

trist, når den skulle slagtes. Jeg gemte mig altid, når den skulle trækkes ud af sin bås og skreg så forfærdeligt. Det er nok derfra udtrykket kommer "at hyle som en stukket gris".



*På et så gammelt hus var der altid noget der skulle laves.*

Der blev kogt masser af vand til skoldning, og knivene blev slebet på slibestenen. Vores nabo på Holmegård kom og slagtede den. Blodet blev samlet i en spand under omrøring til blodpølse. Når det kom ind i køkkenet, kom der omgående byggryn i, og det kunne stå koldt til næste dag. Tarmene blev rensed til pølserne. Sylte skulle der også laves. Hovedet blev rensed og kogt sammen med tungen. Sylten blev lagt i pres i forme og næste dag smeltet til med fedt og sat et koldt sted. Så kom turen til leveren, der blev hakket tre gange og ligeledes lige så meget spæk på samme måde, tilsat krydderi, kom i forme og bagt i ovnen.

Massen til blodpølsen blev så gjort færdig, der blev tilsat krydderier, som vi havde stødt i den gamle stenmorter, samt rosiner

og små spækterninger. Det kom så i de rensede tarme.

Til det brugte vi pølsehornene. Det var afsavede kohorn i forskellige størrelser, tarmene var jo også forskellige. De blev lukket med nogle spidse træpinde, såkaldte pølsepinde. Efter de var kogt og afkølet, kunne de stå koldt nogle dage. De holdt nu ikke så længe, de smagte alt for godt.

Da der i gamle dage hverken fandtes køleskab eller fryser, blev leverpostej og sylte smeltet til med et lag fedt, så der ikke kunne komme luft til og kunne så holde sig noget længere. I spisekammeret var et par flueskabe, et skab med fint ståltrådsnet i siderne og døren, kaldet fluenet. Der var meget koldt, der var stampet lergulv, som gik skråt nedad. Huset var sikkert opført på en bakke, og bygget derefter. Det var i det gamle hus, som var ca. 250 år gammelt. Da der kom mange fluer fra staldene, satte vi fluefangere op flere steder. Lange klistrede strimler, som fluerne sad fast i.

Grisen var imidlertid parteret, det var fars arbejde. Det store trækar var skuret og skoldet. Her kom grisen i en saltlage, og der var sul til hele vinteren. Det var altid lige før jul, man slagtede, så en flæsketeg var taget til side til juleaften.

Men da familien var stor, 8 - 10 personer, varede det ikke ret længe, før alle herlighederne var spist, både sylte, leverpostej og fedt, og så var det igen 3 skiver rugbrød med skrabet margarine og lidt puddersukker. Efter nogen tid, når skinkerne var tilpas saltet, blev de røget. Det foregik i køkkenskorstenen. Der blev syet et stykke stof om, en snor blev bundet i, og så blev den fireret ned i skorstenen. En stok blev lagt over, som den blev bundet fast til. Da der blev fyret med træ, som kunne være lidt fugtigt, og derfor gav mere røg, blev den meget fin. Den blev næsten altid spist som spegeskinke på rugbrød.