

Jag skall berätta lite om en hästskådet som jag varit med om det var år 1903 jag hade tjänst som jeger i ett bondahem i Fråa, på hästen slaktade vi en häst och 2 stora svin.

En stor del av hästskådet lagades hästkorv av. Vi tog av grisspicket och skar i små bitar och blandade i det malda hästskådet med salt och kryddor alltsammans skulle arbetas (ältas) 1 till 2 timmar innan det stoppades i korvskinn (fjeldor) som sedan rökades och förvarades.

6  
biff och köttbullar lagades av malit hästskött, något av hästskådet saltades ner och rökades, det som blev över av hästskådet gavs åt de fattiga i byn.