

Specialfrågor rörande

Ö 30 Slakt.

1. Vid vilken ålder dödades de fölungar, som ej skulle behållas?
Hur användes skinnet?
2. Var försiggick hemmaslakt av ko?
3. Brukade en man eller en kvinna göra själva sticket vid
vid slakt av ko?
4. Hur förhindrade man, att maginnehall (gorr) vid slakt
trängde upp genom matstrupen på djuret?
5. Beskriv det vanliga köttkaret!
6. Sattes delar av ko-kött (och ej blott kalv-, get och fårkött)
någonsin upp till torkning inne i stugan? Hur?
7. Hängdes saltat kött till torkning inne i stugan eller i
härbrät?
8. Är korvtjuga vid korvstopppning känd? Hur användes den?
Att spänna ut våmmen med?
9. Vid vilka olika åldrar brukade kalvar slaktas?
10. Vid vilken tid på eftersommaren slaktades två års gumsar
och bockar?
11. Skedde slakten av får och getter inne i stugan eller på
annan plats? I senare fallet: var?
12. Hur gamla slaktades lamm och killing?
13. Beskriv i detalj, hur får eller get styckades (togs upp)!
14. Användes getblod på något sätt? Hur?
15. Vilka voro under året de normala tiderna för svinslakt?
Brukade svinen slaktas mycket tidigt på morgonen (kl. 2-3)?
16. Var brukade grisslakten äga rum?
17. Brukade svin slaktas av män eller av kvinnor? Var skulle
grisen stickas (strupe? bog? hjärta)?
18. Brukade man i äldre tid flå grisen eller skålla den?
Ryckte man ur de grova ryggborsten?
19. Begagnade man vid uppskärningen av grisen ett klappträ
för att hindra innanmätet att komma ut? Eller hur förhind-
rade man detta?
20. Redogör i detalj för, hur svinistret användes! Skilde man
på bättre och sämre ister? Äro termerna plockister och ring-
ister (eller motsvarande) bekanta? Översätt dem!
21. Kommo svintarmarna till någon användning, och i så fall hur?
22. Hur användes det mjuka, korta svinhåret (alltså ej borsten)?