

ACC. N:R M. 13841:1-12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Bernt Svensson, Glimåkra
Härad: Ö. Göinge Berättare: " " "
Socken: Glimåkra Berättarens yrke: snickare
Uppteckningsår: 1955 Född år 1894 i Glimåkra

Slaktteknik. s. 1-12.

LuF 104.

ACC. N:R M. 13841:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bloodantoppning med ett stick, utan
färegärande bedövning, har färc konmit i
i dessa trakter ända fram till omkring
1910, och kanske i räkilda fall
ända senare. Men tiden tillbaka
är nog snart att bedömma, men
min far född 1858 hade inte varit
med om någon annan metod,
detta gäller svinslakter, och här
färc kon bröstatick. Slaktaren gick
in till grisen i stian, med ett
smalt starkt snöre i handen.

På detta var en yglä, som ledes
om över käben, bakom betarna,
vidan gick grisen på ena med
ankingen frivilligt, eller med
tvång, men så gick en man
gå in och skuta på som hjälpa

Luf 104
1.

ACC. N:R M. 13841:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

åt slaktaren, och då hängde skribet
vilket part att nästan till grisen var
slät. När grisen kom ut på backen
lyftes han av 3 man upp på en
back cirka 60 cm hög. En man
hållde ivär framhansen, det var
det viktigaste för att på ett
sätt i bringan. Den minsta med-
fästaren fick hålla bakbenen
armbågarna sattes i ljumskan
på grisen och så såddes med
båda händerna om understa
benet, sedan fick det översta
spårka fritt. Slaktaren visade
närst runt norr på grisen så
hårt som möjligt för att slämma
skribet från djuret, kniven var
cirka 20 cm ^{lång} utan skott, skribet färdet

resten var en horn eller horn, bladet
var runda 3 cm bredt, samt 4a 5 mm tjockt 3.
med spetsen skarp utspädd på båda
kanter till en längd av 3a 4 cm.
Staktaren rabade först den plattan
en med kniven där sticket skulle
vara, tarhade sedan med en trasa,
och stack i kniven så att samtidigt
som pulskärlens skars av skulle
spetsen av kniven träffa hjärtat.
Men det hände många gånger att
staktaren fått en ryck för mycket
och då kunde han på sticka ett
par gånger innan han råbade
rätt. Spritan var värtan obligatorisk
vid all hennarakt vid utskjutet
och traligt vis den förinnan och så
där staktaren stack grisen var det

kvinnfolkens tur att stå tillruds
med gryta med rågnmjöl i samt en
kraftig fjärr så de kunde rensa
bladet i grytan så att det inte
leuvad, för då blev bläckvarven
färdiga. Nu blev det kvinnfolkens
lygga arbete med att ordna med slakten
Då först när grisar skars upp skulle
magar och tarmar tagas i ströftströget
en urholkad trästam ~~en~~ där allt
istår skulle placeras och tarmarna.
Så detta var gert, när det i de flöda
fallen för den ticken att ut till
brunnen, hur stort är värdet var
att skära och tvätta tarmarna.
Sedan fingo de komma in i
böset, där tarmarna tvättades i
svag ättikblandning för att sedan

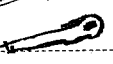

skåras i lagom långa bitar,
som sedan stänges till i ena ändan
med prästtäckor) grund skurna av
slänbarken vilka användes i slätt
sär träd. Så var det djulle barnen
sågade av kabarn i olika grändkar
och längder på 10. 7 & 8 m vilka
urholkats och puttas. (Såu detta m
hemstöd i byggen). Glackpräsa
eller bann. Då det inte fann några
kättkvarnar, tagt det in en fyrkant
planblit kallt av bak, med lister
runt om som gick över bantarna
ett par m runt om. Här lades
kättbitarna på denna, så var det
att lägga med en bredbladig yxa
att hacka sönder kättbitarna, sedan
användes en bakbrevin till att

hacha det fivar med, sedan lades
alltammans i ströftatrust, där det
med blatta händerna blandades
med krydderna. Inom så det
skulle stappas i gjallströ, stoppades
det nu genom gjallströ med
blatta händerna. Dessa karvar lades
sedan utom på fläsket i saltkaren
för att sedan uttingen rökas sam-
tidigt med fläsket eller också utskat
föras över spisen.

Spigrfläsk. Fläsket saltades i stora
kar av trä, när det legat en tid
i saltet, togs det upp, hängdes på
grava stänger, som ställdes upp i
den öppna pyren och upp i skottarna,
så tändes en brasa av moss eller
alved i pyren, det fick inte brinna

utan endast ryka, när det sedan
var färdigrikt om ett stycke, lågs
stärket ur, och hängdes upp på
krakar i taket, över spisen, i vardags-
rummet, där kunde det så hänga
ganska länge illant, så var det
bara att skära en lit bit och lä
antingen får att stika eller äta det
som det var. När stärket skurits
bort, knäcktes koren med en yxa
så bakades det rappa på lina,
men så kunde det hända att
det som små lindra markar, vilka
junga fåglar med i rappan.

Så kunde det hända även med
den hemlagade ostern, när den
hann på bordet, att marken
hoppade runt på bordet, men

Det var gubbarnas påtjuning att
saga masken och äta nyss sm,
Det var den bästa sm som hade
mask. Den första beaktninge-
apparaten jag såg i Haby när vi
kom dit 1908 en träbil  med en
spint i, som släps in i graven från
graven med en träslubla  till
att stå in spinten med, men redan
släps grisen som vanligt och bladet
taggs tillvara på samma sätt. När
vi kom hit nyss till Ylimskra 1909
hade den bäst användas klubb
till att lodda med. Och detta gade
rävål hemmalabbara som yrbordarna
här. Och kom redan att användas
så till den bäst med skutmasken
tiden för denna kan jag inte säga.

ACC. N:R M. 13841:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

9.

Får och kalve tags i famnen och
leds på en lida, en man håll
krappan, en man håll huvudet
och kniven, med kniven slach han
hål över matstrupen och med ett
smitt skar han av pulskäden och
matstrupen utan att binda, eller
göra något annat med det, dyrt
fårblödd och lag ganska fort, detta
utan brännning. Följta sammanslag
skall jag även ge en upplysning om
cirkulärt tillkännt. Ett par timmar innan
kalven skulle slachta fisk han en
star skäl ny mjölk ut stricka.
star så kalven slachades lags magen
ut med den innerhåll. Magen öppnades
quantill och innerhåll löndes ut i en
skäljär ut vänsar, ty det kunde


hända att kalven tuggat och smält
 på sin kalv och då gick detta
 glödas bort. Mjölken kalven druckit
 innan han slaktades, padda ju ystade
 i magen för honom, för när detta
 rensats blandades detta med något
 tillt kummin, en krydda, stapades
 tillhåll i magröcken igen, och
 denna användes ihop med näs och
 träsk för att hängas över grisen
 till fark. Sedan var det ju endast
 att skära ut en lagare stor bit stå
 att lägga i mjölken stå de skulle
 ysta ut.

Hästslakten var nästan hemskare
 för oss vis. Hästen stacka i hängen
 eller bräntet likens grisen, men sedan
 gick, hästen gick runt till bladet runt
 ur honom och han föll omkull slakt. (utan brännning)

ACC. N:R M. 13841: 11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

11.

Vad starbarkapen berättar så var
det ytterst sålynt, i dessa trakter,
att dessa släktades hemma senare än
1905 så den första yrkeslabtaren
kom till samhället. Annars vid
hemmaräkt, var det att binda
djuret så att nacken på djuret var
något nedlyft, och med ett yrkesbagg
i nacken, tät intill harnen fällde
djuret till marken, och med stich
i halsen tappade bort bludet.
yrkeslabtaren använde en mark
vilben sålde frampartiet av harnet
innan för ögonen så att inte djuret
skulle kunna se slaget.  Dessa
mark hade en spint vilben slag
in i harnen på djuret med en
träklubba, och på så sätt fällades

ACC. N:R M. 13841: 12.

sin marken. Detta arbetet kunde
ju man klara av. Dessa sarter
bedänning avsågs vara icke pass bra
att dyrt skulle mitta händer
avsågs det. Praktiskt eller vackert
av annan art har jag inte kunnat
inhämta från dessa trakter.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12.