

## Svineslagtning

- i en sydfynsk bondegård omkring år 1860—65.

—  
*Af Povl Hansen.*  
 —

JULEN var perlen blandt alle årets fester; længe før den endelig kom, mærkede man den på de stigende forberedelser. Der skulde skaffes mel og gryn fra møllen; kaffe, te, sirup, sukker og meget andet måtte der bud efter, når far kom til Odense med korn.

En fremragende plads i disse forberedelser til julen indtog slagtning af vore to svin. De var i den sidste tid bleven fedet næsten over ævne; det gjaldt blandt naboerne om at fremskaffe den bedste og største fedegris. Var nogen særlig heldig i den henseende, spurgtes det viden om.

Endelig var målet nået og dagen berammet.

Flere timer før dag mødte den mand op, der skulde »stikke grisen«. Det var sædvanligvis en eller anden husmand der i byen. En rigtig slagter kunde der ikke være tale om; det var alt for dyrt.

I reglen vågnede vi børn ved den højrøstede snakken over øllebrødsdavren. Det kunde nok være, at vi kunde komme i klæderne i en Fart; ti hvad der nu skulde ske, var en alt for sjælden forestilling, til at vi kunde lade den gå fra os.

## SVINESLAGTNING I EN SYDFYNSK BONDEGÅRD 67

Efter spisningen begav man sig nu ud til stien for at hente et af svinene ind i bryggerset, hvor slagtingen skulde foregå. Dette første stykke arbejde var ingenlunde det letteste.

Ved lygternes matte skin vågnede grisene gryntende op og stak hovederne frem af lejets halmdyng. En af mændene sprang ind i stien med et lille reb, i hvis ene ende der var lavet en løkke. Det gjaldt nu om at få grisen med det gode eller det onde til at åbne munden så vidt, at han kunde få løkken anbragt således, at han ved at stramme til kunde få rebet til at snøre sig sammen om grisens overkæbe og således sidde fast og gøre det ud for en solid grime.

Når denne opgave under grisens første morgengnavne grynt og skrig var i orden, begyndte den yderst besværlige vandring fra svinehuset uden for tofteporten ind gennem porten, over gårdspladsen til bryggerset.

Til en begyndelse var man altid enige om at lade »dyret gå selv«, og med mange venskabelige klaps og lignende opmuntringer søgte man at få grisen i den rigtige retning; men den morgengnavne gris syntes døv for alle venskabelige henstillinger; som alle svin havde den en ubetvingelig lyst til netop at gå i de retninger, den ikke skulde.

Omsider tabes derfor altid tålmodigheden, og mens en mand nu af al magt haler i snøren med løkken om grisetrynen, tager de to andre fat i hver sin ende af et reb, hvis midte lægges bag om grisens bagdel, således at den trods al stritten imod kører frem over gårdspladsen i skarp trav.

Nu nås bryggersdøren, som pigen hastig åbner, og mænd og gris forsvinder inde i den tætte tåge,

som dannes, idet den kolde natteluft ude fra møder den varme vandmættede luft i bryggerset, hvor det kogende vand syder og bobler i den store bryggekedel.

Vi børn, som med den største spænding følger sagens udvikling, og som har set lejlighed til at smutte med ind i bryggerset, føler os foreløbig stærkt til overs og tyr hen i en af de fjærreste kroge, hvor fra vi kun med nød og næppe gennem den tætte tåge ved den sparsomme belysning kan se, hvad der foregår. Men desto bedre kan vi høre; i det nu grisen bliver trukket hen til slagterbænken og løftes op på denne, stemmer den i med så frygtelige hvin, at vi må stikke fingrene i ørene, for at ikke trommehinderne skal rives i stykker. De mindste kan da heller ikke holde det ud men flygter ind i stuen til mor, hvor de rædselsslagne gemmer sig i den fjærreste krog, mens de stadig borer fingrene ind i ørene.

Det frygtelige skuespil når dog først sin højde, når grisen ved tre mænds forenede anstrængelse endelig er bleven anbragt på slagterbænken, og husmanden nu rækker hånden ud efter slagterkniven. Enten jeg vilde eller ej, blev mine øje hver gang som af en usynlig magt lukket i, og hver en nerve måtte anspændes for at udholde de øresønderrivende hvin, som grisen nu istemte.

Først når disse begyndte at sagtnes, blev øjnene atter åbnet og — gennem den stadig lige tykke tåge — viste sig nu et underligt fantastisk billede: far og farbror svært optagne af at holde grisen paa sin plads, mens slagtermesteren står med kniven i brystet på den; det gjaldt jo her om at træffe en af de store årer og samtidig undgå at ramme hjertet; ti i så fald

## SVINESLAGTNING I EN SYDFYNSK BONDEGÅRD 69

vilde grisen dø, inden blodet løb af den, og kødet vilde da være delvis ubrugeligt.

Ved siden af grisen står pigen med den store messingkedel for at opfange blodet, der som et springvand står ud fra stiksåret. Med en stor sløv rører hun ustandselig om i kedelen for at ikke blodet skal løbe sammen og størkne.

Af det — iblandet det visse mål byggryn — skal jo nemlig senere på dagen fremgå de bekendte »sorte pølser«.

Når den første gris er slagtet, kommer turen til den anden; men endelig er også den slagtet og derved det værste overstået; og fra nu af går alt som fod i hose.

Det store skoldekar bliver nu rykket frem midt på gulvet og fyldt med det kogende vand fra den store kobberbryggerkedel. Tågen i bryggerset bliver under dette Arbejde om muligt endnu tættere, og det gælder om ikke at rende på hinanden og således ud-sætte sig for at blive skoldet af det kogende vand.

Nu forestår en hård tørn: grisen skal løftes over i skoldekarret. Alle mand tager fat, og omsider glider da bagenden ned i det skoldende vand, mens den ene strikke vand efter den anden fra bryggekedlen hældes af pigerne ned over de dele af grisen, som ikke kan få plads i selve karret.

Når skoldningen er endt hales grisen op af karret og lægges atter på slagterbænken, hvorefter der nu bliver travlhed med at skrabe den. De største børster i nakken samler far omhyggeligt af, de skal bruges til deraf at lave kalkkoste, de øvrige svinehår så vel som den afskrabede overhud fjernes nu ved hjælp af hånd eller skrabe-kniv, og snart er hele grisen så glat som et pillet æg.

Nu kommer »hængetræet« frem; et tov bliver bundet fast deri, og enderne af træet stukket gennem grisens bagben, hvorefter den hejses og løftes op på den store jærnkrog, som til den ende en gang for alle er rammet ind i bjælken.

Nu skærer »slagteren« hovedet af den ophængte gris, åbner den og tager indvoldene ud, og dermed er hans dagværk til ende. Efter en foreløbig renselse går alle ind til den velfortjænte frokost. »Slagteren« får sin mark (33 øre) og har dermed sin afsked.

Mens mændene nu atter går ud til deres eget udendørs arbejde, tager kvinderne for alvor fat i bryggeriset. Tarmene skal renses og skrubes; lungerne og andre brugelige dele af indmaden bliver så skyllet og henlagt for senere at hakkes til lungepølser. På samme måde bliver hovedet og fødderne endnu en gang skoldet og rensed og derefter henlagt for at laves til sylte.

Men for os børn knyttede den største spænding sig dog til de forventede sorte pølser.

Det var dog først hen mod aften, man kunde nå til at give sig i lag med dem.

Dagen igennem var jeg gjerne travlt optaget af at fyre under bryggekedlen, noget som jeg tidlig havde erhvervet mig stor færdighed i under de månedlige vaskedage. Intet arbejde var mere fængslende for mig end dette. På en lille skammel anbragte jeg mig på det kampestenslagte gulv i den store skorsten — et par alen på hver led. Her fra puttede jeg nu ustandselig den alenlange huggede risbrænde ind under bryggerkedlen, hvor den knitrede og spragende for-tæredes af ilden, næsten ligeså hurtig, som jeg kunde stoppe den ind. Var risene ikke helt tørre, kunde

## SVINESLAGTNING I EN SYDFYNSK BONDEGÅRD 71

man opleve artige ting. Da begyndte de at »synge«, når de opvarmedes; og af den ende på pindene, som vendte ud mod mig, drev små dråber af kogende vand, der dannede et hvidt skum, som boblede og spruttede på en uforklarlig måde.

Timevis kunde jeg sidde der i den varme skorsten og stirre ind i ilden og iagttage pindenes uvilkårlige bevægelser alt som de fortæredes under boblen, syngen og knagen. Det var næsten, som de var levende væsener. Nej, det var ikke til at blive træt af. Her som ved lignende lejligheder tænkte jeg altid et eller andet overnaturligt med i spillet, og det gjorde ikke Sagen bedre, når jeg halvt ængstelig kaldte på pigerne for at betro dem min mærkelige opdagelse med de kogende, syngende pinde; ti da lød svaret blot: »Ja, det kender vi nok, det er kællingen, der synger«.

»Kællingen, der synger?« hvad mon det skulde sige; min forstand stod stille, men at udspørge yderligere, vidste jeg godt, hjalp ikke det mindste, således hed nu denne fremtoning og dermed basta. Hvor der dog var meget underligt til i verden.

Endelig skulde der da »stoppes pølser«; jeg måtte nu forlade min yndlingsplads i skorstenen, for her måtte vi børn naturligvis hjælpe til.

En stor balje, fyldt med blandingen af gryn og blod, blev nu stillet op på en lav træskammel; mens fire fem personer lejrede sig rundt omkring den. Far havde allerede hentet pølsehornene ned oppe fra loftet; pigerne havde afskåret tarmene i passende længde og i et fad sat dem hen ved baljen; mor hentede »pølsepindene« frem fra det gamle trækrus, hvori de opbevaredes. Kruset, der var dækket med et bevægeligt

trælåg, havde tidligere tjænt som ølkrus i stuen, men nu var det bleven afløst af den mere renlige »øl-potte«, af brændt ler og brunglaceret.

»Pølsepindene« havde far og vi drenge i tide måttet sørge for. Det var de flere centimeter lange pigge på slæne eller sorttjørnen, som brugtes hertil. Vi brød dem af med fingrene afbarkede og glattede dem med vore knive, hvorefter de blev tørrede ved stærk varme ved Kakkellovnen. Således tilberedte var de glatte og meget stive. De kunde jo forøvrigt godt gemmes fra år til år og — når man efter pølsespisningen samlede dem op — bruges på ny næste gang.

Inden pølsestopningen nu begyndte, måtte vi have ærmerne smøget op til albuen og et af moders forklæder på. Vi greb så en af de rensede og afskårne tarmstykker i den ene hånd, en pølsepind i den anden, og nu lukkede vi tarmens ene ende forsvarligt ved at føre pølsepinden ud og ind gennem tarmens rand, indtil åbningen var fuldstændig tillukket; så greb vi et »pølsehorn«, der var lavet af oversavede ko- eller tyrehorn, således at hvert stykke var omkring en halv decimeter langt.

Den spidse ende af hornet trykkes nu ind i tarmstykkets modsatte og åbne ende så langt, til hornet sad fast, og mens vi nu holdt omkring hornet med den ene hånd, greb vi med den anden ned i baljens indhold og stoppede det gennem hornet ind i tarmen, og hermed vedbleves, til tarmen var fuldstoppet og — pølsen færdig.

Hornet blev så taget ud og en pølsepind anbragt som lukke på samme måde som den første.

Så fulgte kogningen. Pølserne blev sænket ned

## SVINESLAGTNING I EN SYDFYNSK BONDEGÅRD 73

i bryggekedlens kogende vand, mens jeg nu rigtig for alvor måtte se til at få fyr under kedlen.

Når vandet da rigtig begyndte at spilkoge var det morsomt at se, hvorledes pølserne dernede på bunden blev urolige, flyttede på sig og en gang imellem løftede sig op til overfladen. Dette skete gerne med sådanne pølser, som ikke rigtig var blevet stoppet fast nok, så der havde været plads til lidt luft derinde. Når denne blev opvarmet, steg pølsen som en ballon op gennem vandet til overfladen. Men her stod vi børn vagt, væbnet med hver en lang strikkepind, og så snart pølsen løftede sit sorte hoved op over vandet, hug vi strikkepinden i den. Man hørte som et sagte suk i det luften sivede ud, mens uhyret igen forsvandt i dybet for dog i næste øjeblik at blive efterfulgt af et nyt.

Denne vagttjeneste var uhyre interessant. Når de første endelig var gennemkogt, blev de straks skåret i stykker og lagt paa en tallerken, hvorefter hele selskabet opvartedes dermed for at smage, om de var gode. Et lille stykke måtte man jo tage; men ellers var det jo bedst at gemme pølsen hen for så siden at tage den frem, skære den i tynde runde tværskiver, lægge dem på stegepanden og stege dem i spruttende fedt. Når de således brændende varme blev sat på bordet, endnu liggende i panden, da smagte de uforligneligt.

Foruden kogningen af pølserne havde man længere hen på slagtedagen også såre travlt med at få svinefedtet smeltet af. I det kogende fedt nedsænkedes hele æbler for under kogningen at meddele det afsmeltede fedt noget af deres friske smag. Jeg er dog ikke sikker på, at dette skete; men det var nu en



gang en gammel skik, og for den var der kun et at gøre: at bøje sig. Vi børn fik altid lov til at udvælge os hvert et æble som vort, og det gjaldt da om i æbledyngen at finde det største og det smukkeste. Der måtte holdes vagt ved den kogende gryde, og så snart æblet viste tegn til at rævne, måtte det straks fiskes op, ellers stod det fare for helt at opløses i det kogende fedt. Æblet blev nu lagt ovenpå et stykke rugbrød og trykket ud over hele stykket hvorefter bægge dele blev spist med det største velbehag.

De levninger, der blev tilbage, når afsmeltningen var foretaget, blev omhyggeligt afsiet fra det smeltede fedt; og sammen med de øvrige fedtkogte æbler, var det en vis ret i adskillig tid efter slagtedagen. Disse »fedtegrever« fandt dog aldrig rigtig nåde for mine øjne, de var for fede, og jeg var nærmest oprømt den dag, da mor meddelte, at der nu ikke var flere fedtegrever at opvarte med ved mellemmadsbordet.

Hvis vi børn kunde holde ud at blive oppe længe nok, da kunde vi endnu samme dags aften være med til at »sætte smag« på den slagtede gris. Det var ribbensteg (revlsben), det da gjaldt.

Men så var også programet udtømt, og vi kunde gå til ro i slagbænken med en følelse af at have oplevet en stor dag.

Kort efter svineslagningen fulgte så det fornøjelige »pøsegilde«.

Det var en gammel skik, at vor nabo gmd. Erik Knudsen (gift med faster Kirsten) og mine forældre holdt gensidige pøsegilder.

Til et sådant gilde mødtes vi ved aftensmadstid

## SVINESLAGTNING I EN SYDFYNSK BONDEGÅRD 75

og blev nu opvartede først med sort pølse — stegt i fedt og dyppet i sirup — og derefter med ribbensteg og medisterpølse. Lidt senere ud paa aftenen fik vi kaffe eller te.

De ældre tilbragte aftenen med lun og hyggelig småsnak, mens vi jævnaldrende fra bægge familier legede og morede os, som vi bedst kunde. Der kunde være grumme megen familiehytte over sådan en aften.

---