

ACC. Nr. M. 10868: 1-8.

Landskap: Skåne Upptecknat av: Olava Andersson
Härad: Ingelstad Adress: Kverrestads skola
Socken: Kverrestad Berättat av: Olav Håkansson
Uppteckningsår: 1948. Född år 1867 i Kverrestad

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Slakt.

s. 1-8.

från uppt.

Skriv endast på denna sida!

Gammal trä och vedvägnar beträffande
slakt.

Man skulle slakta i "nå" (medan).
De här kända sig friskt och gånge länge.
Man trodde förstås att nästslakt här
krympte in mycket i grytan, de där små
st man var slaktat i ny ordning ut. Det
ordet här man på regeln att slakta i
nå. Så på tiden fanns inte källkvarnar.
Man tackade att här till korven, på en
bräda av tät trä, här formen var en
stelsits. Senare kallades för "kallbräda".
Det kallades sänder med en yta. Man
lockade bara på 50 att liubaka i tiden för
att finna att det exempelvis i hela
Hemmelslös församling, (och i: Ingelstads
härad) endast fanns en källkvarn. Senare
gick på län. I Vänerstad fanns en

M. 10868:2.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforsk-
ning vid Lunds universitet

hjälmare, Jäms krusen, som även gick
omkring i gårdarna och slakter. Han var
bland de första som hade käshvarn här i för-
samlingen och den lönades beresningst. bort.

Vårt slakt ansågs skickligt och
utfördes av slaktaren, som var en i samhäl-
let mindre värdig person. Han ansågs dock
sjä för att kunna trösta. För omkring 50 år
sedan började även anställda slaktern att ut-
föra slakt. Vårkän ätes fortfarande myc-
ket litet här i trakten, likaså konin. Vårk-
lördag förkunnades ^{var} för sig i uppskallat
av landsbyggdars folk. Förra dagens slakter
gick sålunda betalt i kontanter. Här vara
slaktgilt bestods konar, med många su-
per. och så fick här köster utförda.

Det kunde ofta att man hade mycket

M. 10868:3.

out om källan i huset när slottet utfördes.
Lå kunde det på sin tid i träffan om man
tog "dallbagen", så kallades källstycket
nu "sticket", låt det stå i gytan,
och så var det färdigt om björda slottet
på, när den tar arbetet under takt.

Det var en del av djuret som inte
slogs bra om förtän för farare kvinnor.
Koruppluis, lungspetsarna, hjärtkammare-
na. I färderna, som för kaktus och äs
sai en muskel som man kallar "fistel".
Så var man nog med om källan av.
Man tror om barnet fick fistel om
kvinnan åt det. Nu denna också också
när en par muskel på tungan. Men
kanske prima skulle inte äs när djuret
slaktades, och inte när i blodet.

När man skulle slå skinnat av kalvan
stod man en litet stund i frambröst. Stod
in en rör, bläste så in luft mellan
hud och käll, ^{hållade på huden med en ripp} och det gick som en dans
än flå.

Man lagade stora mängder blodkorv
och svart seppa. Alla grannarna skulle
ha en smakebit av blodpörsan som bars
till den nykter och varm. Vidare lagade
man blodplättar och leverkorv och kött
rylta. En annan gammal rätt var "kalva-
"stuga", som anrättades till kolslakt. Det
var lever och smälttill och käll som bland-
ades samman med lite mjöl, kryddor
och en aning späd. Det pullas färdigt på
en stekjärn. Pis varmt vatten kallt. Kalla-
rs också för "smalkryd". För att undvika
en korvans språk kötte man med i

Åpart mjälten. Den kallades för "pälsefräl-
saren" eller "pälsevytaren". Det så skulle
man vara absolut tyst när Karvama
lägs i grytan. Det var ej färskmelet
får att man druckit varmt blod.

Farmarna kallades fläster. Pumpen
på gård och häns kallades "prädnäsan".
Kötkökenen kallades "tackepälsar".

Man liss varatag så mycket som
målligt av djuret. Av bläsen gjordes en
laksak. Man bläste upp den, lade en par
nitte inuti, tänger den på lock. Så tade
man en skälla. Den kallades "bläsen".

Gallan användes bra att smörja med mat
fast i händerna. Av en par smås ben
i grisfötterna gjordes smurror. Man barade
en par tall i den, en träd trädades igenom
och så var "kallasmurran", som den kallades

färdig till julkäpp åt barnen. De sei ammet
ben "skinnbenet" som var på lärt, gör-
s verk nälar. Den första verk nälar från
Hökanstam ägde var just en sådan. Det
ammet ben gjordes till en pryfl som var vä-
rd vid rep slaget. Det upträdde i ena
ändan, i den andra var ben nälar kvar.

Färdigmen gjordes ofta i hemmen.
Som ströde alla på den, rullade
ihop den, och så fick de ligga och ver-
ke. Så på fick leyskraddarna sand och
den. De placerades på en stuebord, en
järnkägg lades på som låg den kvar på
bordet, och så bearbetades de med en
skarp järn tåle och blev rena och fina.

För att få den riktigt viten kullades de.

Sminkorsten fylls i träskaputer. De stora
horsten mylljades av skomakarna som en

slaps när. Med lite bech fäster träna vid
borsten och det gick fint, att träna i
det uppsylade läget. Kokar och hundhår
blevade i uller. Nu det gammal värdes
bedfylla och mättar. Nu kokarna gör
des "pilschorn" som används vid korn-
stapplingen, samt kornskedar och korn-
horn. I kornmogen på späckarna fanns
lite yrtad mjölk, kornmjölk slaps i, och
bollen blev sedan ostläp som används
vid yrtmogen i kornmogen. - Timjan
och lak var de hemodlade kryddor som
används vid slakten.

Här på slakten var undan slaktad bjöds
slakten på slaktgädd. Så dukade man fram
sylta och risbollar, kornhorn kornet
och bruna kornen m.m. Till eftermiddag hade man
efter smekna soppa. Så kom det fina dricka

kruset på bordet fyllt med hemmalagad
öl, på ett stort krusfatet låg kejt kött,
allt färs fina bräuna vinsflaska, antingen "pivo
flaskan", eller nu med etsmingar eller smulor
på stua på bordet. Och i stakarna bräuna
R hemstärpta linson. — Sedan glänsde bollen
inte bort R färdiga. Bakaen för deras del
bakades till jularna 16-18 bröd. ^{i full 16 akternas hem} (bakaen)
brödkakornas lades till köttstycken. Det var
förstas ^{baka} för damhugens egna liggare som fick
kött till brödkakan. Utanlunds liggare fick
nåja sig med enbart brödkakan.

Största delen av köttet sällades
med t. o. m. revben och "agg". Köttet styckas
så ju inte de än man fick var sig gästades
eller kött. Det anses för gott för sig än
äta mycket färdigt kött. Största ^{av kött kött} förskan
någon vänt, man köpte kött. Ensam dattors till jul
fären i skogen och gäsen till Mårtensplan.