

ACC. N:R M. 10256

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap:

Skåne

Upptecknat av:

Hela Elbeeson

Härad:

Bjäre

Adress:

Ekelid Höv

Socken:

Houf

Berättat av:

Uppteckningsår:

1947

Född år

1876 Småryd P. Persson

Frågor om fö och sed, beträffande slakt o.d.l.

Fm. o. Ft. IV

- 1/ Det ansågs att man skulle slakta här
Männen bar i hy och inte på nedan, de
finnas som håller på den gamla böden än
och tror på den. Orsaken är att soovellet
inte kryper ihop så mycket, bid kok-
ning eller stekning.
- 2/ Det behövde inte vara någon yrkes slak-
tare till det, många lantbrukare slakta-
de får, skin, och halvar skälva, och kunde
de också hjälpa andra som inte kunde
det, och det kunde då hända att samma
person slaktade på många ställen, de
samma år efter år. Där blev inte tal
om arvode, det var en bantjänst, men det
skulle bjudas bra bid slakten, bid, sticke
suparna och skrapesuparna och ett
par brännvinsgökar, bid ^{för} slaktaren och
den som hjälpte till att hålla djuren.

3 Men slakta hästar ansågs inte hedeligt den som gjorde det kallades Raekare, men bjuka hästar märkte ju dödar, och skinnet var dyrbart att inte flå ro innan djurkroppen grävdes ned, och det var Raekarens arbete.

4 I min barndom fanns det en man som kallades Raekare Thure, om han var mindre älskad än andra vet jag inte, men han var en välmaende bonde. Han hade kanske vissa procent av skinnets värde i arvode, intresset tog han och smälte och förvärdade, jag minns att om folk av en eller anledning skulle hava hästkött köptes det hos Thure. De boara nödåren 1868-1870 gjorde att en del började äta hästkött. Men det blev långt ifrån allmän sed förrän långt senare. De finnas ju ännu som inte äta hästkött om de beta om det. Jag minns mycket väl att en sorts korv som var mörk i färgen, sådes

om den där är härskött i den och då äts den inte
om den är smakade aldrig så bra.

Senare har det ju blivit sluck att vilken slaktare
som helst slaktat hästar vid bentrott t. ex. eller
annat som varit orsaken, att hästen måste slak-
tas, när han bara inte har någon inbärtes sjuk-
dom. Gamla hästar säljas till slakt, många har
fi den åsikten, att de inte vilja sälja sina gam-
la trotjenare utan få slaktat och begravt den
hemma. Kastrening göres vid ungdjur för
6 att det skall bli bättre kött och för att de
skola lättare bli feta. Små grisar kastras
vid 6 veckors ålder. Unghästar vid 4, 5 må-
nader för att de skola bara lättare att föda
och de skola bli bra dragare. Ringstjur och
tjurar håller inte för annat än köls ändamål.
Skulle en orne användas till slakt, kastas
den efter ha tjänstgjort ett par år, för att

Därefter gödas antingen han skulle säljas till slakteri eller slaktas hemmas.

Har talat om Skapurer och Hammel som något särskilt, det forra är katterade ungtuppar, som äro särskilt goda efter katteringen det senare katterade unga baggar.

X Om det var något särskilt med ~~blå~~bräd har jag inte hört.

8 Om det var dunkligt skinn på djäldöda djur städde det av och kroppen grävdes ned.

9 En gravid kvinna skulle aldrig närvara vid slakt, åtminstone inte se blodet rinna och helst inte höra gris skriket som det alltid blev för vid slakt. Numera slaktas ju med mask och då hörs inte annat skrik, än just när de tar fatt i djuret.

10 Har inte hört om talas någon formel eller bäsning och ingen ting annat företogs, än tvättning av halsen, skring där grisen skulle stickas

- 11 Har jag ej hört något om.
- 12 Hade man någon godtrogen person att skicka till grannen att få låna ett "kompreda", så gjordes det. Där finge de en ring sak att dra efter sig och ett hånfullt skratt, bar för den spopen och förargad kom tillbaka.
- 13 Har inte hört något annat än mjälten kastades bort en del gånge mjälten för att koka den tillhoppa med blodkorven för att den inte skulle spricka, men det är förstås gammalt skrock. Hjärtat halsen och tungan är gullbiter som man inte gärna kastar.
- 14 Det fins hos gris ett litet ben som kallas isbenet, men bar det sitter kan jag inte förklara, och jag har inte heller hört att det användes till spädning. Men nyckelbenet hos korna kallas önskebenet, då draga i bara ett ben den som får själva ögglan kan önska sig något, kanske det står in

- 17 Har inte hört talas om det.
- 18 Blodet användes till blodkorv blodpudding svartsoffa, efter att ha blivit silat ett par gånger, och väl vispat medan det var varmt så att det inte levrade. Att någon drack varmt blod har jag inte hört, skulle knappast tro det inhåller.
- 19 Jag vet inga andra namn på inelverna än de som man lär i Naturläran.
- 20 Korvslagen är ju många, och olika i olika hem och olika orter, de vanligaste är medvurst med storkorv lungkorv fläskkorv potatis-korv m. fl.
- 21 Tagel användes till stoppning, skrivbordet har inte så noga vara på, höttoshärens hår blir sittande på hudarna och tagar bort i garverierna. Har inte hört att det användes till någon sorts vävnad, i privata hem.

99 Horn av nötkreatur användes till hornske-
dar, här bar förr en man som tillverkade
dylika, nu slaktas aldrig nötkreatur i
hemmen, utan av yrkesblaktare eller på
slakterierna. Mindre horn användes till
keruthorn och dihorn. Blåsan togs ibland
tillvara, till lekak. Den baljades på en
lervägg så den blev uttjämd, sedan blåstes
den upp och lades några ärtor i den, innan
den väl tillknypades, så inte luften gick ur.
När den så var torr, stämblade ärtorna i den.
Förr användes blåsan till lyekta, här jag hört
berättats, men huru den då gjordes förbränd
har jag inte hört. De värsta brännvinssmugg-
lerierna, efter hembränningsförbudet. Öfrige
brukade fiharmade manerna i Helsingborg
emnejd, smuggla brännvin på uppblåsta blå-
sor, som de hängde under kjolarna.

- 23 Hemmaodlade bärter till krydda åt slakt-
mat, var timjan och lök, de torrkades och till-
varatogs till kommande behov.
- 24 Hudarna skickades till Garverierna, efter
det att de uppspikade på en bägg blivit tor-
kade hemma.
- 25 Slaktplåten sopades re ren men att det an-
vändes eld till det har jag inte hört.
- 26 När man fått i ordning slaktmaten, bruka-
der bjuda sina närmaste att avsmaka den,
såsom blodkorv präsylta och diverse annat.
Här på orten är brukligt att koka det feta
fläsket på halven där grisen är stucken,
(kallad slaktarsfucket) tillhoga med levern
i saltet batter. Efter att det kallnat skäres
det i skivor och lägges i lätt saltlake och
serveras så tillhoga anses för läckerhet.
Kokas svartsoppa skall den ju också smakas

- Prästen får väl ingenting av kalaset men slaktaren om han inte är betald slaktare, blir bjuden. Dyliska ~~slakte~~ slaktegillor brukas ännu.
27. Man äter ju vanligtvis inte av köttet förrän det hunnet blivit riktigt kallt, om det är av annan orsak än att man anser det inte smaktligt har jag inte hört. En del människor äter ju aldrig vilt och somliga inte höns, de ha antipati för det.
28. När man kokar blodkorv får det bara med försigtighet om den inte ska spricka. Pottnet får inte koka skarpt när korven lägges uti och sedan endast småputta åtminstone tills den svällt ut tillräckligt. För brukades när man lade korven i Söga är Hälle hemma? och någon svarade, ja Hälle är hemma. Om det göres nu någon gång, är det bara på skämt, numera förs ingen på dyliskt.

X

ACC. N:R

M. 10256:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

- 29 Något dylikt och jag inte.
- 30 Före slaktades alltid på hösten det som skul-
le slaktas, och saltades ner. Då slaktades
på de flesta bondgårdar både nötkreatur,
får och bovin, och saltades. Men sedan köp-
tes inget hela vintern. Man talade om att i
hennes hem slaktades alltid, ett ungkreatur
4 får och 2 a 3 grisar samt ett 30-tal gäss.
Av de senare såldes några stycken men inte
många. De bodde ju stort huskall, och i den
tiden fanns så mycket fattigt folk som gick
ikring och tiggede, det var nästan ingen
dag som gick utan det var någon tiggare,
som tiggede fläsk och bröd, eller annat.
För det mesta skulle det slaktas till jul och
gässen till skåten. Före slaktades gärna
på hösten när de blevo installerade efter
sommarfodringen.