongeveer 1200. Hieruit kruipen gewoonlijk nog dezelfde dag ivoorkleurige zeer vraatzuchtige larven te voorschijn, die een vloeistof afscheiden, waardoor het vlees plaatselijk zodanig verandert, dat dit gemakkelijk door de diertjes kan worden opgenomen. Het vlees bederft hierdoor en verspreidt een zeer onaangename geur. In de zomer zijn de larven na ongeveer een week volwassen en hebben dan een lengte van 12 mm. bereikt. Zij verlaten dan het vlees en veranderen in een schuilhoekje in rood-bruine tonnetjes poppen. Na ongeveer 10 dagen komen hieruit weer de vliegen te voorschijn. De één mm. lange witte eitjes onmiddellijk verwijderen en vernietigen.

Het door de larven aangetaste gedeelte van het vlees is bedorven. Dit moet ruim uitgesneden en vernietigd worden. De rest moet afgewassen en is nog goed bruikbaar. Bestrijding: De bromvliegen vangen. Het verse vlees bewaren in een vliegenkast, of onder een vliegenkap. Zorg dat deze goed dicht zijn. Het gedroogde vlees in de zomer niet aan de zolder laten hangen, maar opbergen.

2. De gouden vlieg (6-11 mm.) en de grijze vleesvlieg of dambordvlieg (6-18 mm. lang), hebben vrijwel dezelfde levenswijze. Deze laatste heeft een grijs en zwart gedambord achterlijf en wordt gerekend tot de nuttige opruimers in de natuur, omdat ze de eieren op allerlei afval legt en de larven zich hiermede voeden. Deze vlieg kan echter ook eieren leggen in wonden van dier en mens en hierdoor ziekten veroorzaken.

3. De kaasvlieg, deze kan veel schade in de huishouding aanrichten. Het is een zwart metaalglanzend vliegje, 4 à 5 mm. lang met plat tegen het lichaam liggende, doorschijnende glazige vleugels. Het wijfje legt gewoonlijk ongeveer 140, maar ook tot 500 eieren op en onder vlees en kaas. Hieruit komen na ongeveer 24 uur witte slanke maden of larven. Deze zijn bij warm weer in ongeveer 14 dagen volwassen. De volwassen larven springen zo lang heen en weer tot zij een donkere plaats hebben gevonden, waar zij in rood-bruine of geelachtige tonnetjespoppen veranderen. Na 14 dagen komen hieruit weer de vliegen te voorschijn. In het koude jaargetijde overwinteren de dieren als made of pop.

De larven eten bij voorkeur zachte jonge kaas, ham, mager spek, pekelvlees, rookvlees, verder gerookte vis en margarine.

4. De spektor, deze komt vrij veel voor en kan aan de gedroogde slachtvoorraad veel kwaad doen.

Het is een 7-9 mm. lange kever met een zwart-bruine grondkleur. De voorste helft der dekschilden is geelgrijs met op ieder dekschild 3 donkere vlekjes. De wijfjes leggen 100 tot 170 worstvormige, 2 mm. lange eieren, waaruit na 8 of 9 dagen de zespotige, sterk behaarde en zeer bewegelijke larven te voorschijn komen. De onderkant der larve is geel. Aan de voorlaatste lichaamsring bevinden zich 2 naar beneden gerichte hoornachtige haken. De ontwikkelingsduur bedraagt 2 à 3 maanden. Per jaar wordt slechts één generatie kevers groot gebracht. De larven voeden zich met mager spek, ham, rookvlees, worst, kruiden, haren, bont, enz. De uitwerpselen hangen in snoeren naar beneden.



De larven boren zich ter verpopping graag in vaste, maar niet te harde stoffen in, zoals hout, sigaren, leer, zelfs is zo nu en dan kortsluiting veroorzaakt door het aanboren van elektrische leidingen.

De spektorren kunnen ook bijdragen tot het overbrengen van infectieziekten. Soms treft men de dieren in vogelnesten aan.

De larven maken het vlees niet vochtig en bederven het niet, maar eten het vlees op.

Bestrijding. De voorraad geregeld nazien. Kevers en larven wegvangen en vernietigen. De aangetaste delen zonodig wegsnijden en het vlees en het spek met kokend water afwassen.

Zorgen voor een goede bewaarplaats.

Is de bewaarplaats besmet, dan deze goed schoonmaken. De kist zonodig uitzwavelen en de naden inspuiten met D.D.T. poeder (met een droog naaimachine- of fietsspuitje). Daarna onder in de kist schoon papier leggen.

5. De roodpotige aaskever komt hier niet veel in de huishouding voor. Deze voedt zich niet alleen met ham en worst, maar ook met maden van de kaasvlieg.

6. De roodhalzige knorskever, lijkt op de aaskever, maar onderscheidt zich door de rode kleur van het halsschild.

Algemene bestrijdingsmiddelen zijn:

- Goed zouten, drogen en eventueel roken van het vlees.
- Een vliegenvrije, donkere, droge, koele, luchtige bewaarplaats b.v. in een vleeskist of -kast.

Gebruikt men geen kist voor het bewaren, dan verdient het aanbeveling het gedroogde vlees, de hammen en het spek in katoenen zakjes op een droge plaats op te hangen (tegen de spektorren is dit echter niet afdoende).

Bij het gebruik van D.D.T. poeder mag dit wel in de kist of in de omgeving, maar nooit op het vlees zelf gestrooid worden. Daarom schoon papier in de kist leggen, ingeval er eens een stuk vlees op de bodem terecht mocht komen.



"Vetpriezen" tijdens de slachtvisite bij museumboerderij Wendezoele - november 2018