

ACC. N:R M. 10293: 1-14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: *Skåne*

Upptecknat av: *Aug. L. Nordgren*

Härad: *Onsjö*

Adress: *Högsröd, Löberöd.*

Socken: *Hallaröd*

Berättat av:

Uppteckningsår: *1947*

Född år *1882 i Långhult, Hallaröd*

För och red betv. slakt o. dyg.

s. 1-14.

*Im. o. Fk: s
fr. form. IV*

ACC. N:R M. 10293: 1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV
1

Landskap: Skåne Upptecknat av: August Nordgren
Härad: Åsja Adress: Trögseröd Låkeröd
Socken: Hallaröd Berättat av:
Uppteckningsår: 1948 Född år 1882 i Långhult, Hallaröd

Jag vill härmed bevara de frågor i formulär IV enligt vad jag själv upplevat, erfarenhet, och hört härom, som gäller dessa frågor.

Jag håller mig till min födelse och barndoms lands även ungdomsbygd Långhult i Hallaröds socken. Stämman glömt kom mer kanstes även från den ord jag nu haft min hemvist i över 40 år nämligen Trögseröd i Frösta Härad.

Frågor om Trö och sed Beträffande slakt o.d. Den meningen att slakt skulle göras på vissa dagar och tider berodde derpå att kött och fläsk skulle få bättre smak bliva drygare i hushållet samt längre hållbarhet att som slaktades i ny måna ansågs för att vara bäst. Tjamlas tidan

under 1800 talet slaktades helst en måndag eller
onsdag, den bästa och hälsaraste slakten utfördes
under Oktober Månad då Fäkrastur, Fär, och
även Svin slaktades, då man ville ha det mesta
undantaget till jul. Men var inte Grisen eller
Svazzan stor nog i Oktober så fick den stå till
i slutet av Nov eller i Början av December då jul
slakten gerna ägde rum. De flesta bönder i gam
la tiden utförde ofta själva slakten vad det gällde
Svin, fär, och kalvar, de större Bockapen förmod
ligen hade man gärna en mera erfaren person till att
utföra den slakten, der var gärna alltid någon
Slaktare i någon by eller på annan plats som
tog sig detta uppdraget, vad svin kalvar o fär
beträffar så utfördes den merendels av bönder
som i blund hade tränat upp sig så de fick rätt
stor färdighet i slakt, Den slakt som ansågs
för ohederlig och överlämnades åt så kallade

Rackare eller Tattare att utföra, var dels slakt
av Häst, eller kastning av Häst, Fjör, Hund eller
Katt, liksom att flå Laga skinnat av Häst, Hund
eller Katt, samt av alla sjöddöda djur var
också endast Rackaren som flådde skinnat av
dessa, samt den ende som rörde vid djuren
omgäende Hästkötet så vet jag från slutet av
1860- intill 1900 att det största antalet äldre per-
soner inte under någon förövandning åt eller
begagnade Hästkött till mat, utan Hästen köptes
gärna ut i någon skogsbacke eller anlågsen åker
der hungeriga Hundar, Råvar och Fåglar samt
andra djur höll kalas på skrovet så länge det
varade men i regel var det mesta undanstakat
på en vecka eller 14 dagar. Var det ett sjöddött
djur så i regel fick Rackaren huden skinnat för
besväret, eller också en krona för han flådde
en häst eller något annat större djur om det var

Sjöludätt, betelningen skedde alltid på gång.
För Rackaren var den vanligaste betelningen först
han ofta också benämndes för stätt mannen eller
ibland för Tralakvådjare. Man umgicks inte alls
med Rackaren i gamla tiden. Om han fick lite
mat och någon snaps så serverades detta på ett
särskilt bord innan en dörren ibland fick han
inte sitta en gång, man tog honom inte i handen
någon eller Rackade honom man ville helt enkelt
inte komma i hans närhet eller vid röra honom
För en del folk hade en viss tilltro till Rackaren
man trodde att han ägde en viss förmåga att
bota lyte och schäver, samt andra sjukdomar
därför vågade folk inte annat än att stå på god
fot med Rackaren, annars kunde han sända något
out över dem. 5. I slutet av 1890-talet eller under
1895-1900 började en och annan bryta mot den
gamla traditionen och förbannarna, man bör

persan som gjorde det, han fick ibland till en
början uppbära gamla människors spe och fördäm-
mande, men ändå lät den ene efter den andre
såväl rik som fattig fördammen falla och en
Häst köttet började man att göra bifv koru
ja man även saltade och rökte Hästkött snart
var blev det en delikatesse för många, fast än
Hästfärdet ej var brutet det första Hästkött
jag smakade som köttbullar var år 1897. Jag
vet en berättelse från Höör omkring 1903 då en viss
kvinna Bendikte Schmidt, då hennes man lagat
Hästkött i en järn gryta som var nästan ny
han hade gjort det utan hennes vetskap, att
när han fick reda härpå, tog han grytan
och sådde den till den första Skrift handlare
der kom bara för att han ansåg för att grytan
blivit arsenad och der varit lagat Hästkött
i den, I och med att så kallade yrkes slaktare

Började allmora att framträda i samhälle och i Byar, och dessa bodron slaktandet som en rördelse och började att köra omkring och sälja kött i hemmen och gårdarna samt bjögade om bara dagar på de större platserna, då började folk allmora att släppa gamla fjärdammar utan lät gerna övertala sig av Slaktaren, att köpa bara en liten bit kött för att smaka hur gott det var, västa gäms Slaktaren kom gäst det ofta bättre, och sen var smaken och affären kommen i gång, och fjärdamen mot kött kött kan också att försöka i våra dagar kan man säga helt och hållet. Jungenting är skader likt när det gäller kött i kött, och kött kött, och äldre tid så skattes bräklämmer om den del som skulle bort skäras på hästen, några tünmar i våra fjärdammar skulle ske, sen när kast- reringen skulle försig gå, så ledde hästen ut

på en jämn plats der först var utbredd frokost med
halv så var der anbragt en källa med en ösla i sin
varje fot i dessa öslor var ett rep instuckt som
löp i dessa när detta var gjort, var der några karar
som med ett häftigt ryck drog i repet, hästen som
ankom på lorna bandt till sadelman och Rastkaren
i sinare tid Votivären började sitt arbete som
gick raskt undan, det som skars bort slängdes
åt någon hund eller och användes det mer i jorden
kastning av djur som det var slaktad förskam
mer ju alltid när det är handjur som har de organen
kvar, men annars inte före någon slakt, Organen
och en Baggas ansågs en mängd som en stor delika-
ters skjutet villbräd var det en kare skulle ut-
vil näsen skäras bort. Själva döda djur iotrak-
tades som ads ingen ville zerna röra vid dem
utan dessa undanskaffades så fort som möj-
ligt 2. ja havande kvinnor fick ej hjälpa till

Med slakt emedan att fästet som han gick med kunde lätt få något lyte. ex fallandesjuka, skriket eller något annat lyte, likaså gick han inte att vidröra eller smaka blod eller aurättning, derom skulle han vara riktigt säker gick en sådan kvinn. na inte hjälpa till.

10. Någon särskild formel vid slakt före kom ej men ingen gick på någon medänkan med djuret för då levrades blodet, skulle det inbräffa skulle slaktaren skära eller sticka kniven ner i blodet då levrades det av det samma. upphörde.

Ja en riktig slaktare ansågs för att kunna slå ett djur utan kniv så var som huvudet der gick kniv användas, när man skar benen av i leden på något slaktat djur brukade man slå det avskurna benet eller foten som den egentligen kallades den stöttes tre gånger mot den avskurna leden innan den lades bort isido. Kroalet gick igen

Även här, det största skämtet var om de kunde
inbilla någon att han skulle stå och hålla Grisen
i rumpen annars kunde den inte dö, det samma
kunde gälla en kalv eller annat djur också.

av hjärtat tungan och levern skars alltid den
yppersta sporten av och kastades bort, även stru-
pen och gallen spjölten, samt de bakre delarna
vid ändtarmen, hunden fick själv sortera ut
bland anfallst det som pressade honom.

Stå några ben av ett eller annat slag tog man inte
vara på minnera det lillhår gången till, jag har
i min ägo ett ben som använts till att sticka
hår med i kalvflätan vid tillverkningen av
Hjälkorgar Guller korgar Biskopar, och andra
Gaker som tillverkades av huden, Schäver
ben ett litet ben som satt i huvudet och an-
vändes ibland av de gamle till att baka schäver
med. Urinblåsan användes ibland som bakenad

för sängvåta, eller för den som inte kunde hålla
urinen, då brukades blåsan auråttas som blodkorn.
Denna person skulle då avseende äta denna blodkorn
och skulle härigenom bli bota för sjukdomen.
Något varmt blod förtärdes ej, deremot som bote
medel mot slag anföll användes varmt blod som
botemedel. De vanligaste slagen av blodmat var
blodkorn den allra mest auråttade som kall blod
pollen, och der efter blodplättar, dessa tre sätt
att använda blodet var det vanligast. Järnkorn kunde
20 de olika slaktprodukterna har vi av korn gläskkorn
spage korn, lungkorn, leverkorn, halskorn
lungkornas leverpartej, bigat m. m. av svin var ja
även svina ryllan den järnsimsta.
Av lagar så har den såväl som svinbarkar som
gamalt använts till diverse ändamål, som
stoppningar av madrasser och stolar men ej till
någon värmad. Svinkorst som användes till sadel
materi

och en Skam skare den bersten fick ej vara skädd.
Då dugde den ej. Den haru barkapen lags vara på
karnen an dessa tillverkades skedar skothorn med
flera andra huggorills baker bl annat Krukhorn ej
att förglömma. blåran blåstes gerna upp i bland
lades ett par äster på denna, när den så hade
torkat skamlade denna blåsa och användes då gerna
av de mindre barnen i familjen som leksak, gällan
lags ofta vara på helst torkad men även flytande
på flaskor, i båda fallen var det bra till att läka
frostskadade lemmar. Tjuranien torkades
och användes ofta som försvarsvapen istället
för battang, eller och var det någon Ryktare
som använde sig av en sådan till att sitta sig
i respekt för någon skändig och arasint Tjur.
De enda hem växande kryddor för blakt mat var
ju Lak och Timjan eller Mirjan, som användes
most något like timjan lags till Blad karnen

Till syltan, köttkorven, var ju läk och till det smäl-
ta isterplattet användes likt äpplen kumpan.
De flesta hudar och skinn lämnades till Garware
till beredning eller försäljning. 25 någon
rening med vatten och slaktflatsen förskam ej.
26 ja slaktgillen andra eller tredje dagen efter
slakten förskam ju rätt ofta så slaktaren och
de som hjälpt till med slakten blev hindrade att
smaka den mat som blivit surättad efter slakten.
Der blaskorven dunninerade som kurradrätt
så det blev inte mycket av de värsta rätterna
som röddes, men några supar till surättningen
gjorde sitt till att sätta smak på maten.
Ja även grannarna brukade vid en större slakt
kunna få sig en smak bit av lite karr av varje
slag samt även en bit fläsk, också i bland.
Det var inte ofta att man besvärade sig med
att ge prästen något, det hörde mera till sällsynta betorner.

Var det så att slaktaren inte tog betalt, eller hade
inte sjölv någon gris, då fick han gerna smaka lite
av slakten. Bestående av en bra bit fläsk, lite korv
samt lite av varje, som ersättning för slakten.
Men var det en kunde deremot som slaktade åt gran-
narna då tog gerna denne ingenting, betalt utan blev
i stället ditbjuden på slaktgillor på kvällen dagen
efter, i regel gjordes ingen lagning av någon sort.
Korv den dagen slakten ände rum utan man vänta-
de med lagningen till dagen efter, man förtärde
ingenting av djuret den dagen det slaktades, en del
av de gamla hade för sig att kött, fläsk, eller blö-
det om det förtärdes första dagen. Så var det inte
(lyedes) friskt, utan kunde förorsaka något lyte
eller sjukdom, om det förtärdes den dagen.

28. För att inte korven skulle spricka under bakningen
brukade man pricka den under bakningen med en
strumpsticka eller en lång spetsig pinne, detta

Gårde i hundskä blodkorn, annan kättkorn och leverkorn exempel prickades något lite så snart den f. var fjelad, slappad, leverkorn och annan korn som kokades prickades under kokningen för att den skulle bli hel och inte gå i sönder.

29. Jan. har hört antalas att det ibland förekommit ett vid förtäring av svinfötter en sup serverades för vart ben i svinfoten som den ätande kunde svälja helt, att det var de som kunde svälja alla benen i grisfoten såväl som de alla största och längsta, men när glassen var lagom stora så rädde de gärna inte mer än en grisföt eller flera supar i haller utan var i regel belåtna med postlig beten den grünen, enligt vad min Mor Theresia Svensson berättat för mig en gång för många år sedan. Det var inte tillåtet för barn att äta ex svinrampan grisrampan, för då stannade de i värtan, och blev inte utvärt, utan knytta, vidare skulle alltid brynd skäras av svinbrudet