

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Aug. Holmberg  
 Härad: Bråkne & Sistars Adress: Ivängsta  
 Socken: Västra Blekinge Berättat av: Hägkomster från gamla där  
 Uppteckningsår: 1935 Född år i

Uppteckningen rör Slakt i gamla tider [Svar på N.M. 35]

| Register                                       | sid     |
|--|---------|
| Orienterande översikt m.m.                     | 1 - 7   |
| Slaktring av grisar                            | 7 -     |
| Redskap och benämningar: Trynträ               | 8       |
| Slakttavla & hängträ                           | 9 - 10  |
| Räntekäring - stichesupen                      | 10      |
| Rakesupen                                      | 11      |
| Slajtestekorna - Polsavajtaren - "hölle hemma" | 12      |
| Fläskhönan - slajtegille                       | 13 - 14 |
| Ettas personers inverkan på slakt              | 15 - 16 |
| Personer som ej fick vara närvarande           | 16      |
| Öhälliga ojor - Sme Nisses slajtekruva         | 17      |

SIS 1

Slakt av köttkreaturer i allmänhet

4404

Ärva fram på 1870 talet bestod jordbruksel i Blekinge skogs och mellerbygd icke av sådesproduktion utan av beras-tursuppfödning och ångerskötsel. Härav följer att husröjer av alla slag förses upp (Lades på, enligt folkespråket) såväl till avsall i levande som slaktad form. Och alle som åtgick i det egna hus-hållet togs från egen ojärbesättning. Endast i vissa undantags-fall: t. ex örfall = (begreningssäll) hände att man köpte något ojär från grannen, om man för tillfället ej hade något som passade i den egna ojärbesättningen.

Enligt den gamla uppfattningen, borde varje bond kunnat "bistäcka": d. v. sätta underhålla sina på egna bönder underhavande med nödig underhåll, då torparens egna små förråd togo slut. Och då rekavar aldrig bonden att sälja till torparen, av gårdenas produkter. Intingen behövde kräfda animaliskt eller vegetabilisk föda. Vägenzäg kunde även bonden sälja något av sina slaktade ojär till den köpmannen i stan där han hade sin lilla handel. Men att slagna ojär och köra till stan för-

att på torget avyttra dessa, förekom icke. Skräforordningens regler  
sträckte sina verkaningar till alla områden, även dem som icke  
tillhörde handverket. Men ingrep icke i annas jordomål. Hvar och  
en borg sköta sitt! Först från 1870 talet föjde en och annan  
småbönde eller torpare egna sig åt slakteriet såsom binäring till  
jordbruket. Men än i dag betraktar en verklig bonde det såsom  
nedräktnor för sitt anseende att icke slakt såsom förvärvsgren  
utan saljer alltid sina slaktjän leverande till slaktaren sjölo.  
Med undantag av dem som använde i hushållet. Och även  
detta har utvärldat en stor förändring. Med undantag av en otang  
eller piga har aldrig numer frammat arbetsfolk förran hos bonden  
Därfor erfordras icke stora matförråd utan storbonden sällan som  
dagsocharen köper vid behov ett par kilo kött hos slaktaren på  
torget. Kunat var det förr då sommareu igenom och delvis så  
länge höstarbeten med brytning skättning troskning mera varor  
det bänkades 12 a 15 personer kring bordet till varje måltid. Då  
forträdde att sozalkammaren innehöll mycket att ta utm!

Salänge jordbruksel var baserat på biskapskötet. Och för resten: Ånnan. Gäller frågan ej så mycket: Hur gammalt slaktdjur bor vara. Utan: Var det blivit så fatt att det i vejt ger mest pengar! Tygynnesket så länge varje bonde alltid hade flera grisar än han rimligen kunde vinterföra, måste han se till att om hösten då grisarna på sommarbetet fått gott hull om möjligt såja de som han icke själv skulle slakta till husets behov. Här måste dock anmärkas att bonden själv i regel slaktade ältere grisar till egen behovet! Dessa kostade var fastare, följaktligen dyrare. Och de yngre grisarna varo mera oftersökt av yrkesslakterna, betaltes därför bättre = (Blev mer pengar) En griskalv t ex. kostade var 6-8 veckor gammal! Då använde han som lämpligast. Ett lammsköft på våren togs om samma höst och blivit som fetast på sommarbetet likadant med Gethison!

Grisar försökades längre tid, berorande på att den gamla vinrassen icke på långt nära närmde den utveckling från 5 månader som den brukliga grisens. Det sista som föll om vintern närmde icke sin fulla storlek förrän mot Jorden året efter, och knappt då!

Det slaktars i alla fall flera svin som hade tre sonrar på nacken  
 än de som har bara två. Utan att även beskriva utformingen, är detta  
 knapt begripligt för den oinvigde. Men detta tillhör icke ämnet.

Att bestämma någon över därför blevo otugliga till arbete längre  
 är omöjligt, beroende av flera orsaker. Först och främst finns en  
 mycket stor skillnad i den naturliga motståndskraften. Vissa gir  
 års ifrigare = flitigare i arbetet och bli därfor fortare utslitna än andra  
 ha ett större matbegär och sta sig därfor bättre. Och sist, men icke  
 minst berodde orsak ethällighet på orangen som hörde och förrade  
 dem. Var denne sträng att köra och försammade dem i färring, så  
 blevo de fort utslitna! En dräktig dräng fyselade om sina grise som  
 goda vänner och stal gorna sådär ur bondens magasin till dem! Men  
 sådant sag bonden mellan fingrarna med för det mestte "Seu Käse"  
 i Karlskoga s.v. hade en orang som en kväll då han efter  
 slutat arbeta stod och glaserade sig åt oxarnes krumspäck på gården  
 så han slappit dem. Bonden sov som var närvarenne så därför Ja och Tjäl  
 som en sate till dem. Men då "är rölig att se hur sären dansar!"

En gång klagade Ann Kares syster Hanna som skötte hans hushåll  
 att flickan stel mjöl till svineen. Då sa hon: Då är mitt mjöl o mina  
 grisar. Jätte inte du tycker illa om att flickan är född när du steker det  
 Torgeman Persson i Tränum. Hellaryd s.v. havr en häst som var  
 28 år. Men ingen häst mellan Karlshamn och Hoby var i stand att  
 få lika kort tid ur skjutskärran så fort fram som denne häst.

Menså hade samme dräng skött honom i 25 år. Var drängen dog stod  
 hästen icke bi ett halft år förrän den var förförd!

Djur som befrimjade avslu såsom tjurar bazzar och bockar, behöll  
 man sålänge de visade sig färga på att paras med hondjuren. Förutsatt  
 att den blivande avslu visade sig motsvara de förväntningar man ställde  
 på dessamma. Här var det således icke heller ålderut som betydde något.  
 En bock slaktade man ej utan nödvändigt under den tid han var  
 brunstig! Röttet hade då så stram lukt att det var oödligt. Och det  
 faststods åtminstone att det var värst under regnåret. Tanningen härav  
 har jag ej erfarenhet om. Men heller det ej oödligt ty en röd eller gråvilling  
 lektar värra vid hundafördragningen om han är skjuten i fly!

sid 6.

4404

Vår vi talar om slaktjärrens lifslängd, eller tiden för sjöba slakten. Måste vi ta alla oförutsedda händelser med i betraktande. Ett eller två  
får kunde en dag bli så pass bitna av räven eller någon ilsken härad  
att de måste slaktas, vad artid det var och hur magra de varo.

Hos Karl Jonasson i Jeppes Haka. s. n. stod en dag trevare ungkor  
och på lek stängades, samt befann sig på sjöba klinten av Gustaberget.  
Båda storträdna för den höga klinten, den ena brot rynnen, den andra  
båda framberew. Bonden stod och såg på, kunde ingenting göra annat  
än ställa upp att de kördes hem och slaktades. Båda järnen har cyss om  
vären slappjs på bete, varo salvera mycket magra! Såmt hänt ofta.  
Den som icke sjöbo upplevat livet på en bondgård kan omöjligt föreställa  
sig allt det oväntade som där kan inträffa. Följern av sådana händelser  
blev den: Att när dogelkammaren så oväntat fylldes kunde det eller de  
järn som varo avsedda för slakt, sparas till en annan gång!

Hemslakten, sörja allt gick som det borde. Fortogs alltid så tidigt  
på morgonen att den var understökad tills det blivit full dags  
yrkesslakteren som skulle få torget med sin varor brukade.

Öremot förtage sin slakt om grisarna vid dagstjus. Dånu för  
slakt var om hösten då kreaturen efter sommarbetet varo sumpfattat  
. Anäg sjuget för magen hunde det få extra förring några veckor  
så att i sådana fall framflyttades slaktens närmre tid. Endast då  
det gäller svin örojr man nästan intill jul varje år. Och detta  
beror på att man ville ha flaskrätterna julaftron så fara som  
möjligt. Bär doppet i grystan i skympningen julaftron. Och likaså  
"Julahöden" = (kockt svinhufvudhett) som såväl hemmet ej var alltför  
förtig, vis kvalmatten julaftron oftvis brunade mitt på bordet upp-  
lagt i ett trädgård. Inga av dessa rötter har sin riktiga smak, om  
fläsket legat i salt länge.

Frl: 3 om morgonen då grisarna skulle slaktas, settas ett par  
stora kittlar eller grytor över elden i köket i bortgården (Förresten  
i vilket hem svin skulle slaktas) Torn och var kavallen förs i riktig  
mångd inburen. Vid fyrtiden bort skallvattnet vara kokkelt  
Antingen nu någon yrkesläktare anmodats, eller som ofta  
hände: Antingen borden sjölo eller någon av torparne hunde

sid 8.

föratta slagen sätta sällan som båda, eller om grisens var  
stors frö hällare innan i stugan samtalade om det och ditt, tills  
nägot av kvinnan i köket glänrade på dörren och högt saz ifrån:  
"Vem grubbar å skålvaattnet i ordning? Trax slog bonden i en  
stor sup till var och en av "mannarne" som tvärt lundes, utan  
nägot tilltugg (Denne sup harc intet namn) I hast gingo så alla  
ut i stan och tog grisens varv sylva slaktaren körkt passade  
på att lägga det så kallade "Trymataräet" om sylva nosen på grisens.  
Trymataräet bestod av en stark tråpinne ca: 10 tum lång, tyck som två  
fingrar med vidhängande startet snöre. Snöret lades i öglan runt om nosen  
på grisens, varpå man med trådet smötte runt så hårt att ejuret till  
slut endast kunde ge ett dampat stönande gis från sig! Trymataräet  
nyttjas ej numera, även om bedövning ej sker. Så smart "mannarne"  
började krängla med grisens gav han riktige illskrik. Men dessa varo  
inte häften så ohuggliga att höra, som de stönares hysplösa suckar  
han framitonaer då trymataräet snornats åt! Slaktaren holl säker fast  
i trymataräet med vänster hand och i den högra hand han slakthornen

Den starkaste och fräktligaste köllaren höll grisens framben lagda i kryss  
över varandra. En eller två man höll grisens bakfötter, även dessa i kryss.  
Därmed betog man ejuret över hälften av sin stycka. Djuret lades "åtta"  
på högra sidan på slaktbänkan = En bok omkring 50 cm hög av en  
eller 2 sammendubblade plankor, mindst 3, högst 4 tum tjocka. I den bredd och  
höjd läng. vilarde på 4 grova ben (Kallas numera slaktbänk) En älde  
häring stod tillred med en rätt stor kopparkittel i vilken legts ett kilo  
groft rågmjöl och en handfull groft salt. Var grisens stor, sårs 109 kilo  
toga  $1\frac{1}{2}$  kilo mjöl. När allt var klart kunde slaktaren med åndan av  
suckninget (kniven dock i handen) var försprängningen fanns mellan  
körtbenen, där skrapade han med kniven bort hår och orenlighet  
på en liten fläck vände så kniven mot eggen utåt = (Till höger!  
han stod vänd mot grisens) samt stack in kniven 5-6 tum ej upp  
allt efter ejurets storlek. Kom kniven för långt in kunde han raka  
på att "Hjärtstöcke". I vilket fall blöden stannar inni ejuret.  
Går det bra kommer blödet försande i en tjock stråle. Nu skall  
häringen kwickt hålla kitteln under, och samtidigt med till

sid 10.

armbågen uppklevlad ärmen, kraftigt röra med högra handens fingrar  
så länge någon blod kommer. För att bättre hjälpa framrinnet  
brukar de som placeras vid bakhöftena lyfta bakhöften nägra gånger.  
Den som rörde kallades: "Råntekaring". När dronan avlägsnat sig  
och man antog att djuret ej tog flera sidsycklningar kom bonden med  
flaskan och bjöd "Sticksuppen" som oftast blev tre eller fyra drickor.  
Nu var quibbarne i tagen och om hjälptes alla att friatå: d. v. såga  
raka och skälla grisens. Sen skar man öppning mellan senorna  
på djurets bakhöfter satte in längfingret i hålet och sträckte något  
ut på senorna. I öppningarna sattes så "hängträet" in med en  
ända i varje fot. Hängträet var en grov, svagt böjd formad trä  
av bök eller ask med grova hellingar 3 cm från varandra ändan  
samt en liten försjutning på mitten, här gjordes ett rep fast som  
sesan bands fast vid en liten talja eller ett annat rep varmed  
man hissade upp hela djuret så högt med bakhöften i växret  
att hufvudet befanns sig sjuvis 50 o 60 cm över golvet eller mark  
i fall slägten försiggick under bar himmel. När skyldes och

s. 11.

4104

skrapades grisens mycket vål = (kalladres: raka grisen) Och nu förrän  
 styrningen började. I bland medan grisens lår i skälvkaret skulle den  
 så kallas "Raksepten" inmundigas. Obs: Neden grisens raka vål  
 och skälvades hår man den i skälvkaret i vilket hökhett vatten från  
 kithärne i köket fylldes på, i män som det behövdes. Skälvkaret var  
 en avlång låda av vål hoppfogaer bräder 3 almar lång 3 fot bred och  
 10 a 12 tum djup, man tog det varma vattnet med små skopor  
 och öste över grisens varholat fot satt förhårt fast. Man lugnade  
 och slet fotet löst med fingrarna samt skrapade med knivarna!

När nu grisens hängde i hängtråd öppnade man med kniven hela buken  
 från vanskoten till brösthörnen. Konsolar skars väck och kastades till  
 hundarne som infann sig från hela byn därmed grisens hårds skräcka  
 Katter däremot sprang och gjorde sig! Katter infann sig mangrant och  
 hjälptes brautligt att att retas med hundarne om delicatesserna. Urinblåsan  
 togs alltid förr vara på, men använde den istället för glas i Lagårdss-  
 lyktornas färmar och allt invändigt välltes ut i ett med en vit bordduk  
 försedd kolafat som Rantekäringen kom och häll till hand.

sida 12.

4404

Med en yxa höggs brösthörnen mitt ditu sedan man först skurit av  
 alla fyra fotterna i fotleven och knäcket bort alla klövar med en hortlägg.  
 Istana från skiloen bars in och vägdes. Så många marker som istana  
 vägde, så många pund fläsk börd sidorna utom rygg väga. Ryggen  
 skärs från sidorna och bilvar eget parti. Med ryggen följer halva  
 rumpan (öfure halvan kastas till hundarne) (Brukas än i dag. Varför  
 vet jag inte). Där togts en del av istana i förror och lades å särskilda  
 plats samt saltades ej. Användes såsom bästa medel att läka ihop  
 soåra knivhugg med "Och var verkligen vändt beröö!"

De så kallade "Slajtestekerna" eller Lyngromma av vilka en ligger vid  
 vardera sidan om ryggen. Poco förr eft så fort grisens skurits upp  
 och bennades in i köket varpå dessa omedelbart stektes och sattes fram  
 på bordet till mat åt slaktaren. Derau namnet Slajtestekar!

Mitten eller "Polsavajtaren" lades undan tills blockovnen skulle kokas.  
 Då lades den i kitteln tillsammans med korven. Den tröddes bevaras  
 korvane så att de ej sprucko sönre under kokningen (Nu bortlagt)  
 Annat sages: "Å håller hemma"! när korven lägges i grytan att kokas.

sida 13.

4404

Hufvudet på grisens skars av strax bakom nackbenet och lmnades ihelt. Halshotorna földe med ryggen, och den första hotan från hufvudet kallas Fläskhönan. Denne följd av en eller två till, sattades bana lidrigt för sig själva. Den kom alltid på bordet stekt julafstou. Och kom få något ställe förekomma än i dag hos folk i skogsbygdens Uppgören, vet jag ej mer än ett ställe där "Honan" serveras julafstou.

När slaktaren skilte ryggen från sidorna stod en men på var sida var och en tog med venster arm under sidans mitt och med andra handen tossades bakfoten från huvlingen på hängträdet. Med sidan på armen gingo de in i någon kammar, där egnsvärme ej fick förekomma och på vars golv ett rent lakan utbreddts. Här lades sidorna att hållna och fullkomligt stelna till, samt fick ligga så ett par dygn. Varpå de styckades med yxa och kniv i mindre biter och lades först på häcktröslar där de ingravdes på sväljvan med grovt salt tills huden glänste som om den varit polerad. Detta var kämnetecknet på att fläsket icke meras tog till sig = (absorberade) något mera torrsalt! Här och där slacks ett öppet hål i fläskets tjockare partier vilket fylls med torrt grovt salt.

4404

Efterhand som styckan färdiggrindes med salt bars de ut i fläskharet  
på vars botten först ströts ½ tum tyckt lager salt här packades styckan  
tätt. Då efter följer, så länge något fanns att lägga dit. På varje följe  
ströddes salt så att det bildade ett tunnt lager. Efterhand som salten  
smälte blev det "läke". Någon kunde då se att några skenor vatten för  
att påskynda lakbilning, men detta blev oftast försvoligt. Under varma  
somrar kunde läken som nu ej var nog saltstarka surna. Och detta  
meddelade sig åt flasket som blev "Lakasurt". Stekte man sådant  
var det oätbart. Men hängdes det på tork till "öppenfläsk" kunde det  
gå an. Men man fick ha gott mathjärta om det skulle slinka ner.  
Nu ålaga vi till "slajtaren och slajtemannana". Så snart dessa burit in  
fläskisorna och ryggpartiet som nys nänts, gingo de till bordet riktigt  
med mat under tiden framsetts. Nu åts och framförallt köps. Nu var  
det inte längre fråga om super utan "Suparne". Var detta oppå för-  
midvan tog slut skulle allt begagnad slakterskep ställas på sin plats  
Golv eller gårdsplan sopas och alla stemor och affall kastas undan  
samt nytt grus fyllas på gårdsplanen där man slabbat ner.

sida 15.

Ofta hände också att ett par av männen lågo sida om sida och rotade i smörjau med händerna näsa och mun. Kvinnorna hade kvinnens försiktigsttvis taget undan. Ty icke sällan blevo gubbarne i humor att prova knivryggen på varandra icke ifall de varit åtkomliga. Nu vid dagstidens hade men tillfälle att få se med hur utpräglad list skatorna var i ständ att lura godbitarna från hundarne. Som här skiljöts gick en tvinstagd till för 50 år sedan. Gangen i det hela är ännu densamma. Men de flesta detaljer ha ändrats och många namn har framdragets ha totalt glömts. Fråga en antica slaktare efter trynabla skulle han sätta som ett frågetecken likaså med Rantekärning, samt än flera.

Några detaljer som glömts i det föregående:

De så kallade: ~~slakt~~ slaktstekerna - lyngromna kallades av många för Huvarna = fläskhararne och motsvarar våra dagars fläsk-filé.

Barn under 15 år fingo ej vara närvarande vid slakten. Men din klemigaste mor körde dem utan krus bort från platsen.

Man såg med ovilja och ej utan en stor fruktan för oter häntagat sätt att plockdryggiga, vindöga eller på annat sätt missbildade personer kom i närheten då slakt förförde. Observerades de förra

sid 16.

santes någon iväg för att be dem gå undan sika illa var det med ett  
kvinn som blivit hånd för losaktig lönad (kallades Lönahora)

Om alla talas: "De ha onda tyvor må se". Tjorrh: Detta gamla, nu  
glömmor uttryck betyror, att personerna om de kan ske ej var direkt i förs-  
bund med trocken så hade de ännu så pass styr = shåll medföljande sin  
egen kropp att det kunde göra skada av något slag på det arbete som  
andra hadt för händer. Jag har under sednare år haft flera arbetare  
som beklagat sig att de ej är i stånd att göra sitt arbete som de borde om  
den eller den: "står o tilltar på dem"

Till att "vara" vid slakten har man icke yngre kvinnor. Och på inga vilkor  
havande kvinnor. De förra gånger sådant förekommit, har varit så kvinnan varit  
sjölvärig, och mannen varit en "med". Men "aldrig annu" har sådant skeett  
utan att detta på ett fortfarande sätt hämnats på postret. Det tillhör icke  
annu, annars kunde härom mycket berättas! Vi ska här inför en gata i  
livets utveckling där allt vårt nuvarande värde kommer till korta!

Vetenskapen må säga vad den vill Erfarenheten ur det dagliga livet  
talar tydligt ett varnande språk. Men om orsaken är vi lika klöka!

SIS 17.

4404

Av en från vissa ejor kunde man riskera att få "Dåll". Utterst dållan, men nägongång hörde att en korp flög över slaktplatsen. Var han tyckt bättre det inte så mycket. Men "läjde han en mark" = (Klonkaor) så var man saker på att något ejer i lagårn inom kort kom att gjiffta! Slaktknivarne varo alltid av en särskild typ. Från mind 15 till 20 a 22 cm långa, tunna blad av 2½ till 3 cm bred. Skäpet, väformat av viss form med messingsut i ändan i figurform. Såväl yrkesslaktaren som hemslaktaren hade alltid 2 a 3 knivar med sig inlagda i ett stycke mycket läder som rullades om alla! Doch så: att en falla av lädet kom emellan varje kniv. Björnsmeu = Ime-Nisen (från Björnamåla) var mycket anlitad till att göra både slaktknivar och tätknivar. Kunde härra runt så att de fina mycket skarpt böt samt signade varje kniv. Och det var isynnerhet detta som gjorde susen! Många av slaktarne slo borts med kniven innan de släck, men härvid hör var och en sin metod. En kunde slå kors över hufvudet på ejret. En annan över venstra handens sifferior. Och åter andra under venstra fotens skosula. Hvar och en holl skyft på att hans metod var bäst o "turligast"!

s. 18.

4404

Som en egendomlighet kan här nämnas: Att om i det samma som horsteknöt "slöss", någon med "Ogna tyor" = (onrättyror) kom fram, gjorde man best i att vänta med sticket till nästa gått "Ö sinne iha koss omigen". Ella ble dä "inte bra! Här bonden Karl Jonason i Jiggs Höka var torparen "Stuepelle" i färd med att slagna en gris. Just i själva det viktigaste ögonblicket kom gården smed stickande inom dörren till vaguposten där slakten pågick. Men var både frusketryggig och rödhårig och därför hade han i dubbelt mäkt med sig "ogna tyor". Så beskedlig karu för övrigt var Pelle ville avlägsna turen men bonden var med och som han ej ville ha sin smekanande tillåt ej detta. Pelle som alltid med god tur förfallat gården slagn, räkade nu hjertstekka svindel så att se gott som ingen blod kom till nyftha. Pelle sa sjolo: Ja ble sa anterera o' da smefaw sto ogloar pa me, sa ja verste vasken hovoat (hur) ella var ja stack. Här ja fallit slad koss om i gång te sa hade dä gått bra!

Att kvinnor egenhändigt utövat slakt, har nog icke förekommit i Blekinge. Tatsunt har jag i så fall någon gång hört sänta om talas.

Med undantag av de torpare som anmodades att vara behjälpliga med

sid 19.

själva slakten var man icke benögen att låta grannen röta ovan själva tillfället för slakten. Åven om man sånde bud efter samme person att han skulle komma som gäst till mättidun, strax slakten avslutats.

Huruvida man trodde att själva slaktkniven kunde bli "skänd", framgår deraf att ville man bli över, eller låta första att man ej önskade någon gemenskap med slaktaren, behöfdes ej mer än att fråga efter att få lana häus kniv och hängtræ, förstods gemist meningem, och vid första lediga tillfälle utbröt fiindskapen i full laga!

Ifråga om svin har man både förr och nu iakttagd den försigtigheten att minst ett dygn före slakten ej ge djuret något annat än vatten!

Om ett olyckesfall inträffar så att man måste slakta en gris som har buk och tarmar fyllta spricker tarmarna överallt då djuret hängts upp och innanmålet skall tagas ut. Bli sålors totalt oordninga!

Slippning av slaktknivar skedde i regel dagen före slakten. Om den under begegnanhet blev "slö" brynnade man ofta ben på bryxsten som andra knivar utan dem ströks på en strykespåvan såvan som användes till tiden. Vid såvan strykning slog man giv hörn upphörligt!

SIS Q.O.

Vid all slakt stannade alltid några droppar blod i hjertat. Detta tog man vara på! Fanns i byn något barn som led av fallandeot (Epilepsi) så erhöll barnets moder denna blod. Stoppade hon så den levrade blodet genom rörsringen i barnets mun "Hå hjälp da så säker son att man i kyrkan". Fanns intet sådant bæn "konne ingen veta om du ble not". Blodet gickes derfor. Detta skedde med vinoja "Frö" där va likadana som en mänka ingi

Hände sig si att en rugga var "Ornagaleu" = brunstig vid den tiden man skulle slakta den, väntade man tills detta gick över, vilket sällan dröjde mer än några dagar. Bufläsket på soggor med spenar var ju av minstre värde isynnerhet på åldre ojar. Men bönderna som var de enda som hade sådant (Toppare hade aldrig "Palaggesoggor") hunde och på ett hedervärt och lagentligt sätt använda detta, derigenom att det gavs till mat åt de då förekommande så kallade "Röteljösen" = Gamla och orkeslöse personer som av nåd upphölls av bönderna i byalaget så, att allt efter hemmantal fingo de stanna olika många dagar hos varje bonde). Det påstods att Ornagaleket gick samma väg. Ornafanns och ej mer än en i varje socken. Så att detta kunnas ej säga säkert

sid 21.

Min euskiö tro är att priset om omgåendet var osanning. De personer som haft att göra med slaktning av örne, måste tvätta varandra trasa och dervid haft på kroppen, för att slippa den avskyvärva lukten. Och då var följaktligen fläcket oärtbart! Håkan i Höka (Dog 1860) Var den enda i ögra Åsarums socken som haft örne. Men då denne blev förgammal låt Håkan skjuta honom uppå örnen gräfes ner. Så berättade Far han också  $\frac{1}{2}$  stop brännvin för att han skulle skjuta dem. Ornar fanns som sagt endast en i socknen. Därför visste man ej mycket om dem. Såväl borsten som det finare "töet" tog man i regel tillvara. Borsten töcknades och bandes i små buntar för att ha till hand. Sockenkornsharen kom på annodosan, för att sy nytt och reparera gammal skodan till alla som fanns i hushållet. Tost torckades, fiskarves och kardades med gamla stora kardor, samt begagnades till stoppning i vagnsdynor och till fyllning i de små "puttona" i hästarnes bogträn. Och i den äldre tiden, där de trots i ändan bra bända björkstreckorna av vilka kunniga karinjer gjorde "mjölkherar" var sammankopplade med svinborst såsom varandras bästa medlet! Så omtalades "sminstone".

sid 22.

Om en nutida matmor som har köttkvarn och köpspruta till sitt förfogande kommit in i en gård för 50 år sen, där släktbestyrken fågick klav råmöts av en vanlig syew. Köket varo två å tre kvins synsatsa vid köksbord och vid dör tillfället dränta bord, med att "fjällakorv". Först blodkorven och sen efterhand med hækkorven. Fjälster klipptes i lagom långa stycken, och sammanköttes i ena ändan av tre tum långa, skrapade och i den spetsiga ändan i eld hårdade taggar, tagna ur slånbuskar, kallades "Polsepinnar". Den andra ändan steckas igenom innre ihelikten i "fjällhornet". Krängdes sedan utanpå tillbaka över fjällhornets ytersida, der venstra handens fingrar sedan höll varje fjälster fast tills korven <sup>var</sup> fällstoppad. "Fjällhornen" som varo av varierande storlek bestoro av 3 a 3½ tums långa hutor avsagade av Oxen eller kohorn! Genom skrapning, putsning och mångårig nötning varo de så blankslitna att de glänste. Till färge varo de gullbruna av den myckna fett som de efter mycket begägnande absorberat. Efter varje begägnande och sedan de väl töthats och sakte torkats trövrs allesamman på ett groft snöre vars ändar bandts i latt sönertagen öglar och hela mangden hängs upp på en trådkrok i spiskammars och kallas: "Fjällhornakransen"

S. 3 2.3.

Köringen som med vänster hand höll fjälster och fjällhorn hade i höger hand en trädsked varmed han undanför undan tog skenfull i hälet med fjäll-  
maten och fyllde i öppningen i fjällhomet och med sked och fingrar  
slaktade ner maten i fjälstret. Tidt och ofta släppte han skeden, tog med  
höger hand ett grepp om fjälstret nedanför fjällhomet och strök sakta och  
lagom hårt neråt fjälstret för att få dettas innehåll jämt packat ånda  
ner till andra ändan. Var fjälstret var fullstoppat stakade man även han  
en fölspinnare igenom för att tappa ändan. Var pinnarna trolit fick  
man med nål och linträde sätta ihop ändarne med så kallade "Kaststygn"  
ett trä nälen och då tillreda med dem, brukade vara barnens schä.  
Det nu omtalade föreigande i köket, man inträdde man i stugan möttes man  
även här av en lustig tillställning: På golvet kunde någon halvstor pojke  
ligga på knän och två, sundom tre vuxna örängar sitta med ändan på  
"flata golvet" = (flatta golvet). Alla hade varsin "hackdaila" = hackstora framför  
sig fylld med de ingredienser av det slaktade djuret varaf hakekor skulle  
tillagas. I handen (eller båda händer) höll var och en, en stor brödeggtad  
skarpstiprad grya med vilka de oerhörligt hackade i hackmetten som

sid 24.

lag i hacketavlun. Yxorna gingo lika taktmässigt som slagorna på logan en kall vintermorgon fastän ej så högljut. Ett rotelhjul satt vid killeffären och brassade på med det fanns red så att det var ljus i hela stugan. Ibland slängdes av yxan någon sojabön ur taffan ut på golvet som det gällde att frisch med ena handen slänga på sin rätta plats utan att någon märkte detta. Görde något upphåll med huggen observerade Morans vana öra genast detta och av gammal erfarenhet förstod hon också orsaken och orojde ej att genast göra förhöjd förtoppares den felande blod-han utan sin frukostsupp nästa morgon och som ingen gernar ville misstra den var varje person noga med sitt arbete. Hackningen till hacketor var ett onyrkt arbete. En tavla full fördrade hela kräkthus arbete = sjuår 6 timmar. Emellanåt kom moran tog en nyxa hacketat och bedöende resultatet av arbetet ej med ögat utan med hänsyn i fingrarna. Så snart en tavla var färdighackad bars det ut i köket till dem som der fjällade korven. Och en ny rato lades ånyo på tavlan. På stora gärdar der 3 at 4 soin slaktars till jul och likaså

Sida 25.

vid höstslakten toonne stora fåkreatur kunde tas på samma gång  
blev det många orygga kvaltsarbeten vid "Hackeduillorna"!

På fågården finns nu någon markstängen hackstola i behåll!

Köstran i svinen skars i små bitar som lades i en panna, utan vatten, och  
smältes i gott ett par timmar till, varpå massan silades genom ett "önselag"  
Smältes ej istret tillräckligt blev "smuldet" = (provoleten) grynigt som los sand.

Man hade toonne sätt att prova när det var tillräckligt smält: 1: Man  
tog en matked full av den smälta massan och häll denna i luften, kokade  
då fortfarande massan, var det bra. L.: Man skalade en rå potatis och  
lade ner i massan, när denne var lagom kukt, var också smuldet färdigt.

Vid silingen från skilobs fastare substans = (skinnet) nu förändrat  
till små kom, ungefär som gräs! Dessa kallades "groivar" = (Grevar)

Vid användning direkt, tog man 3-4 matskedar grevor och lade på en plåt  
samt brynade dem några minuter, satte så plåten på bordet, och här  
oppdrog man både brödbitar och festater. Annat sögel bestod ej till mattidan.

Levern i svinen användes på flera sätt: Kokt hel, och skuren i tunna  
skivor på vilka ströddes något finstött salt, utgjorde föllegg å brodskivor

sida 26.

4404

som serverades till frukost eller meraftern, utan något annat soppa!

En del av den kokta levern hackades på hacktavlan, blandades något med de förrut omtalade gressarna samt antingen ett par matskedar grovt rägmjöl eller helst några skedar kokta risgryns, fälliars, saltadis något i ett särskilt tråg och kallades: Leverkorv. Sådan leverkorf blev också mycket toner! Bästa leverkorven blev om man hackade levern rå. Men blandningen blev i båda fallen lika. Såvan korv stecktes alltid när den serverades.

Lungan. Hjerta. Nyvar bröstdräkten runt stickhölet, något av ryggläcket och något av halsläcket längst framme samt Morlösen (= Metstrupsen). Allt detta togs till hackepösia! Hackadis rått. Om man insättte kryddpeppar, starka peppar och salt. Fälliingen tillgick som förrut omtalats. Hackekorven måste ligga i salt i särskilt tråg minst 6 veckor (Fick ej salta ihållan läcket)

För stekning måste korven ligga i vatten ett dygn först, annars var den alltjämt bitersalt. Eftersom hängdes där upp till torkning och åts "speke"! kallades på skärt: "Hackekorvpösia". Samma beredningsätt och med samma ingredienser, bort med något mera tilltäts av rent dräkt, hackades och åts alltjämt "speke"! Kallades "Tistorbani"! (Tillagas i öke enligt tider)

sid 27.

4404

En annan bordglönt maträtt var "Kippa". To korta överblivna styckena  
vid delningen av fästetra. Lade man ett i såder i ett litet tråg, vari man förrut  
lagt en blandning av peppar, salt och okokta hälgröd. Fästet rullades längre  
i denna blandning, lades sedan på bordet. En finger bred ren tråsticke lades  
ovana till halva fästrets längd. Ifter fria fästet krängdes nu bakhängen  
över alltihop och stickan drogs ut. Till blandningen lag nu inuti fasthälten  
av det yttersta lagret fästet. Detta var hela Kippan, den saltades tillika  
med förgävande koktes i potatessoppa och its till såsom sojel!

Förvarades aldrig långt utan användes de första dagarna efter slakten  
eller nu bestyrka maträtter av olika slag, kallades med ett  
gemeensamt namn: "Småmaten". Nu ändrigigen har jag fått i  
ordning all småmaten, hördes. Matmodren säge då att var endan-  
sticket. Och först nu kunde en grundlig rengöring företagas i övrl  
i stuga som kök efter att ha förtellt en till synes fullständig  
eller valla i alla var, om det varit stor slags. Men tros rosan ha  
en dristig morsa hela tiden noggrann reda på den aldra minsta  
småsak som kunde höra till sysslorna.

s. b. 2. 8.

## Syltkaaka.

Av de många maträtter med olika namn, som kunde framställas av svinsköppen. Utgjorde Syltkaakan = (Presotto) bondens förmämligaste sogenrätt. Alla som i något åren var kom in i en bondgård blev sjudna på mat! Dock på olika sätt, och med olika rätter, allt eftersom gästen ansågs mer eller mindre välkommen. Och serverades sylta kunde man ora den slutsatsen att man var särskilt välkommen. En regel som hörde i sig i skogsbygden är i dag: Till syltan tog man: Hufvud hals och det köttiga framför bogarne. Hände det att man samtidigt med svinslakten slaktade en kalv, tog man gernas även något kalvkött. Utstrimmane koktes rätt länge. När sålen sprack sönor hade det kokat tillräckligt. Ett varfvarf tråtzag eller mindre utträffat tråtzag en bunke och på fottiga stället själva stekplåten fick utgöra formen. I formen lades en handduk och på denna lades nu varf efter varf med skivor skurst med kniv ur de ofta uppråkande delarna. Mellan varje varf lades kryddor såsom salt, peppar och kummelin. Hade man storslakt kunde man få tillräckligt med material till trene former. När formen fyllts soptes draken ihop om hela kakan.

s. 29.

samsades åt väl och ombands hör med ett starkt snöre. Förrän och sen breddes ut i formen, soppades den ner i det varma feta spadet i grästan och några skedar av spadet hålls över kakau före omhäftningen. Detta gjorde att kakau blev fastare. Neden kakau lag i press fick den bli kvar i formen. Först läggs på kakau en liten brödklipp och överpå denna en sten som vägde flera kilo, och så fick det ligga i press ett dygn. I rullstensbackar kunde man hitta runt, på en sida platta stener av 2-3 kilo tyngt. Lyckades någon hitta en sådan, togs den till press. Och förvarades sedan är från år! Kallades: Syltesten - Syltexpress! Trots det harde ämnet sugade den efter mångårigt begagnande fett till sig så att den kändes klibbig! Murolas Inga. Björnarnala koste soppa på syltestenen först året 1868. Efter att pressen tagits bort brukade man lägga kakau i laken överpå flasket i flaskkaret. Omhöljet fick sitta kvar så länge möjligt av kakau-fanns kvar. Varvades den väl kunde den behålla sin smak oförändrad i sju- tre månader. Räckte den längre blev den gerna härsken. Om oförutsett svin slaktades sommartid och syltakaka gjordes. Hörde den icke sig god så länge.

## Syltfötter. 4404

Fötterna på de slaktade grisarna saltades så litet som möjligt. De flesta fall lades de bara över på fläcket i saltkaret. Ytterst skulle de förtörnas och borde vara så färskta som möjligt. Klipptes då mitt ihu och kokades i flott så att flotten var det mest åtböra på dem. Mindre = åriga och sämre folk fingo ej syltfötter. De delades ut av Moran, en halv fot till var och en som ansågs rådig dena rätt. Det bröd propone = ratses och försöktes av de vuxna männen (Icke kvinnor) att svälja hela alla smöbenen i foten. Och den som gick i land med detta oriml = igtiga vägstrycke höres ofta berömma sig häras. Det ansågs att en sådan hade god tur sedan att lägga på (föda upp) grisar! Utan tvivel ha vi här en erinran om någon gammal plågset vars ursprung går så långt tillbaka i tiden att all tradition om om dess mening och ändamål helt och hållet glömts bort.

Om en person t. ex. vid gödselkörning smutade ner händerna så att det flöt över fingrarna, kallade man: "Syltfötter - Syltfestkänkt!"

ACC. N.R. 4404

Landskap: Blekinge Upptecknat av: Aug. Holmberg  
Härad: Bråkne Adress: Ivängsta  
Socken: Karums skogsbygd Berättat av: Minnen från barnorumet  
Uppteckningsår: 1935 Född år ..... i

Uppteckningen rör Slaget av Far.

# Slakt av Får. 4404

31

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

s. 5 1.

I slutet av September eller början av October brukade man klippa  
fåren. Var då vädret klytig och betet dåligt så tog man några dagar  
efter klippningen iste med att slakta de får som här förför bestyrkts. Var  
betet bra, kunde fåren få gå ännu någon vecka. Man använde mycket  
färskinnspätar = (tröjor) med en liten inre och där blev dessa lättare om  
allen fick växa ut en vecka eller två än om fachsen var myckeligt.  
Med såväl får som getter vilka gingo under benämningen "Smägyo" = smägare  
gjorde man icke så stor affär som när det gjäller en gris eller Ox. Nagon  
slaktbänk = slakthavla användes ej. En sidofjöl = (sidobräda till en vagn)  
upplagd på en låg bok eller en drift, var allt som behövdes. Därut tog man  
i örat eller helt resolut i famnen in i fårankatten och leva eller bar fram  
det till fjolen. En man grep med venstre handen om öjnets framben  
och med högra om bakbenen och kastade upp det på fjolen. Var slaktarn  
van vid goronmålet grep han med venster hand i örat, I homet om det  
var en bagge eller helt enkelt om nosen samt slack försigenom  
halsen på öjnet trax överför strupen så att hålet blev mellan  
nackbenet och strupen. Men var slaktarn minne var tog han

s. 5 2.

djurets hufvud mellan huvana och klämde öf friskt saamt holl hufvud  
 stilla på så sätt. Då haor han venstra handens tunne och petofinger  
 lediga till att greja om soval luftstrupen som "Hörlösan" = (Matstrupen)  
 så att han kunde vara säker på att ej skrä hal på dessa. Dessa boror  
 nämligen icke skrivas av kniven! Skulle man ta vara på blodet stod  
 en karing tillred med ett litet träftig eller en kopparburke som hon holl  
 under halsen på djuret. Denne karing var ofta samme person som rörde  
 vid svinstakten, men nu kallades hon bara hjälpekaring, och icke Räntekaring  
 såsom vid svinstakten! Djuret lades på höger sida som vid svinstakten.  
 (Jag utgår överallt ifrån att slaktarn är högerhänt! Skulle han vara  
 vensterhänt, vilket jag dock aldrig sett, måste djuret ligga motsatt!)  
 Var det slaktarens smäjyr försomm ej såsom vid svinstakten sticksup och  
 raksup! Förra tiden tog slaktaren ell par jämare innan han tog ihu med  
 arbetet. Men om dessa så man: "Då va bara ell par törre syfå"! Och  
 efteråt blev aldrig något halas, såsom vid svinstakten.

Slaktarens flera far på samme gång, hämde ofta. Doch icke alltid, att  
 blodet togs vara på. Då man i så fall ofta bara gjorde fält av dem

sida 3.

4404

Det var sällsynt att man lagade kon av dem. Men mången gång slögs förblodet i svimaten. Omedelbart efter slakten böjades manta av skinnet. Därunder fick föret ligga kvar på fjöljen. Man skar upp på baksbenens bakriva och frambensens framriva samt lossade skinnet först mitt på benen) huvudet så runt vid knälederna och fortsatte ut till fötterna där skinnet skars av. Därpå skars alla fyra benen av i knäleden. Och på stortället kostades fötterna = (nedre delen av benen) bort såväl inte någon fälig torporunge var till hande då denne fick den med sig hem. Da de sönderhuggs med yxa kunde det bli en soppar! De boudställan vore få der de själva använde dem till mat.

Skinnet huvudes av, en sida i tånder tills man kom nästan in till ryggen. Detta sista lossades för det mestta sedan öjret hängts upp. Någon gång togs dock hela skinnet av medan öjret låg på fjöljen. Av rumpan flödd man endast ett par kotor, sen skars rumpan av och ytterskottorna fick hänga fast vid skinnet. Detta var alltid regel. Men med hufvudet varierade metoden. Nästan alla stora bönder lät hufvudet hänga vid skinnet! Skinnen såndes så fort möjligt till

4404

garvaren som beredde dem för bondens räkning (Sällan såldes skinnar)

Och då skulle hufvudet vara: En present till garvarens hundar!

Fölle man dock emot använda hufvudet ejde-flöde man och hamna ånva ut till nosen. Det lilla i maträtter där fanns på dem, togs till den så kallade: "Plockfinken" = (Se nedan) Därpå flackte man ifrån senorna överför hasleden (Vid raden av benen varo ju fränskurna) och stak in åndarne av hängträtt häri samt hissade upp öjret till någon bjälke, en passande bräggen om detta fanns Eller så länge de gamla ryggåsstugorna fanns som hade kroustäng, kunde man bara in öjret och hissa upp och göra fast detta vid kroustängen Därpå öppnades öjret längsåt magisiven och alla inomhusat togs ut Hagen och tarmarna togs sällan vara på antingen grävdes detta ner i godsetthögen ellers hakades det sonder på många ställen och kastades till svineu. De gamla berättade att Per Arvidsson i Elinta, Åsareum, och Håkken på Skarsjöras, Hellaryd som båda hade vargagravar på sina gårder brukat gömma fararantör från höstens slags tills vintern kommet och snö fallit på det

sida 5.

4404

tunnna rislager som var utbredd på golvet över vargagraven. Det tog  
de en fara att gå in i gravens och hörde den värsemt något ut på golvet.  
När då vargen kom hunrig och skulle anamma det lättfångna bytet  
störtade han i gravens och blev fångad. Båda bönderna lär fått flera  
vargar här så sätt! Båda bönderna dog före min tid, så att jag har icke  
hört hänt sedan berättas av dem själva!

### Plockfink.

Av far togs hufvud, hals, lever, lunga, hjärta och något av det regelare  
köttet. Som ibland hakades på hackstålen rätt. Och kokavtes först  
sedan det blandats. Ibland koktes alltsammans först och hakades  
då, varafter man endast låt det koka upp efter blandningen.  
Anrättningen blev saftigare och mera välsmakande i förra fallet.  
Av kryddor användes endast: Peppar och salt. Huggs upp i ett kerfat  
Det var sed, att sätta något av denna rätt, upplagt på ett tefat  
eller liten fatbrick omkring sittom smakmat bär till grannar  
och till torparfolket som tillhörde gården. Men ansågs förörigt  
ej sätta någon förmälig rätt åts ibland kallt, ibland varmt.

Register. forts:

|  |         |
|--|---------|
| Nå kors på olika sätt                  | sio     |
| När Stue-Polle hjertstach grisen       | 17 —    |
| Löna inte bort slajtbrunarna           | 18 —    |
| Bot mot fallandsot = (Epilepsi)        | 19 —    |
| Röteljön och Ornafläck                 | 20 —    |
| Ivinborst och mjölkharor               | 20 — 21 |
| Interior i en slaktstuga för 50 år sen | 21      |
| Maträtter av svin, som nu ej förekomma | 22 — 26 |
| Syltkaka                               | 26 — 27 |
| Doppa på Syltstenen                    | 28      |
| Syltfötter                             | 29      |
| Fårsbakt.                              | 30      |
|  | 31 — 36 |