

Over huisslachtingen, vrijbankvlees en slagers in Scherpenzeel.

Dat Scherpenzeelers ook vroeger ondernemend zijn geweest, is in de eerste twee afleveringen van deze rubriek al wel gebleken. Een klein dorp met in het verleden zoveel kruideniers en bakkers illustreert dat. Vandaag vult Oud Scherpenzeel de lijst van veelal verdwenen middenstanders en hun winkels verder aan en staan de slagers in de schijnwerpers. Ook zij moeten hard werken en veel uren maken om de kost te verdienen. Zeker vroeger, toen de slager zijn vak niet alleen in zijn eigen slagerij uitoefende maar ook ‘de boer op ging’.

In de 18^e en 19^e eeuw wonen er in Scherpenzeel verschillende joodse families, van wie een aantal leden slager zijn. Eén van hen is Nathan Mozes. In 1856 koopt hij de slagerij van Jannitje van de Wetering aan het Oosteinde voor 1200 gulden. Tot tweemaal toe komt Nathan in aanvaring met de inspecteurs van de directe belasting. Voordat een dier geslacht wordt, moet de slager dit aangeven en accijns betalen. Als de belastinginspecteurs onaangekondigd op bezoek komen bij Nathan Mozes, vinden ze een kalverlong en op een andere plek negen pond kalfsvlees waarover geen belasting is betaald. Het vlees, ter waarde van een gulden, wordt in beslag genomen en de slager moet een boete betalen. Een jaar later wordt Mozes opnieuw betrapt als de inspecteurs een ‘geheel versch geslagt lam’ in zijn stal zien hangen. Ook deze keer heeft Nathan de belasting ontdoken. Hoewel hij het vlees mag houden, staat hem nog wel een boete van 150 gulden te wachten. Geen probleem, want het slagersbedrijf levert Nathan kennelijk zoveel op dat hij het zich kan permitteren geld uit te lenen. Als hij in 1887 overlijdt heeft hij bij 24 mensen leningen uitstaan.



Links Job, daarnaast Henk en geheel rechts Trui Inkenhaag 1935.

Begin vorige eeuw zijn er meerdere slagerijen in Scherpenzeel. Aan de Holevoet doet slager Schram in 1919 zijn bedrijf over aan Jacques Drost, terwijl Anton Eykelkamp in 1934 als slager begint aan het Oosteinde. In de Dorpsstraat doet Jan Bakker hetzelfde in 1937, nadat hij eerst bij Inkenhaag als slager heeft gewerkt. Ook Van Hunnik en Sipman hebben in die tijd een slagerij in de Dorpsstraat. De slagerij van Henk Inkenhaag is in het pand gevestigd waar nu Leen Verweij zijn vleesproducten verkoopt.



Slagersjongen Jan Inkenhaag

In 1924 wordt naast De Prins door burgemeester Royaards een slachthuis geopend dat eigendom is van de Geldersche Maatschappij van Landbouw afdeling Scherpenzeel. Robert Treels is als slager, castreur en veeverloskundige voor deze vereniging werkzaam. Tegen schappelijke prijzen kan in de winkel voor het slachthuis vlees worden gekocht.

Slager Drost haalt in 1929 de krant als hij in zijn etalage een miniatuur paasos tentoonstelt. Het dier is vervaardigd van vleesproducten. Zo is het lijf gemaakt van een ham en de kop van de koe bestaat uit reuzel. De etalage is verder opgesierd met allerlei prachtige vleeschotels. Jacques Drost laat zijn

klanten met deze actie terugdenken aan de tijd dat net voor Pasen de slager met een versierde koe door het dorp ging. De paasos heeft een lauwerkrans om en op de horens zijn sinaasappels geprikt. Tijdens de rondgang kunnen de inwoners het stuk vlees aanwijzen dat zij met Pasen graag op hun bord willen zien. Het gebruik stamt uit de tijd dat met Pasen een versierde koe werd geofferd.



.Staand Henk en Trui Inkenhaag voor de verwoeste slagerij in 1940 .



Slagerij Inkenhaag wederopgebouwd. 1941.

Huisslachten.

In het verleden hebben de slagers hun beroep vaak buitenshuis uitgeoefend tijdens huisslachten. De boeren laten de slager bij hen thuiskomen om bijvoorbeeld een varken te slachten. Het zijn niet alleen slagers, maar ook personen die wat bij willen verdienen die hun diensten als huisslachter aanbieden. In Scherpenzeel zijn er verschillende huisslachten geweest: Wagenveld, Van Dam, Cozijnsen, Ter Burg, Van de Kraats, Davelaar en de gebroeders Job en Jan ten Ham die in het dagelijks leven schoenmaker en kapper zijn.

In de slachtmaand november heeft de slager het erg druk. Veel mensen willen voor de winter voldoende 'vlees in de kuip' hebben. Vroeg in de ochtend gaat de huisslachter met het benodigde gereedschap op weg naar de boer bij wie geslacht moet worden. De boer heeft het te slachten dier hiervoor al aangegeven op het gemeentehuis. Voordat de slager is gearriveerd, heeft de boer ervoor gezorgd dat hij voldoende water heeft verwarmd om over het gedode varken te gieten om zodoende het dier te kunnen ontharen. Als dit is gebeurd, wordt het varken op een ladder getild en vastgebonden. Ruggelings en met de kop naar beneden wordt



Familie Bakker. Vlnr Marijke, echtpaar Jan Bakker en zoon Paul. 1996



Slager Jan Bakker en zoon Paul Bakker.

het beest tegen de muur gezet. Zo kan de slager het dier eenvoudig schoonmaken. De darmen worden in water en azijn gelegd om later weer te gebruiken bij het maken van worst. Om het vlees te laten besterven, moet het geslachte dier een nacht blijven hangen. 's Avonds komen de buren 'vetpriezen' (kijken of het varken goed in 't vet zit). Hierbij worden traditiegetrouw de nodige borrels gedronken. In ons dorp is veearts Stotijn in 1922 door de gemeente als keuringsveearts aangesteld. Als het geslachte dier door de keurmeester is goedgekeurd en met blauwpaarse stempels is bestempeld, kan de slager de volgende dag het varken 'afhakken'. Het vlees en het spek worden gescheiden om het verder te kunnen verwerken. Als de slager klaar is, is er nog veel te doen. Balkenbrij en hoofdkaas maken bijvoorbeeld. Ook worden er zogenaamde 'hutspotten' gemaakt. Verschillende vleeswaren worden op een diep bord gelegd met daar omheen een worst. Geknoopt in een theedoek wordt de hutspot bij familie, buren en vaak ook bij de dominee gebracht.

Dorpelingen houden vaak achter hun huis in een schuur een varken dat zij vetmesten en in de slachtijd laten slachten. Ze brengen het varken met een bij wagenmaker Methorst gehuurde 'keujekar' naar de slager. Als het dier niet voor eigen consumptie is bestemd, maar wordt verkocht dan wordt het varken eerst gewogen bij de waag van Lokhorst aan de Dorpsstraat.



Slachtdag Hoeve de Beek 2007

Vrijbankvlees.

In de slagerswereld pachten slagers in de middeleeuwen bij de vleeshuizen een bank, een soort kraam waarop de te verkopen vleeswaren worden uitgestald. Het vleeshuis is in die tijd in de steden de enige plek waar vlees verkocht mag worden om zo toezicht te kunnen houden op de kwaliteit ervan. De organisatie hiervan is in handen van het slagersgilde. Voor minderwelgestelden plaatst de overheid er banken naast waar goedkoper vlees kan worden verkregen. Na een noodslachting moet het vlees van het geslachte dier snel verkocht en

geconsumeerd worden, daarom hoeft er geen 'bank' te worden gepacht en kan gebruik worden gemaakt van een zogenaamde vrijbank. Deze factoren zorgen ervoor dat de prijs van vrijbankvlees laag is.

In de Knopstraat (Nieuwstraat) bij Van de Wetering is een speciale noodslachtplaats ingericht. Een dier dat zwaar gewond is geraakt of is omgekomen moet snel worden geslacht. Een nog levend slachtoffer wordt door de politie uit Woudenberg doodgeschoten. Als het vlees door de keurmeester is goedgekeurd, wordt het als vrijbankvlees in de Eierhal aan de inwoners van Scherpenzeel verkocht. Dorpsomroeper Jan Boom brengt de Scherpenzeelers op de hoogte van de verkoop van het vrijbankvlees, waarvan per klant niet meer dan een vastgestelde hoeveelheid van 3 kg gekocht mag worden. Het vlees wordt voornamelijk door minder draagkrachtigen gekocht. Wanneer het vlees wordt afgekeurd, gaat het naar Ouwehands Dierenpark als voedsel voor de leeuwen. Van de Wetering heeft ook een veehandel en zorgt voor de opruiming van kadavers die door een destructiebedrijf worden afgevoerd. Midden jaren vijftig is de noodslachtplaats in de Knopstraat gesloten.



Links het echtpaar van Baaren, daarnaast hun beide zoons. 1999.

In de eerste dagen van de oorlog worden in ons dorp 500 van de 550 woningen beschadigd of totaal verwoest. Ook slagerij Inkenhaag is zwaar getroffen. In november 1940 wordt begonnen met de herbouw van het pand. Het is de eerste wederopbouwwooning in Scherpenzeel. Een gedenksteen naast de ingang van de slagerij met als tekst 'Deez' steen is een gedachtenis aan Scherpenzeels herrijzenis' is ter herinnering hieraan door de echtgenote van burgemeester Hoytema van Konijnenburg ingemetseld en ook nu nog leesbaar.

In 1963 verkoopt Henk Inkenhaag zijn zaak aan Van Staveren, die de slagerij in 1964 al weer van de hand doet aan slager Jan Grobben. Nu zwaait Leen Verweij de scepter in dezelfde slagerij.

Slagerij Drost zorgt er tijdens de hongerwinter van 1944/45 voor dat De Witte Holevoet regelmatig voldoende vlees en botten heeft om soep van te trekken voor de vele uitgehongerde mensen uit het westen die op zoek zijn naar voedsel. Drost is zich steeds meer gaan toeleggen op het op grotere schaal slachten en verwerken van vlees. De winkel is later gesloten. De slachterij wordt uitgebreid en heeft door de jaren heen meerdere eigenaars en evenzoveel namen gehad: Exportslachterij Stava, Lurova, Dumeco en op dit moment is het bedrijf dat op 't Zwarteland gevestigd is onderdeel van de Vion Food Group.

Een ander vleesverwerkingsbedrijf in Scherpenzeel is Van Pelt aan de Holleweg, dat enkele jaren geleden Verba Vlees heeft overgenomen.

Jan Bakker de slager sluit zijn slagerij in 1996. Slager Eykelkamp heeft zijn bedrijf in de jaren zestig overgedaan aan Van der Donk, die het vervolgens heeft doorverkocht aan Cees van Baaren, wiens vader Sander nog bij Jacques Drost als slager heeft gewerkt en de zaak zelfs een aantal jaren als bedrijfsleider heeft waargenomen net na de oorlog. Slagerij Van Baaren wordt nu door kleinzoon Sander gerund.

Als u aanvullende informatie of foto's heeft over dit onderwerp dan stelt Oud Scherpenzeel het op prijs als u contact opneemt met Wim v.d.Berg, tel.2772183.