

Slagtemåned - kosten i forbindelse med slagtingen

Af museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum

Med november indledes vinteren og bonden måtte ty til vejrvarslerne: "Torden i november lovede en streng vinter, men et frugtbart år". Madmor måtte nu sikre husstandens forsyninger over vinteren - forråds kamrene måtte fyldes og november var netop måneden, hvor gården slagtede. Slagtning af kalve, gæs og får var kvindens arbejde, mens køer, stude og grise blev slagtet af karlene og af bonden selv.

Tidligt om morgenen, hvor det endnu var mørkt startede slagterdagen. Man bandt grisen og lagde den på en bænk eller et omvendt kar.

Jeppes Aakjær beskriver slagtingen i sin barndom i 1870-erne således: *"Det var en hel gammeltestamentlig scene, når mor, forinden slagtingen gik for sig, løftede sit skørt op og løste sit lange hosebånd under knæet og bandt dermed dyrets fire ben bag den stol, på hvilken dets krop lå, for at det ikke skulle spjandre for vildt. Nu blev Tapstangen drevet ned mellem de korstvingne dyrebene og stoleryggen, så kunne slagtingen fuldbyrdes i en håndvending. Dyret befriedes for blodet, der i en dampende stråle flød ned i rugmelet i den sorte gryde"*

Førhen slagtede man dyret ved, at man stak den i nakken eller i halsen. Pigen på gården måtte straks stå klar med spanden til at opsamle blodet til den populære "blodpølse" eller "sort pølse" som den blev benævnt dengang. Til blodpølse anvendte man rugmel eller byggryn. De halvkogte gryner kom man i blodet sammen med skåret flæsk, tørrede pærer, allehånde, merian og lidt løg.

Når grisen var tømt for blod skulle huden skoldes i bryggerkarret og derefter skræbes. Herefter blev den hængt op i bagbenene og parteringen kunne finde sted. Den egentlige udskæring begyndte først om aftenen. Dagen igennem var der travlhed med afsmeltning af fedt, tarmrensning og tillavning af indmaden. Arbejdsgangen var tilrettelagt praktisk - finker, pølser, fedtegrever og sylte blev færdig tilberedt på selve dagen og de hele kødstykker blev indgnedet i salt og lagt i saltkaret. Sulekaret, hvor man nedsaltede skinker og flæskesider var ofte en udhulet træstamme. Efter ca. 6 uger blev kødet taget op og hængt til røgning i skorstenen. Siden kunne kødet hænges på loftet - langt fra mus og andre skadedyr.

Den typiske slagtemad var finkerne, som blev fremstillet af indmaden - kogt og derefter hakket og krydret med timian og tørrede æbler. Derudover fremstillede man rullepølse, sværpølse og spegepølse. Man brugte slåentorne til at fæstne pølserne - tornene havde man i dagene forinden fået indsamlet, ligesom en del af forberedelsen var at få knivene skarpe. Som tragt ved pølestopping brugte man udsavede ringe af kohorn i mange forskellige størrelser.

Sjældent havde man fersk kød til rådighed. Slagtermåned blev derfor naturligt den måned, hvor madmor kunne indbyde til gilde og servere lidt fersk kød og samtidig give en prøvesmagning på det forarbejdede slagtemad. Pøsegilderne, som man kaldte festliggørelsen i forbindelse med slagting, gik på omgang blandt gårdene i landsbyen i efterårs- og vintermånederne.

I dag er slagtemåned med alle dens gøremål for længst glemt - eller der den? Med Mortens aften, den 10. november ynder vi at byde julen velkommen - såvel smags som lugtesans bliver tunet ind på jul. Det er jo selvfølgelig rigtigst ifølge sagnet, om gæssene, som afslørede den fromme biskop, at spise gås, men de fleste af os holder traditionen i hævd med en god gang andesteg, tilberedt som mormor ville have gjort det!

Men traditionen er nu slet ikke så gammel, for skikken med Mortensgås er et købstadsfænomen - importeret var udlandet. I gamle dage på landet spiste man sjældent ren gåsesteg - ej heller mortensaften. Når man i løbet af efteråret valgte at slagte nogle af sine gæs skyldes det, at man netop på dette tidspunkt tog gæssene i hus for vinteren. Det slagtede gåsekød blev typisk saltet, røget eller henkogt og indgik som vigtig ingrediens til f.eks. suppe eller flæsk. Særlig delikat var retten "gåsesortsuppe med boghvedegrynsklumper" - som var en suppe af blodet fra det slagtede dyr. Retten var en klassiker til gilderne i forbindelse med slagtingen.

Jeg vil slutte denne lille beretning om november med følgende vejrvarsel "*Grøn Mortensaften giver en hvid juleaften - hvid Mortensaften giver en grøn juleaften*".

Billedtekst:

Høns og gæs har været yndede husdyr, der i stor udstrækning har passet sig selv og ikke været hverken en økonomisk belastning med hensyn til foder eller arbejdsbyrde for bønderne. Vores Danske Landgæs nyder de gode forhold på Dansk Landbrugsmuseum.