

ACC. N.R. M. 13546: 1-5.

Landskap: *Skåne*

Upptecknare: *Nils Ekstrand, Amiralsgatan 17, ¹⁷⁵⁵ ~~Walmö~~*

Härad: *Torna*

Berättare: " " "

Socken: *Everlövs*

Berättarens yrke: *f.d. poliskontapel*

Uppteckningsår: *1955*

Född år *1882* i *Everlövs*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Födoämnen och födoslag. s. 1-5.

LUF 74.

ACC. N:R M. 13546:/.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Häst. Under tiden för mina barndoms- och uppväxtår, intill mitt adertonde år, vistades jag i hemsocknen. Under denna tid rådde en allmän motvilja mot förtäring av hästkött. Det var otänkbart, att någon skulle taga befattning därmed eller upptaga detsamma på matsedeln. Orsaken därtill vet jag ingenting om. Jag har heller aldrig hört omtalas "hästmiddagar." Om någon ändring härvidlag inträffat eller när detta i så fall hänt, eller om någon propagan-
1 da för konsumerandet av hästkött bedrivits, kan jag ej yttra mig, enär jag ej sedan vistats där på orten.

Mig veterligt, blev under den tid som här åsyftas aldrig någon häst såld till slakt, utan fingo de alla självdö. För den händelse att någon häst av en eller annan anledning måste avlivas, skedde detta medelst ett skott bakom ena örat från ett hagelgevär på nära håll.

Att avtaga huden på ett dött hästskap kunde ingen göra som ville behålla sitt anseende eller goda rykte. Detsamma gälde angående hund eller katt. För utförandet av dylikt arbete anlita-
1 des "rackaren" som var benämningen på en sådan person i dagligt

ACC. N:R M. 13546:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

tal. En motsvarighet till våra tiders nattman. Under den tid denna berättelse omfattar, var det en person vid namn Jöns Persson, gemensligen kallad, Jöns Berdix, som allmänt anlätades för hudavtagningen av döda hästar. Vid något tillfälle nedgrävdes kadavret, efter det huden avtagits, men i flesta fall tog Persson hand om köttet. Ryktet gick, att han använde detsamma i sitt hushåll, men därpå har jag ingen bekräftelse. Däremot vet jag, att han smälte ned istran och sålde ^{flottet} som visade sig vara ett utmärkt bra medel till insmörjning av sko- och seldon.

Den avtagna huden sträcktes och spikades upp på en husvägg, där den fick hänga någon tid, tills den blev lagom torr, varefter den antingen såldes eller inlämnades till beredning hos något garveri. Efter ett år kunde den så återhämtas i form av läder, som användes dels till skodon och dels till reparation eller nytillverkning av seltyg.

Någon motvilja mot förtäring kött från kalv, lamm eller killing eller med iakttagandet av visst förbehåll vad åldern beträffar fanns ej vad jag vet eller hört omtalas. Vad slaktningen beträffar

2

ACC. N:R M. 13546:3

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

så slaktades ju lammen i allmänhet ej förrän de voro cirka sex månader gamla. Spädkalvar slaktades i regel under den första veckan efter födseln. Slakten utfördes av därtill kunnig person. Vad till vägagångssättet beträffar, så torde den anmärkningen kunna göras, att djuret ej bedövades före blodavtappningen. som tillgick så att kniven stacks genom halsen bakom strupen, varvid halspulsådern avskars, och hölls kniven kvar tills blodet avrunnit, och djuret dött. Sedan vad det beträffade kalvar brukade den som verkställde slakten att sätta in ett litet rör under huden och blåsa upp skinnet, som man sade, för att underlätta hudavtahningen. En åtgärd som så småningom upphörde, med anledning av att det sades ha blivit förbjudet enär det ansågs ohygieniskt med tanke på, att för den händelse att slaktaren skulle vara behäftad med någon sjukdom, skulle köttet kunna bliva infekterat genom inblåsningen.

Spädkalvköttet användes endast i färst tillstånd. Det var därför brukligt, att då någon slaktat en kalv, så blev ju detta för mycket för en familj, varför vederbörande delade med sig till grannarna, antingen detta skedde i form av gåva eller mot kontant

ACC. N:R M. 13546:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

fått/
ersättning. De som sig tilldelat köttet som gåva hade givitvis att
visa sig lika gentila igen, då tillfälle för dem gavs till kalvslakt.

Lammköttet saltades i huvudsak ner och röktes för att kunna
förvaras för kommande behov.

VILT Vilt användes ej i någon större omfattning. Det förekom
dock, då någon av familjemedlemmarna som idkade jakt lyckats ned-
lägga en hare ~~exlex~~ raphöna eller vildand. Något annat vilt att
tala om fanns ej där på trakten, även om något rådjur vid enstaka
tillfällen förirrat sig ut från det angränsande Sövdeborgs gods
skogar, men i så fall sökte dessa sig ganska snart dit igen.

Någon motvilja till förtärandet av vilt, har jag ej hört ontalas.

H Ö N S. Höns och tuppar slaktades då och då och förtärdes ibland
stekta men i flesta fall som soppkött. Slakten av dessa djur till-
gick så, att huvudet skildes från kroppen medelst ett hugg av en
bred yxa /bila/ mot en huggkubbe.

F I S K. Någon fisksort som man ej velat förtära, känner jag ej
till. Det var ju inte så mycket av den slags vara som konsumerades
4 på grund av att tillgången därpå var mindre god. Då och då kom

ACC. N:R M. 13546:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

visserligen de s.k. sillkrämarna med sill och ibland även torsk
från fisklägena vid Simrishamn eller Abekås, som det gick ganska
lätt för dem att avyttra, men under den varma årstiden blev det ju
ganska svårt för dem, att hålla varan färsk under den ganska dryga
tid som åtgick för så lång transport med den tidens transportmedel
och mindre goda vägar. Sillen såldes på den tiden i valar /80 st/
och varierade priset från 25 - 75 öre valen, beroende på årstid och
efterfrågan. Ibland kunde det inträffa, att ett par personer någon
frisöndag roade sig med att fiska i den förbiflytande Klingvallsån
med en s.k. glif, ett fiskredskap i form av takstol överdragen med
nät, som de drogo mellan sig vadande i vattnet svängande in mot
åkanterna och sedan vände upp. På så sätt kunde de få en del små-
fisk såsom pyn och aborrar och om de hade tur en eller annan gädda.
Det kunde ju alltid bli något till omväxling av matsedeln