Hjemmeslagtning på Gammelbro i Lourup

Af Marie Larsen

Mon ikke de fleste af læserne fra deres ungdom og barndom har erindringer om den store begivenhed, det var, når grisen skulle slagtes? Alle var oppe på mærkerne. Kvinderne med gruekedlen fyldt med kogende vand og mændene klar til at hjælpe slagteren, der kom udefra og for nogle timer med sin professionalitet overtog den øverste myndighed. Og så var der børnene, der skulle finde frem til den afstand, der var i balance mellem deres nysgerrighed og deres frygt for at overvære den grumme begivenhed, det er, når grisen bliver bundet, bliver stukket i halsen og blodet vælter ned i spanden.

Med få nuancer var begivenheden nok den samme overalt i landet, men den følgende beskrivelse er sted- og tidsfæstet til Bennedsens gård: Gammelbro i Lourup og til årene omkring århundredeskiftet – altså omkring 1900.

Min første gennemlæsning af beretningen blev for mig en detaljeret og meget konkret genoplevelse af slagtedagen, sådan som jeg som barn oplevede den i mit hjem, og mange ting, som måske var sløret lidt i erindringens tåge, blev her sat på plads. Baggrunden for beretningen er følgende:

Forhenværende skoleinspektør Poul Egedal Bennedsen, der selv stammer fra Gammelbro, kontaktede os for at høre, om vi kunne være interesseret i at trykke en beretning, som hans faster: Marie



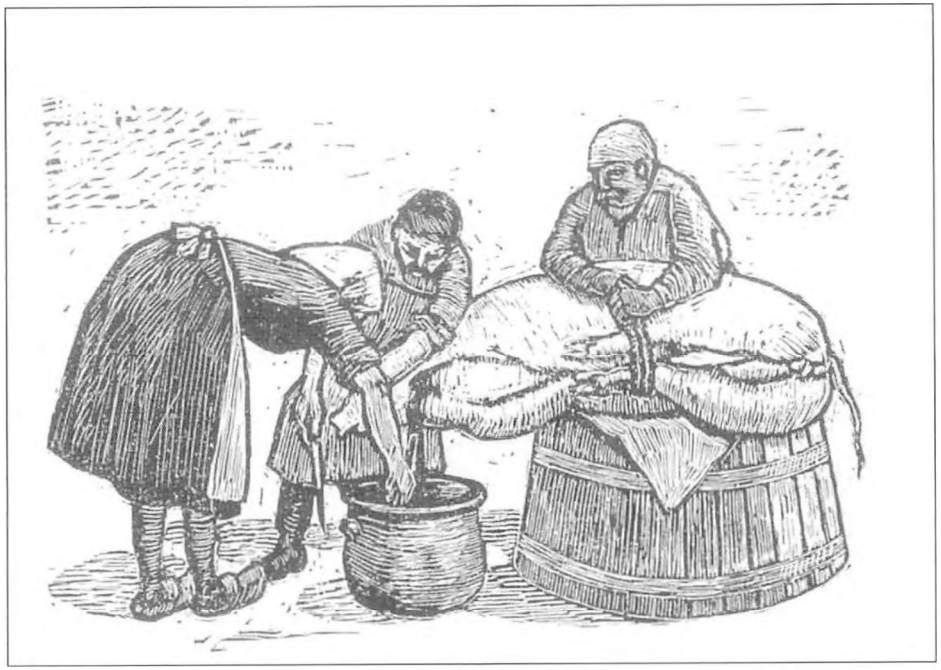
Maleri af gården Gammelbro i Lourup – de begivenheder der her er beskrevet fandt sted her omkring år 1900. Foto af maleri der tilhører Grethe Foged Jørgensen

Larsen efter anmodning havde skrevet og sendt til nationalmuseet. I en radioudsendelse i 1964 efterlyste man folk, der havde kendskab til saltekager. Dem havde Marie Larsen selv bagt mange gange, så hun

reflekterede på efterlysningen, og det førte til, at man senere bad hende om beskrivelse af slagtning og bagning m.m. Her følger så i direkte gengivelse hendes beretning til nationalmuseet i original retskrivning. SHP

Slagtning af Gris fandt Sted engang i Nov.-Dec. Maaned. Det afhang af, hvornaar man kunde få Hjemmeslagteren. Der blev slagtet 1 ad Gangen, og det var gerne en stor, fed So, som havde gaaet i en Sti for sig selv og var blevet fodret godt med gruttet Korn udrørt i Mælk. Den fik intet Foder det sidste Døgn inden Slagtningen, for at Maven og Tarmene kunde blive saa godt udtømte som muligt. Slagtningen blev altid foretaget om Morgenen, og det foregik ude i Gaarden. Vandet til Skoldningen skulde være paa Kogepunktet, naar Slagteren kom. Det store Skoldekar laa parat med Bunden i Vejret, hvorpaa Soen skulle ligge. Far bandt et Reb om Trynen paa den paa en maade, saa den ikke skulde kunde komme løs, og trak saa af sted med den ved Hjælp af Slagteren og en Karl, og de fik ved fælles Hjælp Dyret lagt op paa karret. Dets Ben blev snøret sammen, og Mandfolkene holdt godt fast paa det, mens Slagteren stak Grisen i Halsen, som forinden var blevet vasket godt af. Enten Mor eller en af Pigerne tog imod Blodet i en Spand og rørte i det med en stor Grydeske, lidt koldt Vand blev hældt i, og Mor blev ved at røre i det, til det var nogenlunde koldt, for at det ikke skulde skyde sammen, for saa kunde det ikke bruges, hvis det skete.

Blodet blev saa hældt igennem en Si over i en stor Krukke og blev sat i Kælderen til om Aftenen. Om Grisens Blod kunde helbrede Sygdomme, har jeg aldrig hørt om; ej heller at der skulde være knyttet Overtro, Varsler eller Forestillinger om et eller andet i Forbindelse med Slagtning. Saa skulde Skoldningen foregaa. Grisen blev lagt ned



Slagtning i en lille gård i Hunderup. Af Povl Abrahamsen: Fra: Ole Højrup: Landbokvinden. 1974, side 95

paa Stenbroen, Karret vendt, og det kogende Vand blev hentet og hældt deri; Vandet maatte ikke være spilkogende, men jeg tror, at Slagteren kom en Slat koldt Vand i, saa det fik den passende Varmegrad. Nu blev Soen løftet op i Karret, blev vendt fra den ene Side til den anden og op og ned, som Slagteren sagde, det skulde gøres, og Skrabningen begyndte.

Mændene hjalp til efter Slagterens Anvisning. Der brugtes Skrabere, der var lavet af Jern og formet som et Kræmmerhus, som var skaaret lige over i Rundingen. Klovene blev revet af med en Krog og kastet bort. Man havde en Stige parat. Den var skuret og skoldet,

og paa den blev Soen hængt op inden Opskæringen. Stigen blev stillet op mod Muren.

Saa holdt man en Pause, og alle kom ind og blev trakteret med Kaffe og Paalægsmad.

Slagteren fik vist ogsaa en Kaffepunch. Derefter skar Slagteren Soen op og tog Indvoldene ud i en stor Balje, som en Karl holdt for ham.

Fedtet-Flommerne blev løsnet og vendt ud til hver sin Side, saa det kunne blive afsvalet. Imens tog man sig af Indmaden: Lunger, Lever, Nyrer. Tunge og Hjerte blev lagt i en Balje med Vand, hvor Hovedet, der var kløvet i to Dele allerede var anbragt. Naar det fedt, der sad paa Tyndtarmene, var pillet af (det kaldtes Plukfedt), skulde Tarmene renses; de blev vendt og skyllet, saa indholdet blev skyllet bort, hvorefter den Slim, som sad paa Tarmene, blev fjernet ved at gnide dem meget grundigt med groft Salt og Eddike og stadig skylning.

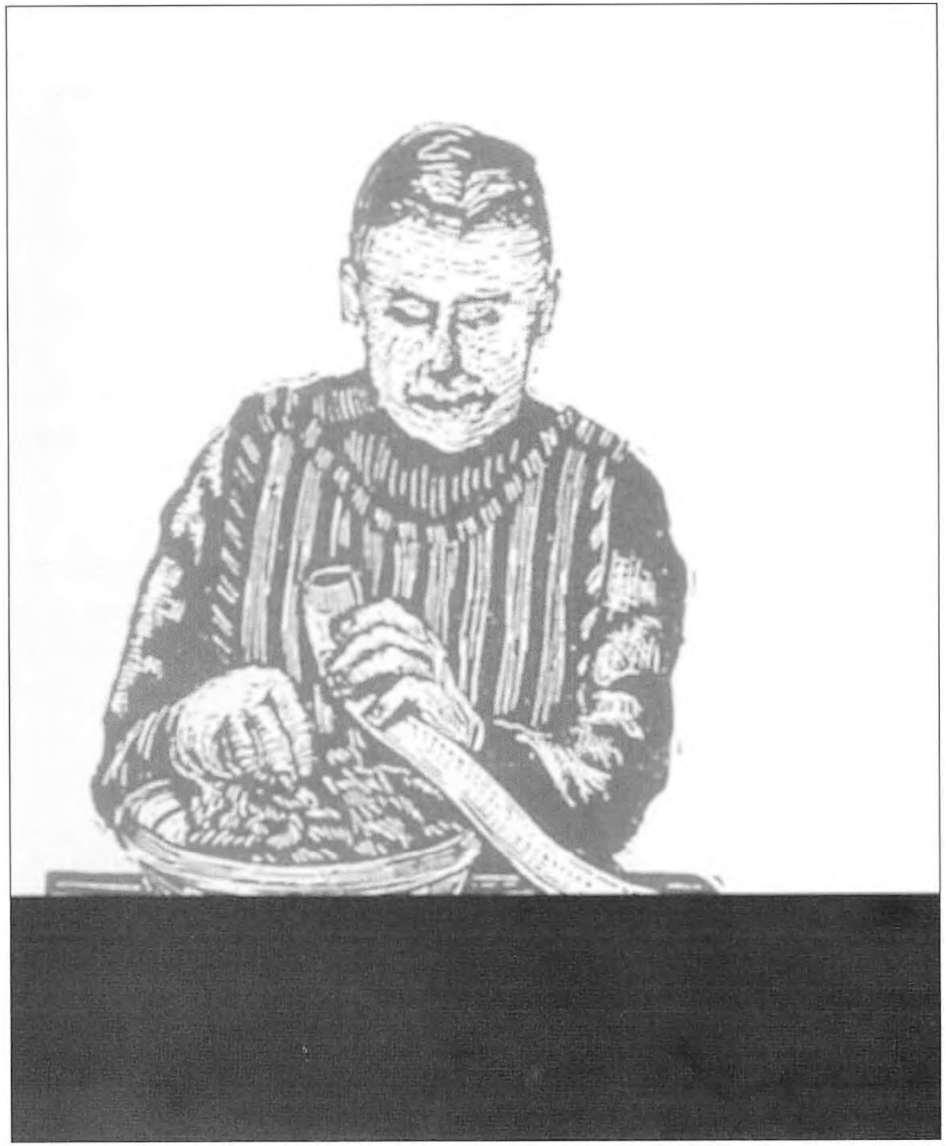
Tyktarmens Rengøring har jeg aldrig været med til; det var Mandfolkenes Bestilling. De brugte vistnok Halmviske, groft Salt, Eddike og muligvis lidt Kalk til at skure dem rene med, og saa blev baade Tynd- og Tyktarme lagt i Vand, indtil de skulde bruges. Milten blev ikke brugt til noget. Blæren blev skyllet godt, blev pustet op – vistnok ved Hjælp af det tykkeste Stykke, der var skaaret af en Fjer- blev hængt til Tørre, saa den ved Nytaarstid kunde bruges til Hjælp til at lave en »Rummelpot«. Saa skulde Parteringen foregaa. Flommerne blev baaret ind i Køkkenet, hvor de blev skaaret i Terninger til Afsmeltning -ligesaa Plukfedtet.

Slagteren savede Grisen igennem paa hver Side af Rygbenet, hvorefter Halvdelen blev baaret ind paa Bryggersbordet. Skinke og Bov blev skaaret af. Skank og Tæer savedes af. Nøglebenet blev taget ud af Skinken, der saa blev pudset af med en skarp Kniv, saa den blev jævn og pæn i Formen, og de Smaastykker af Kød, der fremkom paa den maade, blev lagt i et Fad. Boven ordnedes paa lignende Maade. Nakkestegen blev skaaret af, Ribbenene blev løsnet og skaaret ud til Steg, og Slaget, som sidder nedenfor Ribbenene blev løsnet og trukket af og blev brugt til Rullepølser. Den anden Halvdel af Grisen blev ordnet paa samme Maade. Der kunde let blive to Rullepølser af hver Slag. De blev behandlet med Salt og Peber, rullet sammen og syet med Tvist eller Bomuldsgarn.

Vi havde ingen Rullepølsepresse, men naar en Pølse til sin Tid var kogt, blev den lagt paa et aflangt Fad, et Skærebræt blev lagt over, og en Munkesten lagt paa som Pres.

Flæsket deltes i tre Dele: Rygflæsk, Mellemflæsk og Bugflæsk. En Del af Kødet paa Bovene blev skaaret fra og hakket sammen med Smaakødet fra Skinkerne. Jeg kan fra min tidlige Barndom huske, at der var to til at hakke Kødet. Den ene brugte en Økse, den anden en Krumkniv. Begge havde et Hakkebræt. Henimod aarhundredskiftet kom Kødhakkemaskinen frem, og saa havde Slagteren selv en med, hvormed han besørgede Hakningen af Kødet til Medisterpølse; det var en stor Lettelse for Kvinderne. Noget af det hakkede Kød blev brugt til Frikadeller, og Resten blev blandet med hakket Flæsk og lavet til Medisterpølse. Det blev æltet godt sammen med Salt, Peber og Allehaande og lidt Vand eller Suppe.

Vi havde forskellige Størrelser af Pølsehorn, der var lavet af Kohorn. Tyndtarmene blev skaaret i passende Længder, og der blev bundet om den ene Ende af Tarmen med Tvist; den anden Ende blev trukket op om Hornet, og derigennem blev Pølsemaden stoppet ned. Tarmene maatte kun fyldes ¾ fulde. Saa blev der ogsaa bundet for den anden Åbning, naar Hornet var fjernet.



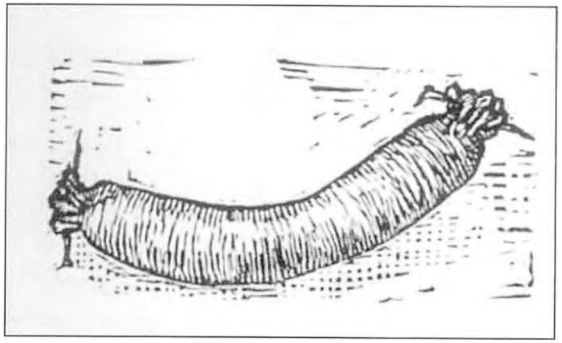
Gammelmor viser hvordan man stoppede pølser i Hunderup. Povl Abrahamsen: Fra: Ole Højrup: Landbokvinden. 1974, side 101

Af Hovedet blev der lavet Sylte[1], og den Suppe, det gav ved Kogningen blev bl. a. brugt til at koge Medisterpølserne i. Det skulle gøres med stor Forsigtighed, for de maatte ikke revne. De kogte i et Kvarters Tid, blev taget op og lagt i en Jydepotte eller en Krukke, og Suppen, hvorpaa der var et tykt lag Fedt, blev siet og hældt over Pølserne. Suppen blev ved Afkøling stiv som Gele, og Fedtlaget sluttede godt fast til Siderne, saa paa den maade kunde Pølserne holde sig friske meget længe, naar de stod i Kælderen. Selvfølgelig blev der bundet et Stykke Papir om eller lagt en Tallerken over. Noget af Lungerne blev ogsaa hakket sammen med et Stykke Bugflæsk og lavet til Pølser, der blev saltet ganske let og blev brugt sammen med en Flæskeskank eller Rygben til at koge gule Ærter eller Grønkaalssuppe paa.

Lever og Hjerte blev skaaret i Skiver og stegt til Middagsmad. Det forekommer mig ogsaa, at noget af Leveren blev hakket og lavet til Leverpølse – Smørepølse. Leverpostej kendtes ikke.

Tungen blev saltet, kogt og brugt til Paalæg.

Vi havde to Saltkar, et større og et mindre. Det store blev brugt til Saltning af Gris, det andet, naar vi slagtede Faar. Det duede ikke at komme det hele i samme Kar, da Flæsket let kunde faa Smag af Faarekødet. Naar Flæsket var helt koldt, måske først den næste Morgen, skulle saa Skinker, Bove, Flæsk, Skanke, Tunge, Grisetæer og Hale og Rullepølser saltes. Det gjorde Mor meget omhyggeligt. Hun strøede et tykt Lag af groft Salt i Bunden af Karret, hvorefter hun gned hver enkelt af Slagtemaden god ind med rigeligt Salt og lidt Salpeter. Salpeteret skulle holde paa den røde Farve i Kødet. Hun lagde Stykkerne saa tæt sammen i Karret, som muligt, saa der ikke skulle blive for store aabne Mellemrum. Til sidst dækkedes det hele med et Lag Salt. Der kom intet Vand ved, men Saltet opløstes ved



Lille pølse lukket med pølsepind. Povl Abrahamsen: Fra: Ole Højrup: Landbokvinden. 1974, side 101

Luftens Paavirkning og ved, at Kødsaften trængte ud. Naar Lagen var dannet, blev der byttet om paa Stykkerne, saa alle Dele var dækket deraf. Et Laag, der passede til Karret, blev lagt over.

Naar Blodet var blevet koldt, blev der rørt groft Rugmel, smaa Flæsketerninger, Salt, Kanel, Nelliker og Farin deri til en passende Konsistens; det blev taget paa slump, men maatte absolut ikke blive for stiv. Massen stod til næste Morgen, og blev saa fyldt i de tykke Tarme af Grisen. De store Pølsehorn blev brugt dertil. Far havde for længst lavet Pølsepinde – vistnok af Fyrre- eller Elmetræ – til at lukke for Tarmene med paa den Maade, at Tarmens Ender blev lagt mod hinanden, og man stak saa Pølsepinden igennem, bøjede den rundt og stak igennem flere Gange, saa Hullet kunde blive tæt.

Pølserne blev lagt i en stor Gryde med kogende Vand, der skulle koge ganske smaat, og der maatte ikke komme for mange Pølser i ad Gangen, for de skulde vendes engang imellem, saa de blev jævnt kogt. Det tog ca. en halv Times Tid, inden de var møre, og man prikkede af og til i dem med en Pølsepind for at se, om de havde fået nok; kom der lidt Blod frem derved, skulde de have lidt mere kogning.

Man spiste Sortepølser med Fedtegrever til, hvori man efter Behag kunde komme Salt eller Sirup. Senere blev der ogsaa spist Æblekompot til. Der blev taget noget af Blodet fra til »Swotsupp«. Suppen blev kogt paa Skank, Rygben eller lignende, og naar den var kogt, hældte man en Portion Blod i under Omrøring, for Blodet stivnede hurtigt. Suppen blev smagt til med Salt og Eddike. Mor lavede store Boller af Bygmel, Mælk og Æg, som kom paa Suppen; vi kaldte dem Bygmelsklumper.

Naar Fedtet – baade Flommer og Plukfedt – som jo alt var skaaret i Terninger, blev smeltet af, blev der passet omhyggeligt paa, at det ikke blev alt for hedt, for saa kunde det faa en branket Smag. Hele Portionen kom ikke i Stegegryden paa een Gang, men efterhaanden som Fedtegreverne blev lysebrune og sprøde, blev Fedtet siet op i Krukker, og Greverne kom i et Fad; saa kom næste Hold i Gryden.

I sidste Hold Fedt kom Mor nogle tykke Humbler Rugbrød, der blev gennemsivet af det kogende Fedt. Saa tog hun det op, og delte det mellem os alle sammen, saa hver fik sit Stykke; vi strøede Salt paa, og nød rigtigt den dejlige Mundfuld. Om vore Maver havde godt af det er en anden Sag.

Naar Fedtet var stivnet i Krukkerne, blev det tilbundet og sat i Kælderen. Noget af det var taget fra, og det blev der svitset Løg i, som saa blev brugt til at smøre paa Brødet.

Der var ogsaa noget mere Fedt i Grisen, men det var saa fyldt med Kirtler; det blev dog skaaret i Stykker og afsmeltet. Jeg tror nok, det blev brugt til Vognsmørelse. Det, der blev tilbage i Sigten, fik Hund og Katte.

Koner, der sommetider hjalp til derhjemme, fik altid noget Slagtemad. Og Fattigfolk gik aldrig forgæves, naar de kom, hvad enten det var, naar vi havde slagtet eller til andre Tider af Aaret.

Naar Skinken m.m. havde ligget i Lagen 4-5 Uger, blev den taget

op og hængt til Afdrypning, og nogle Dage efter blev den hængt paa Loftet omkring Skorstenen, hvert enkelt Stykke indpakket i gamle Lagener el. lign.. Der var skruet Kroge i Bjælkerne med saa store Mellemrum, at Stykkerne ikke berørte hinanden. Dengang blev der ikke sendt til Røgning. Mine Bedsteforældre, som boede i et Hus ved siden af Gaarden og fik en stor Aftægt, slagtede ogsaa selv, og de havde gerne hængt Faarelaar og Skinker op inde i Stuen omkring Kakkelovnen.

Efter fornyet Spørgsmaal fra Hr. Højrup[2] om Leverpostej og Lungepølser, skrev jeg: Angaaende Deres Spørgsmaal om Leverpostej: Jeg mindes ikke at have smagt Leverpostej, før efter mit Giftermaal i Aaret 1913. Min Søster blev i Aarene 1917-18 uddannet til Husholdningslærerinde paa Ankerhus i Sorø, og jeg tror, det var hende, der lærte os at lave Leverpostej; ligesom hun ogsaa lærte os at henkoge Frugt og Grøntsager. I Aarene deromkring blev der ogsaa oprettet Husholdningsforeninger, hvor der blev arrangeret Kursus og Demonstrationer, hvor vi lærte meget nyt indenfor Husholdningens Omraade.

Det kom ogsaa frem at henkoge Kød; det var et stort Arbejde, men vi var begejstrede for at have Glas staaende med Steg, Koteletter, Medisterpølse, Leverpostej o.m.a. Efterhaanden tabtes Interessen noget, i hvert Fald for mig, da jeg syntes, at Kødet tabte noget af dets Velsmag ved at staa en tid, og det var ogsaa ærgerligt, hvis man opdagede, at Laaget paa et eller flere Glas havde løsnet sig, saa Indholdet maatte kasseres. Nu er det jo anderledes for de unge Husmødre at kunne pakke Kødet ind og putte det i Fryseboksen.



Marie Larsen fortæller om hjemmeslagtning i Lourup. Foto tilhører Poul Bennedsen

Lungepølserne blev ikke tørret, men blev brugt, inden de blev alt for salte, eller ogsaa blev de udvandet ligesom saltet Kød og Flæsk. Mor lavede en Ret af stribet Flæsk og reelle Kødstykker, der var skaaret i fingertykke Stykker, og Lungepølsen blev skaaret i Skiver samt snittede Løg. Alt blev brunet i Stegegryden, lidt Mel dryssedes paa, Vand og Mælk hældtes ved, maaske ogsaa lidt Kulør, og det stod saa og snurrede til alt var mørt. Mor kaldte det »Hannes Ret«, fordi hun havde lært at lave det i sine unge Dage af en Kone, der hed Hanne.

Ved Sam. Højst Petersen i samarbejde med Poul Egedal Bennedsen.

Noter

1. Som et kuriosum kan jeg nævne, at i mit barndomshjem udnyttede vi også grisens hjerne. Den blev skåret i skiver og brunet på panden og derefter serveret som lunt pålæg på rugbrød med salt og peber. -En ren delikatesse! SHP.
2. Hr. Højrup: Museumsinspektør cand. Mag. Ole Højrup, ansat på Nationalmuseet. Det er ham, Marie Larsen korresponderer med og ham, der er den oprindelige adressat i 1964, hvortil artiklen er skrevet. I 1974 udkom OHs hovedværk: *Landbokvinden: rok og kærne: grovbrød og vadmel.*

Om forfatteren
Marie Bennedsen er født den 20. nov. 1887 i Sdr. Lourup på slægtsgården Gammelbro. Hun blev gift i Gørding kirke den 25. april 1913 med Jens Larsen, Nr. Holsted og døde den 6. okt. 1981 i Holsted. Gammelbro ejes nu af Kurt og Karin Bennedsen, Sdr. Lourupvej 38, 6690 Gørding. Marie Larsen er Kurt Bennedsens farfars søster. Poul Bennedsen er tidligere skoleinspektør i Agerbæk og MBs nevø. MBs skrifter findes i kopi i Egnsmuseet.

Redaktion:
Sam. Højst Petersen, f. 1935 i Stagstrup (Thisted) og har boet i Vejrup siden 1959, hvor han har været menighedsrådsformand og med i bestyrelsen for Kultur- og Idrætscentret. Efter 10 år som lærer i Vejrup, kom han til Esbjerg Seminarium i 1972 og senere til Ribe, indtil han sluttede som seminarielektor i 1995. SHP er medlem af redaktionen af Lokal-årbogen og af forretningsudvalget for Lokalhistorisk Forening. Adresse: Vibevej 10, Vejrup, 6740 Bramming. e-mail >lissam@webspeed.dk <