

ACC. NR. 4488

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV
—*—

Landskap: Småland Upptecknat av: John Nilsson
Härad: Allbo Adress: Hvilan, Å k a r p.
Socken: Slätthög Berättat av: Frans Nilsson
Uppteckningsår: 1934 Född år 1866 i Ideberg, Å b o d a.

Uppteckningen rör: Se inneliggande register.

Antal sidor 40.

Skriv endast på denna sida!

4 foton.

Landskap: Upptecknat av:
Härad: Adress:
Socken: Berättat av:
Uppteckningsår: Född år i

1*Uppteckningen rör*G r i s a s l a k t .

/ En morgon, då jag kom ned till frukostbordet, låg där en liten papperslapp på vilken stod: "Säj till Nils-son att han kommer till Edvin Sandh. i Väseboda klockan 11 i och för slakt. Frans Nilsson Ideberg."

Den var adresserad till min värd handl. Pettersson, och denne hade lagt fram den på bordet. Den kom inte oväntat, ty några dagar tidigare hade jag träffat Frans Nilsson i handelsboden och då fått höra, att han var traktens slaktare. Jag hade då frågat, om jag kunde få komma och titta

på när han slaktade en gris, och det hade han lovat. Han skulle skicka bud, och det hade han nu gjort./

Vi kom samtidigt till Väseboda Frans och jag, och han öppnade genast den lilla påse av säckväv, som han bär slaktgrejorna i, och visade mig, att han tagit med skjutmasken.

- Den brukar jag inte gagna annat än till hästar och kor, sade han, men nu har jag hört, att han /= undertecknad/ tänkt ta kort av 'et å skicka till Lund, å då tyckte jag liksom att de skulle va bäst å visa sig lite modern. Annars brukar jag gagna den här slajmasken te grisar, för jag tycker inte det är lönt å kosta skott på dem. Å så är det riskabelt också. Se kulan går ibland rakt igenom skallen på dem å ner i backen, å det kan lätt bli olycka. De dö ju kvickt förstås, när en skjuter, men det gör de med slajmasken också. Jag har då aldrig sett en gris gå upp, sen han fått

den här pinnen i skallen. Å den tar dö på hästar och kor med, men de är ju så stora, så till dem är det mycket nimmare med skjutmask.

- Förresten är det så sällan en får slakta en häst eller ko nuförtiden, fortsätter Frans. De säljas till slaktarna i Moheda, för se bönderna behöver pengar. Men förr åt de upp sina kor själva. På hösten slaktades en ko mest i varenda gård, och den röktes å torkades, å sen hade de sågel för hela året.

- Å det var annat med grisarna också. De var inte så små och eländiga som nu. Minst tio kvarter skulle de va, å då vägde de arton pund / ca. 150 kg./. "Det är nånting te skära å ", brukade käringarna säga, när grisen var slaktad.

Medan vi pratat, har Edvin Sandh, ägaren till gården och grisen, kommit ut. Vi hälsa, och han ber oss komma in

ochnhålla till godo med lite mat. Den är visserligen inte riktigt fär dig än, men vi kan ju sitta ock prata en stund.

Frans börjar nu berätta om hur man slaktade grisar ~~förr~~ i hans barndom.

- Det är rätt så stor skillnad mellan slakten då och nu. Först och främst stack de dem levandes, och så höll de till inne i stugan, å började klockan tre på morgonen. Att de stack dem levandes var ^{där-/} för, att de trodde, att blodet inte skulle rinna av dem, om de slogs, och att de höll till inne i stugan var därför, att det var så mörkt ute, så de såg inte, vidare var det allt för kallt att stå ute så där strax före jul. Men inne i stugan hade de ljus från spisen, och där kunde de värma skållvattnet. Att de börja så tidigt som klockan tre var därför, att kvinnfolken skulle hinna göra den i ordning innan kvällen. Se grisen skulle slaktas

styckas och beredas på samma dag. På kvällen skulle både korven å palten vara i ordning, Det gick inte, att låta det bero till nästa dag, för då skulle det va slaktagille.

På morgonen, då slaktaren kom, var det ett herrans liv. Barnen var rädda och grät och sprang och gömde sig under sängarna och bakom skåpen, en del gav sig iväg ända upp på tredje vinden, och man höll knappt på få ner dem igen, när slakten var över. Kvinnfolken var också rädda, och kunde de komma undan, så nog gjorde de det. Till och med många av karlarna var rätt så bleka om nosen, och det hände att vissa bondpojkar gjorde sig ärende till granngården, medan grisen stacks. Alla gick och gruvade sig för slakten, och hade man inte haft så man kunnat styrka sig med en par tre rediga super, innan man gick till lagårn, så vete katten om inte grisen hade fått leva, till den självdött. De var inte så morska förr, som man tror.

Innan man gick ut i lagårn efter grisen, skulle man äta. Maten bestod av bröd, smör och ost samt fläsk, och dessutom skulle man, som sagt, ha sig en par riktiga supar. Sedan gick man ut i lagården och satten en "vrela" på grisen. Vrelen bestod av en repstump och en käpp. Av repet gjordes en ögla lagom stor att träda på grisens tryne, sedan satte man i käppen och vred till så hårt, att repet nästan skar in i köttet. Detta gjorde förstas slaktaren. När han "vrelat" så hårt, han ansåg nödvändigt, vek han upp käppen mot grisens öra och fattade med ena handen om både örat och käppen. Han hade nu ett bra tag, och med hjälp av de andra karlarna /man skulle vara minst tre utom slaktaren/ föstes sedan grisen in i stugan. Han skrek ju hela tiden fast med en dover ton, och tog det allt för lång tid att få in honom, var han mest döer, innan han stacks. Därför brukade käringarna också stå på trappan

"Vrela"
grisen.

när karlarna gick till lagärn, och ropa: "Vrela'n int så hårt, vrela'n int så hårt, för då rinn int blon å'n."

Inne i stugan hade man ställt en "dynghäck" / liknade en låda, ca 2m. lång, 75 cm. bred och 35 cm. hög, användes jämte krokadrög till att köra ut gödsel./ upp och ned. På denna lades nu grisen och stacks. Blodet vispades vanligen av någon av kvinnorna, om de vågade vara med, och i blodspannen hade man lagt en viss mängd korngryn. Blodet skulle man ju göra blodkorv /"svarter korv"/ av, och i den skulle det vara korngryn, därför lades denna i redan nu.

Sedan grisen var stucken, tog man sig en sup. Det ansågs saken vara värd. Så övergick man till skällningen. Man började med huvudet. Detta stoppades i en bytta med hett vatten och hölls där, till borsten började lossna, då man hastigt plockade bort den / med händerna /, varefter ett par skopor kallt vatten slogs på, för att svålen skulle

Grisen
stickes.

Skällning.

bli vit. Så blev det öronen. Dessa hölls på samma sätt i en skål eller skopa, varefter de plockades eller "fnaskades" som det kallades. Sedan skållade man fötterna. Detta skedde i två omgångar. Först höll man dem i vatten, tills man kunde plocka av borsten, sedan fick de svalna, varefter man ånyo stoppade dem i vatten, men denna gång endast klövarna. Efter lämplig tid togs de upp och själva hornklövarna bröts bort. Den inre delen var nu röd, men genom att hastigt doppa ned den i hett vatten blev den vit igen.

Då huvudet, öronen och fötterna var skållade tog man sig en stunds vila och en kaffekask, sedan övergick man till att skålla själva kroppen. En hällde då på vatten med en skopa och de andra plockade av eller "nyckade" borsten. Tre skopor hett vatten skulle slås på samma ställe, innan man började "nycka" / fullständigt överflödigt, en skopa räcker/, sedan slog man på en skopa kallt vatten.

Detta, som sagt, för att svålen skulle bli vit. Efter fullbordad skällning gjorde man åter paus och med samma traktering som förut.

Sedan hängde man upp grisen och skar först av huvudet. Detta "fnaskades", d.v.s. man hällde på mera hett vatten och plockade bort den borst, som möjligen fanns kvar, öronen tvättades o.s.v. Så skar man av de små "pattarna" /spenarna/, och dessa skulle barnen sedan bära till "grisabyssjan" / grisens liggplats /, så skulle nästa gris trivas. Grisens mage öppnades inte genom ett långsgående snitt, utan man skar två snitt, ett på vardera sidan av "pattarna". Snitten möttes mellan frambenen och bakbenen, och den sålunda lösskurna ovalen kallades "bukflänsen". Sedan tog man ut tarmarna och lade dem i en korg för att sedan plockas och rensas till korvskinn. Kroppen styckades, och huvudet höggs sönder i fyra delar. Först klövs det längs efter sedan tvärsöver.

Åtgärd för
att nästa
gris skall
trivas.

Efter fullbordad slakt skulle man äta. Man skar ut de köttigaste delarna av halsen och kokade köttsoppa, haren togs ut, hackades och gjordes till köttbullar. Till detta hade man dessutom potatis, ost och bröd samt, naturligtvis, nödigt kvantum sprituosa.

Dagen efter skulle slaktaren ha sin ersättning. Denna utgjordes av en svarter och en viter korv, två marker fläsk samt en blodpalt till var medlem av familjen. Hade slaktaren t.ex. 8 barn, så skulle han alltså ha inte mindre än 10 paltar. Paltarna var stora som två knytnävar och medd ister i.

När grisen var styckad, fick kvinnfolken ta i med att göra i ordning pressyltan och korven. Huvudet kokades tillsammans med lite kalvkött, peppar och kummin, tills köttet lossnade från benen. Då tog man upp det, flådde av svålen och "böstade" / hackade / köttet. Sedan lade man alltsamman i en duk med svålen ytterst och pressade det till pressylta.

Slaktarens
ersättning.

Pressylta och
korv.

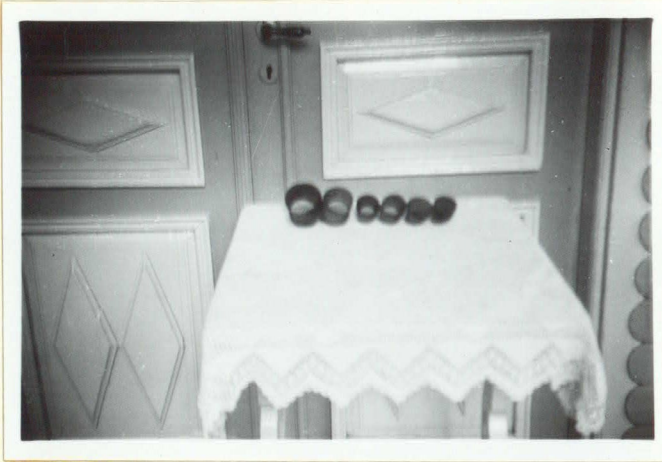
Från tarmarna plockades allt fett, som sedan användes till skosmörja, sedan tvättades de och rensades. Tunntarmarna användes till isterbanden, tjocktarmarna till den svarta och vita korven.

"Svarter korv" / blodkorv / gjordes av blodet, vari man redan vid slakten lagt råggryn / krossade rågkorn /, dessutom skulle det vara lite god mjölk, salt och timjan.

"Viter korv" / leverkorv /. Man hackade levern, och detta rördes ihop med förvälld korngryn. Till krydda användes kummin.

"Isterbanden" gjordes av bukflänsen. Denna hackades och kryddades med salt och vitpeppar eller kummin.

När man stoppade korven använde man "fjällahorn". Dessa voro gjorda av kohorn, som sågats av i ca 10 cm. långa stycken. De smalare delarna av hornen användes till isterbanden och de grövre till den svarta och vita korven.



Äg. Frans Elm
Väseboda, Åboda.

Fjällahorn.

Fläsket saltades ned i tinor, och det ansågs inte vara riktigt gott, förrän det blivit genomsaltat. På våren röktes en del av skinkorna i bastu, men på många ställen rökte man fläsket och korven i skorstenspipan. Man lade en käpp tvärs över pipan uppe på taket, och på den hängde man det som skulle rökas, sedan eldade man i spisen med enris.

Fläskets
beredning.

På ett ställe i Väseboda höll man en gång på att röka fläsk ochkorv på detta vis, och då man började tro att det var färdigrökt, sade gumman till sin man: "Ta en buske till! De kan de gott tåla." Men det tålde det inte, ty busken var rätt stor och därtill torr, så det blev en så häftig brasa, att det blev soteld. Snörena brann, av och fläsket och korven kom dansande nedför skorstenspipan.

Istret rullades ihop i kavlar och saltades. Det användes vid bak och till att smörja våffeljärn och stinnkaka-pannor. Det sämsta användes till skosmörja.

Fötterna kokades i saltlake och ansågos vara ett gott sågel.

Man räknade med att det skulle bli 24 korvar av en gris, och ett allmänt talesätt var: ~~Fåttaxa~~ "Fyra och tjugo efter en so, och åtta och fyrtio efter en ko." Därmed menade man då också, att det blev dubbelt så många korvar av en ko.

Under tiden Frans berättat, har vi ätit. Maten bestod av skalad potatis, stekt fläsk och mjukt rågbröd med ost och honung till sågel. Honung är allmänt använd som sågel här. Man har minst 5 eller 6 bikupor på varje gård, och så här års /hösten/ står det alltid en skål med honung på bordet varje måltid. Ingen mjölk serverades, men i stället hölls kaffe upp redan vid måltidens början, och sedan blev kopparna påfyllda efter behov.

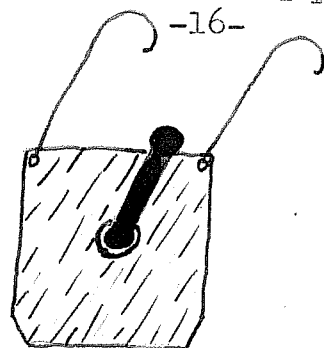
Nu skall bara Frans slipa sin morakniv, sedan är vi färdiga att börja slakten. Vi gå ut, jag drar slipstenen, och sedan Frans ett par gånger med tummen provat eggen, anser han kniven tillräckligt vass.

Medan vi slipat, har Sandh gått till lagårn för att öppna kätten och få ut grisen. Därmed lyckas han dock inte något vidare, ty släktet gris är envist, men Frans vet råd. Han har en smal tøm med en ögla, och när grisen är

Grisen föres
ut.

som bäst i färd med att skrika, passar han på att träda
öglan på överkäften. ~~Ku blir den strax lite medgörligare,~~
~~och förenade krafter få vid den på gården~~ En annan,
grövre tøm tar han om ena framfoten, och nu blir den strax
lite medgörligare. Vi får ut den på gården, där bottnen av
en dynghäck skall tjänstgöra som slaktbänk. / Användes en-
dast, när man sticker grisen, sedan en annan, särskild
bänk. / Vi har redan förut kommit överens om att använda
slagmasken. Något som Frans syns vara rätt belåten med,
ty nu sparar han ett skott, och sedan får herrarna i Lund
tycka vad de vill, som han uttryckte sig.

Slagmasken består av en fyrkantig järnbit med en
ca 1,5 cm. grov och 20 cm. lång järnpinne igenom. Den
hänges på grisens huvud medelst två böjda ståltrådar.



slaktmask.

Den får dock inte hängas hur som helst, ty det är av vikt att järnpinnen tar mitt i hjärnan på grisen. Men det är lätt att ordna, säger Frans. Man tänker sig bara, att man drar ett streck från högra öra till dess vänstra öga och från vänstra örat till högra ögat. Där de linjerna skär varandra, skall man sätta masken, ty det är mitt i hjärnan.

Nu placeras grisen vid sidan av slaktbänken, och Frans sätter fast slagmasken, medan Sandh går efter en grov trækubb, varmed han skall slå. Frans släpper repet, som är bundet om framfoten och håller endast i det som

Skriv endast på denna sida!

Hur slakt-
masken skall
sättas.

är remmat om överkäften, och så slår Sandh. Allt har gått snabbt och behändigt men inte ljudlöst. Så kastas grisen upp på slaktbänken, och Frans sticker. Blodet får rinna på marken, ty man anser numera på många ställen, att det inte är värt att ta vara på. Medan blodet rinner av håller Sandh benen och kramar grisens mage, för att allt blod skall rinna av.



Äg. Edvind Sandh
Väseboda, Åboda.

Grisen slås.

När allt blodet runnit av, lägges den i en skottkärra och köres till andra sidan av lagårn, där man har grytan med skållvattnet. Här lägges den på en särskild slaktbänk för att skållas. Slaktbänkens utseende synes av ~~fig~~ bilden.



Skållning.

Skållningen tillgår i huvudsak som förr i tiden.

Skriv endast på denna sida!

Man börjar med huvudet, som doppas i en spann med hett vatten, sedan blir det öronen och sist fötterna. Därefter skållas själva kroppen. Sandh slår på vatten, och Frans "nyckar" av borsten. Där denna sitter som hårdast använder han kniven, och det blir nog mera rakning än skållning ibland. Slaktbänken är ställd så, att vattnet rinner av vid ena ändan, ~~och~~ där det uppsamlas i en hink för att sedan hällas tillbaka i grytan. Därigenom slipper man hålla i kallt vatten, och grytan hålles lättare kokande.

Då grisen är skållad, hänges den upp i ett träd i närheten. Där tvättas den först omsorgsfullt med både varmt och kallt vatten, varefter huvudet skäres av och lägges i gräset.

Frans ställer sig nu och tittar ett tag på grisen, sedan vänder han sig till mig och säger: "Kan han säga hur mycket den här grisen väger?" Jag blir lite haj. Här står

mitt anseende som jordbruksstuderande i fara. Jag tar i alla fall på mig den mest sakkunniga min och gissar på sjuttioåtta kilo. Lite udda bara för att det skall ge intryck av mogen överläggning.

"Det är fel", säger Frans, "han väger inte mer än sjuttiofem och ett halvt. Jag brukar kunna säga det på hektot, och mer än ett halvt kilo slår det aldrig fel på. Den här grisen väger sjuttiofem och ett halvt, möjligen något hekto mer."

Så övergår han till att skära loss de små ~~s~~penarna, eller "pattarna" som han säger. De bäras inte numera till "grisabyssjan", ty man är ju inte vidskeplig längre. I stället bli de goda smakbitar för de två katter, som hela tiden kretsat ~~kring slaktstället~~ kring slaktstället, och vilkas cirklar med tiden blivit så små, att de flera gånger måst drivas från grishuvudet, där de sökt riva åt sig en bit.

När pattarna är bortskurna, skär Frans med van och säker hand ut "bukflänsan", sedan tar han ut tarmarna, som läggas i en korg. Sandh går efter mera vatten, och så sköljes allt blodet av. Nu är grisen färdig. Den styckas ej, ty den skall säljas till en uppköpare i Moheda. I stället lindar man om den ett lakan, så att den ej skall bli bränd av solen.



Bukflänsan skäres ut.

Skriv endast på denna sida!

Svealand
Möbo hd.
Slakthög o:m
1934

-22-

4488

Uppm. John Nilsson
Ber. Frans Nilsson
f. 1866 i Möbo

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

22

Det enda som alltså blir kvar av grisen är huvudet, bukflänsen och inälvorna. Huvudet "fnaskas" än en gång, d.v.s. det tvättas och rakas omsorgsfullt, varefter det klyves i fyra delar. Öronen skäras loss, och ur dem bortskäres själva roten och kanterna runt om.

Nu är alltså hela slakten över. Den har inte tagit mer än en och en halv timma, trots att Frans rätt avsevärt hindrats genom sina demonstrationer och redogörelser. I det/ vanliga fall, upplyser han, tar inte mer än en timme att slakta en gris.

Numera betalas inte slaktaren med fläsk och korv utan med pengar. En och femtio pr gris är den vanliga taxan. En låg betalning, om man tar i beräkning, att slaktaren många gånger ~~får~~ har en halv mils väg till det ställe, där slakten skall ske.

Efter slakten bjudes på mat igen. Jag måste emeller-

tid tacka nej, då jag skall vara på ett annat ställe på bestämd tid.

När vi går från lagarn mot boningshuset, genskjutas vi av två unga män med stora paket på sina cyklar. Ur paketten plocka de brådiskande fram en massa dukar, bonader och en sorts bastmattor. Värdelöst skräp alltsammans. Men pratförmågan är stor, och de hänger fast som iglar. Jag har inte tid att vänta och höra hur det går med affärerna, men utgången är på förhand given. Och så lämnar jag då mina präktiga väsebodabor mitt inne i en hopplös kamp mot, skulle man vilja säga, landsbygdens parasiter.

Inne i stugorna ser man också spår av deras framfart. De präktiga hemvävda dukarna har stoppats undan, och i deras ställe finner man dessa billiga fabriksvaror. Och på väggarna hänger istället för de forna gobelängerna, som beskäftiga judar för ett tiotal år sedan rest omkring

och köpt upp, dessa bastmattor och annat skräp, sorgligt
enkla både i fråga om kvalite och mönster.

LUNDS UNIVERSITET
FOLKMINNESARKIV 24

Landskap: Upptecknat av:
Härad: Adress:
Socken: Berättat av:
Uppteckningsår: Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

25

Uppteckningen rör

K o s l a k t .

Man slaktade en ko mest i var gård på hösten. Åtminstone i alla större gårdar. På små ställen kunde man gå i hop om en ko.

Även korna stacks utan att först ha blivit bedövade, men nu fordrades större apparat än vid grisslakt. Först och främst måste man ju hålla till ute, ty inne i stugan var det för lite plats.

Man ställde en "dynghäck" med botten upp ute på gården. I vardera ändan av denna fäste man de båda ändarna av ett rätt långt rep, som sedan sträcktes ut på mar-

Slakten.

ken. Så leddes kon fram och ställdes längs efter den sida av häcken, där repet var fäst. Detta kastades sedan över kon, ~~hått~~ / dubbelt alltså / så att ena delen låg över länden och korsryggen och den andra över bogarna. Därefter band man fast ett rep om den bakfot, som stod närmast häcken, och ett på motsvarande framfot. En man ställde sig nu på andra sidan häcken och fattade repen, som låg över kon, två andra fattade repen, som fastgjorts om kons fötter. På ett givet kommandoord från slaktaren ryckte alla tre till, och kon föll på häcken. Där höll några kon medan de andra kortade av de rep, som låg över den och band ihop dem till en ögla. I denna trädde man i en krakstör, ena ändan sattes under häckkanten, och i den andra ~~hått~~ tryckte man nedåt. På så sätt klämdes kon fast och kunde omöjligen komma loss.

Medan en tryckte ned på stören - vanligen genom att

hålla foten på den - fattade ett par andra kons huvud och höll det, och så kunde slaktaren börja arbeta.

Han riste först upp skinnet längs hela halsen, sedan flådde han upp ett stycket på vardera sidan, därefter skar han upp köttet och tog fram luftstrupen och matstrupen, och först då det var gjort stack han.

Köttet röktes i bastu och hängdes sedan upp i taket i köket för att torka. Där kunde det få hänga i tre veckor eller en månad, ja, på en del ställen fick det sitta i taket ända tills det var uppätet. Det var bra som sågel och särskilt på sommaren vid slåttern. Men det var torrt och måste ligga en eller två dagar i vatten, innan det kunde användas. Man brukade lägga lite soda i vattnet, för att det skulle mjukna fortare.

Huvudet och fötterna kokades, tills köttet lossnade från benen. Då togs det upp och "böstades" / hackades /

Köttet.

Huvud och
fötter.

Detta kallades "hubollskött" / slarvsylta? / och utgjorde en stående rätt vid alla större kalas. Det värmdes då, östes upp på tallrikar och äts med sked.

En del av blodet blandades upp med lite god mjölk, och så gjorde man en deg av rågmjöl. Kummin användes som krydda. Degen fick jäsa, och bakades sedan på vanligt sätt till kakor, paltbröd.

Av resten av blodet gjordes "svarter korv" på samma sätt som förut omtalats / se "Grisaslakt"!/, endast med den skillnaden att man här använde korngryn i stället för råggryn.

Av levern gjordes "viter korv" på samma sätt som förut nämnts och av de sämre delarna av magen "köttkorv". Till kryddor användes i båda fallen peppar och kummin. Köttkorven röktes.

Det var mycket vanligt att de rikare gäv bort kött åt de fattiga, när de slaktat en ko. "Här skall du få dig en liten köttabit, så du kan koka dig lite supandes^{+/}mat", brukade man säga.

+/ "Supandes mat" kallades nästan all mat, som åts med sked men företrädesvis buljong.

ACC. NR. 448830-

Landskap: Upptecknat av:

Härad: Adress:

Socken: Berättat av:

Uppteckningsår: Född år i

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

30

Uppteckningen rör

Fårslakt.

Fåren slaktades på samma sätt som korna endast med den skillnaden, att de inte behövde bindas. Dem kunde man hålla med händerna.

Skinnet togs av med handen. Köttet saltades och hängdes upp i stugan att torka. Där fick det hänga, ~~tills~~ så länge det fanns kvar en bit. När man skulle koka, skar man helt enkelt loss ett stycke från en bog på väggen och lade i grytan.

Av hjärtat, mellangärdet och lungorna ~~plus~~ för-
välld korngryn gjorde man "smalakorv" eller "spinkakorv"

Smalakorv eller
spinkakorv.

Skriv endast på denna sida!

Spink = penis.

som de också kallades. De gjordes 60 - 70 cm. långa men var i smaken mest lik våra dagars prinskorv. De ansågos också som en läckerhet.

- - - - -

När man slaktar får nu för tiden går man tillväga på följande sätt. Man lägger upp fåret på slaktbänken / samma som användes vid grisslakt. Se bilden "skällning" i "Grisaslakt"!/, en man ställer sig med ryggen mot fåret och fattar med ena handen om de båda frambenen, med den andra om bakbenen. Så drar han fåret mot sig och håller det sålunda fast. Slaktaren fattar med vänstra handen om fårets nos och vänder till huvudet, och bedövar det sedan med ett hammar-slag.

Med kniven gör han sedan ett snitt ända in till halsbenet, varefter detta knäcks. När blodet runnit av

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

frånskiljes huvudet fullständigt och flås senare. Sedan
hänges fårkroppen upp och skinnet tages av med handen.

En egendomlighet är, att skinnet på benen ristas
upp på "framsidan" d.v.s. den sida av benet som är vänd
framåt, när fåret står./I allmänhet brukar skinnet ristas
upp på "insidan"./

Landskap: Småland Upptecknat av: John Nilsson
Härad: Ålbo Adress: Drilan, Åkeberg
Socken: Ståthög Berättat av: Thos. Nilsson
Uppteckningsår: 1934 Född år 1866 i Ståberg, Åkeberg

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV33

Uppteckningen rör

"D ö k å l."

På hösten brukade man hänga upp kålblad på "gälle-
stänger" ^{+/} inne i stugan och låta dem torka. Det kallades
"dökål" och kokades på vintern tillsammans med korngryn.
För att få smak"reade" man med fläskben, d.v.s. man
kokade dem med fläskben, där mest allt kött var bortskuret.
Det kallades att "re supandes mat".

- - - - -
+/ långa smala stänger uppe vid taket.

S y r a.

På våren, medan rabarbern var späd, ansågs den i allmänhet ej vara tillräckligt sur, och därför brukade man plocka syra och blanda upp den.

Där man inte hade rabarber, brukade man förresten plocka syra och använda den på samma sätt som rabarber. Inget socker tillsattes. Det var gott nog utan.

J ä s t b e r e d n i n g.

Jäst måste köpas hos handlaren och kostade pengar, denna utgift ansåg många vara onödig, och därför brukade de göra sig jäst själv.

Man skulle gå ut kl. 2 midsommarnatten och i en kruka taga vatten ur en källa, där vattnet var rinnande. Av detta gjordes ~~tix~~ en deg, som bakades till små runda kakor, som fick torka i solen.

Vid bakningen smulades dessa kakor sönder och lades i vatten tillsammans med en lite, liten smula köpt jäst.

- - - - -

Ett annat sätt, som också mycket användes, var att samma tid på midsommarnatten gå ut och draga en duk över det fuktiga gräset. Duken fick sedan torka, och vid bak lades den i vatten tillsammans med en degbit, som sparats från föregående bak.

4488

L ä s a f ö r p r ä s t e n .

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

36

Förr fick man gå och läsa för prästen ända från oktober till maj. Vi gick en dag i veckan utom söndagen. Söndagen var det inga förhör eller läxor, man skulle bara höra predikan.

Med själva läsningen var det inget särskilt. Man skulle kunna katekesen utantill, med mindre gick det inte. Men så var det en annan sak, som vi hade, som inte finns numera, och det var trakteringen, som pojkarna och flickorna bestod varann.

Rätt många gånger under tiden man läste bjöd pojkarna och flickorna varann på traktering, som sagt. De bjöd varannan gång, pojkarna på kaksocker och flickorna på kringlor och kakor.

Kaksockret var i skivor av storleken $7 \times 7 \times \frac{1}{2}$ tum /unge-

Det var ju rätt så enkelt för pojkarna att bjuda. De hade ju bara att köpa sitt kaksocker, men för flickorna var det värre. Mellan dem var det en ständig tävlan om vem som kunde göra de för både ögat och gommen mest till-

talande bakverken. Det gick till exempel inte ann för en rikemanssdotter att bjuda på sämre kringlor än torparens, och för att riktigt övertrumfa den senare brukade den förra ibland till och med bjuda på rån.

R e g i s t e r .

<u>Grisaslakt / förr /</u>	1 - 13.
"Vrela grisen"	6
Grisen stickes	7
Skällning	7 -9.
Åtgärd för att nästa gris skall trivas.	9.
Slaktarens ersättning	10.
Pressylta och korv	10 - 11.
Fläskets beredning.	12 - 13.
 Grisaslakt / nu /	 14 - 24.
Grisen föres ut	14 - 15.
Hur slaktmasken skall sättas	16.
Grisen slås	17.
Skällning	18- 19.
Bukflänsen skäres ut	21.

<u>Koslakt</u>	25 - 29.
Slakten	25 - 27.
Köttet	27.
Huvud och fötter	27 - 28.
Paltbröd	28.
Korv	28.- 29.
<u>Fårslakt / förr /</u>	30 - 31.
Smalakorv eller spinkakorv ...	30.
<u>Fårslakt / nu /</u>	31 - 32.
"Dökål"	33.
Syra	34.
Jästberedning	34 - 35.
Läsa för prästen	36 - 38.
Register	39 - 40.