

ACC. N:R. M. 8067: 1-9.

Landskap: *Skåne* Upptecknat av: *Elba Elbesson*
Härad: *Bjäre* Adress: *Melid Rov*
Socken: *Houf* Berättat av:
Uppteckningsår: *1941* Född år *1876* i *Småryd J. Herup*

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Frågelista 3

Slakt.

N. M. 3.

Skriv endast på denna sida!

Förr slaktades aldrig annat än på hösten, fären när de togo dem in från sommarbetet i oktober, en begge fick möjligen leva ett par månader längre för avelns skull. Svin och fä-kreatur slaktades vanligen inte förr i slut-et av november eller början av december för att ha allthå försäkt som möjligt till jul. Under de senaste 50 åren slaktas vid behov i stora huskäll slaktas svin vid till jul och påsk. Slakten försiggick i en port där sadan fäns eller Egnisport. Ett fä-kreatur slags i pannen så det dödades och föll i kull och slakt där det låg. Där var utbredd språghalm som det skulle ligga på. Ett svin lades upp på en bär ett upp och nedvändt har eller dylikt. För dö-vades inte svinet först utan de burde om try-net på det för att det inte skulle kunna skrika. Numera går det menckligare till vägen, djuret bedövas först.

Så en gris bands båda bakbenen till hopa och båda frambenen, ibland kunde behövas två karlar till att hålla djuret. Sedan grisen blivit skallad och skrapad, hängdes den upp i en släker bjälke, i bakbenen med ett trä emellan dem så att ^{benen} ~~de~~ blev åtskilda. Luvudet skars först av och skaktarstycket, det stycke där grisen blivit stukken. Båda styckena lades i botten i en stor balja, så att blodet kunde träcka ut. Dit lades också levern lunga och hjärta. Röntan togs i ett säll eller en stor balja, som kunde vara god på det att skilja den åt. Till röntan hör magen med farmarna lunga och hjärta, så fort man fått passet bör man skilja det medan det är varmt, det ska göras försigtigt så man inte tar hål på någon farm, njältern togs bort och kastar, förr skulle den kokas med i grytan där blodkorven koktes, det troddes att korven skulle hålla bättre att koka.

Sedan tarmarna äro skilda från hinnan
som håller dem samman "kragen" ~~tages~~ ^{tages} först
magen bort tömmes och vändes därefter flock-
as tarmarna rena från irter, det icket lägges
undan och smältes sedan det legat i botten
en stund till flöttyr, kallas flockefett.
Sedan tarmarna "ffälstern" flockas ~~tages~~
~~de~~ ut tömmes och vändes skjöljes och
vändes. Magen skällas och flås, ffälstern
rengöres i vatten med soda och salt uti, först
ljunt så barmare och barmare grides med
kalmariskor, vilka bytar vid behov till fjäll-
stern äro riktigt rena och vita, då de läggas
i attikr blandat vatten och salt till de sköta gag-
nar. Detta är räntan efter gris, efter fåkreatur
och får är det mycket enstänligare, då skall
allt skällas med hett vatten och skrapas
med knio det släpper inte på annat sätt.

Levern tages upp och gallblåsan skäres bort.
Slaktstycket tvättas rent från blod och
lägges tillhopa med levern i kokande ^{cytt} med
salt uti och kokas. Detta kallas här, sylta
med lever, äter tillhopa med saltlake eller
ärika till en rätt som inte brukas någon
annan stans än här på orten.

Huvudet klives och tvättas rent från blod,
skrapas och sovedes, skall det användas som
"svinhör" på julbordet saltas det och eventuellt
röker, i annat fall kokas det till präss sylta.
Här kallas blodkorv för pölsa, sedan blodet
blivet silat röres grovt rågmjöl i till lagon
fjocklek kryddas, salt sirap timjan peppar
äpplebitar och härnfria krusin i läggas.
Bäst att göra smeten i ordning kvällen innan
att pölsan ska kokas, så mjölet får svälla.
Fällstern skjöljas i batten, klippas av till lagon

längd och en torn sättes i den ena ändan.
Pölsetornar plockas på slånbruskar, de skola vara
spetsiga som en nål, bärbäl utväsna så de inte äro
vaka. De skrapas rena från bark och forkas på
spisen, kunna efter begagnandet trättas och göm-
mas från den ena gången till den andra.
När korven stoppas (fjelas) sättes ett horn i öf-
ningen och smeten slås genom det i fjällster, ^{och}
är det små fjällster är det nödvändigt med
horn det tjänstgör som tratt. Fjällsteret skall vara
bäl halvt en torn sättes i den ändan och så
När alla korvarna äro stoppade läggas de i kokan,
de batten med salt uti, efter hand som de flyta
upp prickas de tätt med en torn eller stoppnål,
passas väl att de inte kokas för häftigt i början
så de koka sönder. När korven stoppas läggas
bitar av ister i den, ett par tre bitar i varje
korv

Det fanns ju gäcker slaktare och han tog betalt
efter taxa. Men det fanns många bönder, som kunde
slakta och hjälpte släkt och vännar med slakt.
Då förekom ingen annan betalning än kaffe och
göbar samt middag. När kivet var ur griden kom
mo karlarna in och skulle ha stickesupen, innan
de började skälla och skrapa. Dagen efter när blod
korven var kokad, skulle slaktaren komma och
smaka pålsan, sylta och lever och lik av varje
som var färdigt. Men slaktade han på flera stäl-
len var han förmäten på dylikt och hade inte
tid ihåller.

Lungmos tillverkar korter av lunga hjärta och hu-
vud av kalv, och om det behöves något kött så
det blev mera av det. Lungan skulle "krummas"
(förvällas) och dras, alla lufttrö och dylikt skall
dras ut så de inte komma med lunga och
hjärta av gris, får och fäkreatur användes

till lungkorv jämte lite av varje sekunda
kött och fläsk. För fläsk späck och skött till
lagas olika sorters korv: medsvorst medisterkorv
m. fl. Varje hem har ju sina speciella sorter.
En gris styckas till saltning om den inte är
för stor, varje halv i tre delar, skinka mel-
lanstycke och bog. Varje del kallas för för
"böste" bakböste framböste och mellanböste.
Grisen knydes inte mitt i ryggen ut till kottet-
ter utan ryggen skars ut helt och skars i bitar
vilka saltades "svinrygg". Fläskkararna kalla-
des "rygglynger" och jag har hört gamla kalla
revbensbjäll för "risshälske". Saltkaret ren-
gjordes med het enbit skjölles och lades till
torkes. Sedan fläsket lägges i strö lite grovt
rågmjöl i botten och på sidorna, detta för
att tjärna karet så att inte laken tränger ut.
På botten lägges ett lag grovt salt och så fläsket.

På skinkorna finns ett ben som skall buggas
ut och i hålet stoppas saltpetor och salt så långt
man kan få det in med handen. Skinkorna läg-
gas understi karet, efter att oara bål ingridna med
salt och saltpetor förut, allt packas tätt i luckorna
allt det små, flärkryggas, soinfötter och rev på
varje lag flärk lägges ett tjockt lag grovt salt.
Detta är torrsaltning. En del kokar lake och slår
på, skulle inte saltet lake sig för man ju slå
lake på. Det enses att spricket flärk och skinka
blir färdigt och bäst med torrsaltning.
Flärket skall ligga i saltlake i sex veckor, tas
därefter upp och rökes. Efter rökningen häng-
es det upp på torrt och luftigt ställe till torkning.
Ett hål stickes igenom läggarna, och därigenom
stickes ett band bari skinkorna och bogarna hängs
på mellanstycket stycket stickes på samma sätt
ett hål i kanten.

De gamla påstod att man skulle inte slakta gris
och salta på nedan, ty köp fläsket ihop, det är ing-
en som gör något avseende vid det numera.
När blodkorven var tryckad, kunde det hända
att det ^{affricerades} smakbit till någon av grannarna som de
brukade bita med. När allt arbetet med slaktet
är slut göres slaktgille, då allt det nyaga-
de skall smakas. Ibland kan det hända att
blodkorven är slut, men då blir det "soppa".
De som älskar dylik soppa tager alltid under
svinblod för det ändamålet, såvida de inte
kunnat få köpa gåsblod, på hösten går det ju
lätt för sig. Soppan kokas då på reovenspäll
och hörs, många påstår till och med att den
soppan blir bättre än den som kokas på gärras,
men blodet skall ju helst vara gås eller ankblod,
att några ben tillvarstas för ett eller annat än-
dameål har jag inte hört om.