

Luf. 74

När på 11-ö 12 hundraalet, allsinnarerna komna
-att förbjuda ätande av hästkött, såsom varand
rymdigt. Därför att hästen offerades åt avgudarna,
så gick det säkert inte med en gång, att få
folk att avstå från sin vana, Detta ser man på
julgrisen som slaktas nu, som för tusen år sen.

Om det än gick länge innan folk avstod från
sin vana att äta hästkött, så fick de med tiden
en avsmak för detta slags födoämne, som räcker
än. Men hästen kunde ju inte leva alltid den
måste ju slaktas. Det kunde ingen hederlig man
jösa. Ingen svensk kunde slakta en häst, det var
ett förnedrande arbete. Men det fanns utändingar,

tättarna, de brukade sköta om sådant. De drog
omkring med sina följe och hästreda föl och hättor
med om rå behövdes. Morfar född 1829 lät tättarna
slakta en häst. Hästen var gammal, man ansåg att
det var för segt, som människoföda och kokade det

ät grisarna, hantbrukare och slaktare. Strömberg berättade, att man kunde taga något av de bästa bitarna av hästen men det mesta fick grisarna. Han omtalade även om en annan slaktare, vid samma ålder som han själv. Denne hade en gång slaktat en häst med den påföljd att man inte så gärna ville ha honom att slakta byarna. Sedan han slaktat en häst, som ju var rackaregöra. På somliga orter på landsbyggen liksom dessa seder och föreställningar. Tills slakterierna började uppkomma mera allmänt. Dessa hade kunnigt och skolat folk. De köpte både hästar och storboskap och förmanade dem till giraste korv och andra läckerheter. De började med en liten köttbod, som sedan växte till en storafas. Vid skelskiftet talades inte mycket om vad gamla hästar blev av. Men ännu i dag kan någon gång påstås fram, att korven eller köttet är regt. Det är väl inte —
häst kött.

Någon motvilja mot någon viss mat har jag inte hört talas om, utan på det viset att de fattigare brukade förs slakta kalv och killing då dessa voro blott några dagars gamla. Den som åt mycket sådant spädkalvkött fick gärna diarré och annat magont. Den dåliga köksutrustningen kanske var en orsak till, att sådan mat ej var omtyckt. Det var den öppna spisen man eldade på och satte en gryta med fötter eller vhsä en ring med fötter, som grytan sattes på. Här sådes både kött och annat, som skulle kokas. Man hade ingen spis med stekergn. Det blev ju ingen omväxling i födan på det viset. Om inte kalv och killing användes i det egna hushållet, så sålde man en stek till vem, som ville köpa. Det blev ofta herrskap, som köpte en "kallvaste", som det kallades. En kalv eller ett får kunde ofta delas till många olika köparar.

I herrskapshusen fanns ju kokspisen tidigare
än hos de bredare lagren, men innan kokspisen
kom till, stekte man på spett i den öppna
spisen. På det viset stektes fogel, kaus och vilket
slags kött som man för tillfället hade. Forna
tidens herrhållsmanssläkt kunde laga de finaste
rätter, även i gammaldags kök. Karl brukare Strömberg
har berättat, att när han skjutit mycket vilt, såldes
det till staden eller annat herrskap. Hans far var
också jägare och gjorde på samma vis. Det kunde
något användas hemma men vilt var så värt
outgått. Ett jakt-sällskap här i skåtelöse sköto mycket
hasar under sig morkuller, orre och tjäder och för
öfrigt var skogen här att tjuda på. Det var i
den gamla "goda" tiden, eller dessa voro den tidens
s. k. herrskap. Dessa pruar voro vana vid att till-
reda all slags vilt. Det sparades ej på smör, gjärde
o. d. Vår för vilt var outgått i dessa krettsar.

Sälunda var det kanske så, att aldmönketen ej
ansåg sig ha råd, att kostas på sig riktig tillagning
av sådana födoämnen och så blev det en vana
Fäskött var mer användbart för dem, som helst
Det saltades mer i kar, sedan kunde det söpas.

Likasom skinka. Till all sökning användes ensis.

Slens slaktades på det viset, att man högg huvudet
av dem och sedan höll i hönan tills blodet

rennit av, ungefär en halv minut. Sedan hönset
hängt en stund, plockades det och sveddes över en eld
Tills huden var fri från all slags fjädrar och hår.

Man tog man ut inälvorna och tvättade djuret
rent. Sedan det legat några timmar i vatten, var
det färdigt att äta.