

Landskap: *Blekinge* Upptecknat av: *Aug. Holmberg*
 Härad: *Bräkne* Adress: *Trångsta*
 Socken: *Asarum* Delvis berättat av: *Mathis Olsson, Ebbarp*
 Uppteckningsår: *1935* Född år *86* år född i *Asarum s. w.*

Uppteckningen rör *Slakt av nötkreatur*
 Svar på N. N. frågelista nr. 35.:

Register	sid
Slaktställningen	1 — 2
Hur man fick blodet att avrinna	3 —
Hvad man beqvämde hornen till	3 — 4
Hur man tog av huden	5 —
Saltkar, och saltning av köttet	6 —
Bloomat. Salt	7 — 8
"Bölskotau"	9 —
Talgens tillvaratagande	9 —
Talgens användning till huskeuer (Medicin)	10 — 12
Hur talg kan befordra lätthan.	13 —

4604
Slakt av Nothecatur.

Stället för slaktaavla = slaktbänk, brukade man ställa en orätt, vid slaktplatsen. På orätten lades tommen ragnspjöl = (sivbräva till en arbetsvagn). "Orätt" var ett vinterkorredskap bestående av tommen 10 a 12 tum breda, 3 tum tjocka, 4½ aln långa bökplankor, stämda på kant med 3 fots mellanrum, parallella med varandra Cirka 20 tum från för och akterändar vore inbouda tommen grova ekar något från varandra, vars övre ändar borats igenom ett på träen liggande plankestycke av björk kallat: Oken! Afståndet mellan plankorna som kallades: "mejer" = mevar och okenen var 7 a 8 tum. En tung klumpig redskap som stor säkert. Intill denna tillställning lode man djuret som skulle slaktas och ställde det långsamt orätten. Om nu allt gick som sig borde var uträkningen den, att djuret efter att ha fått slaget av yxhammaren i pannan borde falla omkull på ve å orätten lagda pjölen. De två eller tre män som vore medhjelpare skulle med samma som slaget föll skoffa på djuret så att det ej föll på motsatt håll. Man ställde sig så att djuret kom att ligga på höger sida. Här såväl som vid annan slakt.

Skriv endast på denna sida!

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

sid 1.

Djuret leddes fram medelst ett groft rep som med bryteslag fastats
 om hornen. Och förrän slaget utväxlades hade man även med ett rep
 åstakkommet en snara varmed benen på djuret kunde sammanslagas.
 Den, som höll i det om hornen slagna repet, skulle vid djurets fall
 kvickt sticka repets yttre fria ändra emellan drätterns ekar inunder
 ökenen samt antingen stramt göra fast ornnar, eller slå ett par halo-
 slag med repändan om en spak varmed man med orubbel kraft kunde
 strama åt så att djuret då det vaknade till liv ej förmådde röra
 på hufvudet. Alltvinstund djuret sjölv låg på fjölen, och fjölen orampå
 ökenen samt repet gick orunder fanns ingen möjlighet för djuret
 att lyfta hufvudet. Det skulle då utan stöjpunkt lyft bäve sig sjölv
 och det underliggande drätt, vilket var både praktiskt och teoretiskt
 omöjligt! Djuret stackes icke i halven såsom får och getter utan i bröstet
 som man sticker en gris. En hjälpkärning var tillhåll med en kittel i vilken
 blodt rann och som flitigt och kraftigt omrördes med en hander.
 I kitteln var i förväg placerat såväl 5 marker grovt rågmjöl och
 två m³ groft salt. För att underlätta blodets avrinning

brukade någon av biträden springa långsamt djuret och med kraftiga stampningar befordra detta, samt vidt lyfte och skakade man på djurets akter och! Allt i samma syfte. Djuret fick så ligga en kvartstimme kanske något mer för att som man sade: "Genomdö"! Därefter vidtog omedelbart hudavtagningen medan djuret fortfarande låg kvar på fjölen. På nötkreaturen fick hela rumpan följa med huden Fötterna hände så och så att kastades uran. Men oftast togs de tillvara. Man skrapade dem med kniv, skällare och lossade klövarne, samt använde det lilla som fanns på fötterna till mat. (Se nedan). Alla fyra benen skars av i knäleden. Hornen slogs lösa ur skallen, och var det så att man ville använda dem till något sjölv, skildes de från huden och lares åsido. Var omtta ej händerna fick hornen följa med huden till garvaren. Hornen brukades till mångahanda föremål: Av den yttre fasta hornspetsen gjorde man stundom skapt till knivar. Skar man av en 2. a 3 tum lång tuta på den ihåliga delen och satte botten och lock till, så fick man en dosa att ha smus i. En så tuta 3 a 4 tum lång och med cubart botten fick man en så kallad tumlare att oricka ur

så man hade brännvinskälas! Dessa försågos ofta med egarens namn =
 initialer, rankor och andra figurer. Stundom ett lustigt ordstav!
 I Norra Haka fanns ett sådant, försedt med en vid fot av messing och
 som på grund av sin höjd kallades: "Stövelskäftet" Och som rymde så
 mycket att man ej kunde få ner innehållet med mindre än tre sväljare
 En sup av stövelskäftet kändes ut i "någeln på småtaorna"! Och
 två sådana: "Fog kull en kar ho starker han vä"! På ena sidan av
 denna tumlare var med kniv inskuret HBS och på den andra EHS
 D. v. säga: Bonorus namn Håkan Bengtsson och hustruens Elva Karalsson
 Sådana hängjorda tumlare av horn voro för vanliga hos storbönderna.
 Dessutom fanns i alla hushåll hängjorda fjällhorn av nötkjörshorn
 större och mindre i diametern, allt efter tarmannes storlek, samt i längd
 2 o 2½ tum. Dessa användes så man fjällare korr! Korrspretor sådana
 vi nu ha känne man så icke till Efter beqvämhet tvättades fjällhornen
 och trivres på ett starkt snöre och hängres på en spik i sovkammaren
 till nästa gång och hette en: "Fjällhornakrans". De gamle gubbarne gjorde
 ofta sina köppkryckor av ett horn. Var det icke av naturen krokigt nog

njuknade man det i varmt vatten och bjöve hornet lagom efter en forom
 Och på samma sätt fick man gå tillväga då man gjorde matkesar av horn
 Tillsamlingen hade vi hornskedmakare som gick omkring och sålde färdiga kesar
 Men det var endast de rikare som köpte sådana I regel gjorde var och en
 vad som behöfves i hushållet! Så länge folket lefde på sjelohushållets
 ståndpunkt hade kunnat, vilke och måste man göra allting sjelv! Med
 andra ord: "Det skapades framtid"! Annars, då jag i mine forskningsbestyr
 kommer uppåt skogsbyggen och övernattar i någon stuga, kan mitt öga
 och sinne få njuta av att få se hur husfliten vidmakthålles!

Som vi ser utgjorde hornen ett viktigt och mångsidigt material, då det
 gällde hemslöjden. Men vi fortsätter med hudens avräkning.

Då man kom till hudens förfor man något olika! Mången försvog
 att sjelv garva huden på hudensvet och skan då av huden vid örnen på
 djuret samt flåve hudensvet särskildt för sig Denna hud som kallades:
 "hudensstycken" blev det allra yppersta bindsubläva i skoven, varför man
 gärna beredd detta sjelv och hade det sovan i särskildt förvar till
 tiden kom då rockenskomakaren kom på sin årliga rundvandring i

byarne för att sy de skor som för året behöfves till folket i gården.
 Då man hunnit kränga av huden å båda sidor till nära ryggen, öppnade
 man senorna å bakkbenen ovan knäleden ett gott stycke, och stack in en
 grov stång flera alnar lång, med ett starkt rep på mitten. Andra ändan
 av repet kastades över en bjälke och med förnare krafter lyftes djuret
 i höjden och fick hänga så medan huden slutligen lossades längs ryggen
 var på styckning och sönderdelning av djuret vidtog. Huden såmdes strax
 iväg till garvarn med lillekrängen som hänför alltid fick 12 skilling extra.
 För nedrättning av nötkött hade man särskildt stora saltkar Kar med
 2½ alns diameter och alushöga sidor voss vanliga. Göras av finaste fur
 så kallat: Munkträ. d. v. säga: Furan var ihålig ett stycke vid roten så att
 endast en skorpa 3 a 4 tum tjock återstod. Dessa stycken kallades: Munkar!
 Man fick vid styckningen av köttet ej vara noga varken med styckens
 form eller storlek. De togs så att de formade sig så gott som möjligt
 efter varandra i karet. Då köttet legat i salt tillräckligt hängdes ved till
 tork på vinden. Och kallades nu: Spekekött. Med tven blev vatta
 nästan så hårt som trä, skars i tunna skivor och lades på brödet.

Av blodet gjordes både korv och isymerhet pate. Tog fjildstru till korven slut, sydde man av gammalt linne långa smala kylsor som fylldes med blod och koktes tillsammans med den övriga korven. Vid beredningen kallades blodet för: "Blodmat". Och av all blodmat som blev över från korven fick man den så kallade: "Patten". För att få blodmassan tillräckligt fast till pate, blandades ytterligare mera rågmjöl veri. När mjöl och blod blandats väl tog man en: "Göpen" (= båda händer fulla) samt rullade denna mellan båda händerna många varf så att den både blev fast och fick en rundad form, lade så ifrån sig denna rulle på ett fat eller vanligt på ett bräde av bok tills alla rullar voro formade. Då lades de ner i en gryta när vattnet kokte varpå allihop koktes minst i två timmar. Grytan lades i förväg i vattnet en hand full groft salt. Efter kokningen togs patten upp med ett drickslag så att vattnet i möjligaste mån rann av. Ju bättre vattnet rann av ju bättre höll patten sig frisk. Vid pattens upptagning var kokskälet hette ord: "Gu jälpe de om du lätte rot fölsesö följa mä sa patten ontana (Ontet = surt). Matriätt av pate kunde beredas på tolvne sätt: Antingen skars

paltten i tunna skivor och stektes i fläskflott på en järnplåt, som
 derpå framsattes på bordet då var och en med fingrarna tog sig en skiva.
 Med bröstet i ena handen och palttskivan i den andra åt man så sin
 frukost och flottet som runnit om alla fingrarna avsläckades omsorgs-
 fullt efteråt. Tog någon två skivor hette det att: "Hän va chängren i mat".
 Ett annat sätt var: Att skära paltten i små centimeterstora tärningar
 lägga dessa på stekplåten, slå det mjölke över så att den täckte allihop
 samt steka eller rättare koka det väl, varpå plåten sattes på bordet.
 Och med en sked tog man tärningar och bredde över hela bröstskivan.
 Sen "bet man tvärså". I detta fall sparades flottet, men paltten kändes
 torr i munnen. (Frisen, som uttrycket lyser)

Åtkilliga kunde baka ett slags bröd av palt, som också hette Paltbröd.
 Detta var emellertid ej någon specialitet för Blekingarne. Men det
 fanns här och där bosatta Finska båtsmän som tjänstgjort vid flottan i
 Karlskrona. Och dessa kände konsten att baka paltbröd. Men hur de bar
 sig åt vet jag ej. - Så kallad Pressylta kunde ej lagas av nötkött.
 Allt, från det största till det minsta av nötkreaturen togs till vara

Det enda som kastades bort var gallblåsan med dess innehåll... Men de gamle berättare att i äldre tid kastades "bölskotan" bort (Köttare, grävdes ner) Var det så att rackaren tillfälligtvis fanns i byn fick han bölskotan. I annat fall grävdes den ner! Ursprunget till denna sed har jag ej hört någon ge förklaring på. Bölskotan, var första halvkotan från hufvudet I min barndom lär detta förkommit på ett och annat ställe. Men på senare tid försvann det. Och om det på som veta vad bölskotan är för något!

Djurens talg var ett ämne med mångsidig användning. När talgen rivets ut ur djuret (Kallades icke skära, utan riva ut) smältes den i en järngryta, Silades så genom ett örmslag, vanligen i kopparkunkar där den fick stå och stelna. När den kallnat lossade man med en "brödjongä" = (tunn bredblavig kniv, beredd i speten än vid skaflet) rundt om bunkens ränder, hällte så opp och mer då talgstycket föll ur. Detta som naturligtvis hade samma form som kärlet vare det stelnat, kallades: Kaka, Talgkaka. På somliga ställen lades dessa kakor i ett bräde. På andra lag som bara på bordet i matkammaren.

Man använde talgen överallt i gårdarna istället för smör eller stekflöte vid matlagningen. Talgen behöfve ej saltas! Den surnade ej, men med tiden blev den hänsken, och då blekgul till färgen. Och en läcker-gom hade nog betecknat sig för att förtöra den. Till lysen i rummen stöpte man giss av talgen. Men som detta väl blir outaligt bland Julsevererna förbigås det här. Men ^{till} otäckliga plåster och salvor måste man ha talg. Och då man själv måste laga till dessa torse det intressera att höra hur man gick till väga härvidlag.

1: Ympvax. Man tog lika delar talg och vax samt $\frac{1}{3}$ del fin Grankåva och några droppar på lindolja. Kokte detta försigtigt vid sakt eld så att det ej blev det minsta vidbränt tills vattnet försvunnit. Då det ställt avlyftt tills det i det närmsta stelmat rullade man det på bordet med en brädlapp i runda rullar något större än ett finger. Slag en fin björknäver om och la de det äsido tills ympstiven nästa vår inträffade!

2: Läkeplåster. Man tog även här lika delar talg och vax samt nära hälften Grankåva, helst lövåkåva, den var finast

Och lika mycket beeh som grankeåva. I en väl skuren panna koktes först friskt källvatten sålänge tills hälften kokat bort. I det återstående lades ovannämnda ingredienser varpå man höll i skaflet på pannan hela tiden det skulle ~~taka~~ smälta och förenas. Minsta anseats det gjorde att koka förhöfligt lyfte man något på pannan. Massan borde bara småputtra. Efter nära en timma var blandningen lagom. I andra handen hade man en liten blankt skuren järnten varmed man hela tiden rörde omkring. Massan hälltes så i små av björknäva gjorda fyrkantiga former som hälllets å ångan från kokande vatten före beaguardet. Detta släster likte sig hur svåra de voro!

3: Smörja till skovon och seltyg. Till varje halfstop (= $\frac{1}{2}$ liter) tran tages ett kvarter fin trätjära och ett kvarter grävsvinsfett samt ett halfstop vatten, helst rinnande vatten. Alltammans kokas sakta och omröres väl tills vattnet nästan försvunnit. Förvaras helst i kåril av metall. Håller sig mjuk i strängaste köld.

4: Talgornstag till barnsängskvinnor: Det händer

mången gång så kvinnor fått bered att blodet rårar "leva sig" (stelnat) i livet, för att så åter få det flytande så att obehagen försvinna brukade man brea ett tunt lager värmd flytande talg på en linnebruk och lägga denna på underlivet så varmt som det kunde tillas. Det påstods att dessa omslag hjälpte!

Skomakare och sadelmakare måste ha en bit talg på taflan framför sig då de arbetar. I talgen doppade de spetsen av sina sylar för att de lättare skulle tränga igenom lävret.

I obetydlig kvantitet åtgick talg även till andra mediciner än de ofoan omtalade. Men så litet att det knapt märktes. Men måste dock vara med. Dessas beredning är alltför omständlig att omtala och hör ej heller till ämnet.

Det säger sig självt att bönderna själva icke tillagade medicinerna. Men som de till och ofta behöfves, vidtalade de någon kunnig person här till. När de sedan hade dem på förlag hemma kunde behovet få komma när som helst. Man stod så ej förlägen för botemedlet.

Talg, använd på rätt sätt: Kunde förutom att vara användbar till många nyttiga ändamål även verka som befordrare av lätthet!

I många bondgårdar fanns ingen klocka. Utan där rättade man sin uppstigningstid efter tuppens första galande om morgnarna.

Om nu orängarne voro i maskopi med kökspigan, kunde ju denna vid något tillfälle smussla åt sig ett stycke talg ur sovelkammaren.

Skar sedan orängarne talgen i små tarsningar och matade tuppen med dessa vid lyktans ljus så de sent på kvällen nattfoorat sina

oragare. Och så i "Moran" och bonden allaredan gått till sängs, så att det var tyst i huset (Hörsen brukade sitta i förstugan under nätterna). Tupper såväl som hörs slukar med begärighet talg.

Efter en sådan oris kunde tuppen icke gala på ett par dagar. Han slog med vingarne, sträckte på nacken och väste svagt.

Det blev hela galandet. Och sådana morgnar soom man till dagar. Eluta Hanna (en bondenka i Eluta) tog tuppen in i kammaren

men hur orängarne kränglade med saken kom vi åt att ge tuppen talg, och sov sin goda sömn, trots Hannas alla fintor.