

Landskap: *Landslätt*Upptecknat av: *Per Erik Larsson*Härad: *G. Vedbo*

Adress:

Socken: *Härsleby*Berättat av: *Lina Andersson*Uppteckningsår: *1936*Född år *1851* i *Pätaryp*

Uppteckningen rör

*Nöjen och förtörelser**Gäroväxling**Kalasmat**Trädsmyckning vid bröllop och middagsmar.**Slakt.*

Lina Andersson är trots sin
85 år ovanligt pigg och nyfiken. Hon berättar gärna
ganska roande de hon inpassar små lustigheter
här och där. Hennes man har varit smed.

Fadern var på sin tid också en
glad och livad kar. Han brukade uppläsa
stugan för ungdomen, som då kom samman
på lördagkvällarna till "leksstuga". Det kom ungdom
från byarna runt omkring, som lika gärna tätt.
Förning hade man med sig; gräddmunkar, wäfflar
kaffe och brännvin. Så dansade man och pratade
historier till 4-5 på morgonen.

Vid större festligheter som bröllop
brukade pojkar och flickor ligga i ryshornbädd
på maten inne i rummet. Man låg på golvet
tätt som sillar 40-50 personer. Sen spjöver
tog en gång och sydde ihop sex par

pi golvet.

En ömtlyckt näje vid bröllop var löng-
dansen, då pojkar och flickor tog varandra i
hand och rusade i väg över både diken och sten-
murar. Och så dansades det förstås. En gång
då Linc kommit hem från ett bröllop märkte
man att hon stigit upp och nyhalsoat
skorna.

På festerne vid jul och nyår brukade
pojkarne roa sig med att klö ut sig och komma
till gården som tiggare och ställa till spektakel,
när så tacks, en del i fruntimmerskläder. Känndes man
inte igen dem under beväret så förstod man
genom hundens tystnad, att det var bekanta.

Till kalasen inbjöds alla som tillhörd
"bualaget" som bestod av ett par byar. Allt
bröllop och begravning betraktades hufvudsakligen

de största festligheterna. Då åt och drack man i ett par dagar. De så tjönstefolket fick sitt: ett loqresset med brödskivar, en kraftig pannkaksbit, kokt sovel och gott dricka. Numars var den egentliga kalasmaten: lutfish, ärt-soppa och vitkött och så sovel förstås, stora räbts skinkor, som man sjölv fick karva i. Så hade ju gästerne också med sig "försning", fina brödkakor och ostkaka, som var så fast och hård, att man kunde lyfta den med händerna. De riktigt gamla gilla inta den nutida kalasmaten, de förstå sig inta på allt det fina. Först hade man pannkaka inta lärta till efterrätt. Nu blir man inta längre mätt. Lina sjölv brukar äta kalla potatis och sill, när hon kommer hem.

Hon minner mycket väl nattfrierierna. Det

var vanligt i hemmet ingela, att pojkar kom
in till jungfrur och hemundöbrarna på nätterna
och låg pikklädda vid sidan om. Bruket uppr-
höjde sig på 70-80-talet.

Vid valborgsmäsotiden brukade man
ge varandra gåvor. Pojkarna skänkta flickornas
skrin och skalletter. De i sin tur virkade
och stöckade strumpor åt pojkarna. Det behövde
inte därför vara något bestämt emellan
vederborande. Man kunde ge gåvor till olika.
En vanlig och mycket uppskattad present var
länga karameller, 20 cm., med text och bild.
Sådana förvarades i många år.

Vid bröllop sättes långa skalade granar
med kronan kvar upp ikring husen. Lärskilt
vid verandan. En rödaktig stäng brukas också
sättas upp vid mid sommar.

5) En av de viktigaste förberedelserna innan jul var slakt. Slaktdjur varo kor som kalvat 8-10 gånger och de som inte voro "mjölkvorna". Unge tjurkalvar fölches upp direkt till slakt. Oxkött kunde rökas och så förvaras ett par år som "spicke". Sällan slaktades bockar, hönor inte heller på vilka höttor i allmänhet var för gammalt. Yunnan griserna slaktades fick han stå ett par dagar och svälta och skraka för att färmintehillet skulle bli så tätt som möjligt. De nötkreaturen skulle slaktas vältes de över en dräg och smarades där. De höggas med en ryxa över nacksenarna. Omedelbart därefter skars halsen upp. Låma fick ofta stå och hilla i hornen, de lugget skulle ges, vilket var mycket obehagligt, särskilt en gång då en vindöggl hade hand om

yxan. Han riktade på nacken men vänd
ögonen mot henne. "Ruggar du åt det hållet,
du riktar," ropade han. "Ja", sa han. "De släppt
jag gward hornen", sa Lina.

Blodet kallades "svetten". Det fick
rimma i ett tråg, i vilket lagts grovt rågmjöl
och salt. Efter avrinnigen fogs slaktsrüper,
föse hade varit olämpligt, då handen måste vara
säker. Djuret fläddes på drögen med början
från halsen. Men huvudet fläddes. Det var
nödvändigt att skälla nosen för att få bort
huden där. Det enda redskap som användes var
knivar. Så öppnade man in till farnarna
"Röntorna" lossades vid ryggen och hävdes
ned i ett tråg, där en annan fick ta vid och
sprätta det åtskilt. Sedan kom turan till
hjärta, mjälte och njurar. På mjälten

7)

kunde man se hur svår vintern skulle bli.
"Se fjöck som mjältens fjöckända blir vintern."
Köttet stynchades därefter i olika delar. Revbenen
kallades "krökorerna". Fjättern skällades och
koktes sylta på.

Grisen var i allmänhet 9 minuter
då den slaktades. Så det var brädd strax före
jul kunde slakten ske vid lysen på natten.
Den lades i slakthå och översköjades med
sjudande vatten så att hoet lossnade. Man
tack iaktta en viss försiktighet, ty det gick
att skälla fast borsten också. Någon gång
kunde det hända, att man flädde svansen och
beredde skinnets till skar, för borsten gjordes
pustar.

Som slakthjälper tillkallades ett

par granmar. De som hade hjälpt till
blevo så bjudna på traktering "slakte-
gille". Man tänkte också på de fattiga. De
fick "smakepalt" och "smakekorv", den rista
var specialtillverkad och mindre än vad
som eljest var brukligt.

Y allmänhet sökte man hålla barnen
borta från slakten. De kunde eljest som lek
uppupa proceduren på varandra. Och så ha-
vande kvinnor kunde ta skada av att be-
vittna slakt.

Hästen slaktades genom att sticka
kniven i hjärtat. Den pressad själva på. Ad vara
hästslaktare ansjgs som mycket resligt.

"Bevares du för å va i lag med flängen".
Om en dröng hjälpte till betraktades också
han som avskeln. "Flängen" kallades Köt. Oll

och hade ett område på ett par socknar. Om en
häst dött kunde det dröja ett par dagar innan
köt. o. k. kom och tog hand om den och det kunde
bli förfärligt. Hästköt var naturligtvis
värdigt.