

Hushållnings
sällskapet



Svensk charkuteritradition

- Resultat av ett arkivgrävande

Charlotte Backman och Odd Nygård
Rapport 2017:2, Hushållningssällskapet Skaraborg
KUNSKAP FÖR LANDETS FRAMTID

Förord

Rapporten har producerat i projektet Synliggöra och tillgängliggöra svensk charkuteritradition inom Landsbygdsprogrammet 2014-2020.

För att beskriva en produkts särart och regionala hemvist är historiska källor av stor betydelse. Genom åren har sammanställningar av historiskt material tagits fram för olika produktkategorier. Men denna typ av material saknas för charkprodukter.

I projektet har vi sökt material om charkprodukter i Nordiska Museets arkiv, Folkklivsarkivet vid Lunds Universitet, Ortnamns- och folkminnesarkivet i Göteborg samt i arkivet hos Institutet för språk och folkminnen i Uppsala. Materialet finns tillgängligt i mer sammanfattad form på smakasverige.se. Denna rapport är en mer komplett sammanställning av det material vi grävt fram i arkiven.

Vi hoppas att materialet kan komma till nytta framöver när man vill berätta historien bakom någon av våra svenska charkprodukter. Eller kanske börja tillverka någon enligt gammal tradition.

Skara november 2017

Charlotte Backman och Odd Nygård



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Sammanfattning

Under 2017 genomförde Hushållningssällskapet en insamling av information kring svenska charktraditioner. Arbetet genomfördes inom ramen för ett projekt beviljat från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

Sverige har en rik charktradition. Men vi saknar överskådliga sammanställningar som visar på t.ex. den historiska utbredningen av de olika charkprodukterna och de regionala tillverkningsmetoder som traditionellt använts.

Syftet med projektet har varit att ta fram och göra information tillgänglig om svenska traditioner kring kötthantering och charkprodukter. Den här rapporten är en sammanställning av information i huvudsak hämtad ur Nordiska Museets arkiv, Folklivsarkivet vid Lunds Universitet, Ortnamns- och folkminnesarkivet i Göteborg samt arkivet hos Institutet för språk och folkminnen i Uppsala. De berättelser som ligger till grund för denna sammanställning har i huvudsak inkommit till respektive arkiv under perioden 1920-1970.

Rapporten består i huvudsak av två delar:

1. Traditioner kring slakt och konservering av kött. Denna del beskriver hur slakt gick till, konservering av kött genom spekning samt vilka typer av djur som slaktades.
2. Traditioner kring korvtillverkning. Denna del innehåller beskrivning av tillverkning och geografisk spridning av ett 30-tal olika korvtyper samt sylta.

Materialet från projektet kan komma till nytta för producenter av charkprodukter som får hjälp att beskriva sin historia eller som underlag vid utveckling av nya produkter. Det kan också vara till nytta vid utvecklingsarbete där mat kopplas till marknadsföring av en plats.

Den som vill läsa kortare sammanfattningar finner två artiklar på Smaka Sverige (smakasverige.se).

Innehållsförteckning

Inledning	1
Hur har vi gått tillväga	1
Geografisk spridning	1
Regional tradition och ursprung.....	2
Urval och presentation	3
Slakt	4
Att speka kött, fläsk eller korv	5
Saltning av kött, fläsk och vilt.....	6
Torkning	7
Rökning	8
Vilka typer av djur slaktades	9
<i>Nötboskap</i>	9
<i>Svin</i>	10
Grishuvud och fötter.....	10
Sockersaltat fläsk.....	10
<i>Får</i>	10
Fårfiol	11
<i>Get</i>	12
<i>Häst</i>	12
<i>Ankor och gäss</i>	13
Svartsoppa.....	14
<i>Ren och vilt</i>	14
Korvtillverkning	15
Korvar huvudsakligen baserade på blod	15
<i>Blodkorv, svettekorv och svartkorv</i>	15
Surkorv	17
<i>Blodpalt, blodklabb, blokams</i>	17
Korvar huvudsakligen baserade på inälvsmat	18
<i>Leverkorv</i>	18
Kokekorv	19
Färskkorv	19
Pölsekorv	19
Vitkorv	19
<i>Lungskorv/lungepölsa</i>	20
Korvar huvudsakligen baserade på köttråvara	21
<i>Fläskkorv</i>	21
Julkorv.....	22
<i>Köttkorv</i>	22
Bräckkorv	24
<i>Medvurst/Medisterkorv</i>	24

Korvar med inblandning av gryn och eller potatis	25
<i>Grynkorv</i>	25
Grynkorv av kött och fläsk	26
Grynkorv av räntan.....	26
Grynkorv av lever.....	27
Grynkorv av enbart korn- eller risgryn.....	28
Påskkorv	29
<i>Isterband</i>	29
<i>Hackkorv/hackekorv</i>	30
<i>Hängekorv/upphängesorv</i>	31
<i>Stångkorv/stånggridare</i>	32
<i>Skallekorv</i>	33
<i>Potatiskorv</i>	34
<i>Råkorv</i>	35
<i>Rullkorv/Rullekorv</i>	35
Övriga korvtyper	36
<i>Byttekorv</i>	36
<i>Skrapkorv</i>	36
<i>Spickekorv</i>	37
<i>Rökt korv</i>	37
Sylta	39
Slarvsylta/Pölsesylta	39
Rullsylta.....	39
Presssylta	40
Kalvsylta	41
Grissylta/Svinsylta	41
Hacksylta	41
Syltefläsk	41

Inledning

Inom ramen för regeringsuppdraget ”Gastronomiska regioner” genomfördes 2014 en kartläggning av traditionella livsmedel och jordbruksprodukter med tydlig geografisk koppling. Ett stort antal regionala produkter, som representerande skilda produktkategorier kunde förtecknas. För enskilda produktkategorier, exempelvis bröd, var det också möjligt att koppla dagens produktionssituation till den historiskt dokumenterade. En bidragande orsak till detta var att information om brödsorterna och deras traditionella geografiska förankring fanns beskriven i bland annat Åke Campbells (1950) bok ”Det svenska brödet”. För exempelvis charkprodukter saknades denna möjlighet huvudsakligen på grund av att det saknas beskrivningar av den historiska utbredningen av dessa produkter i landet samt av de tillverkningsmetoder som traditionellt använts vid framställningen av olika slakt- och charkprodukter.

Därför har Hushållningssällskapet under 2017 genomfört en insamling av information kring svenska charktraditioner. Syftet har varit att ta fram och göra information tillgänglig om svenska traditioner kring köttantering och charkprodukter. Arbetet genomfördes inom ramen för ett projekt beviljat från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

Materialet från projektet kan komma till nytta för producenter av charkprodukter som får hjälp att beskriva sin historia eller som underlag vid utveckling av nya produkter. Det kan också vara till nytta vid utvecklingsarbete där mat kopplas till marknadsföring av en plats.

Hur har vi gått tillväga

För att skapa en bild av Sveriges rika charktradition har vi i det här projektet använt oss av information om slakt- och charkprodukter i huvudsak hämtade ur Nordiska Museets arkiv (accessionsnummer E.U. och K.U.), Folklivsarkivet vid Lunds Universitet, (accessionsnummer LUF), Ortnamns- och folkminnesarkivet i Göteborg, (accessionsnummer VFF och IGHF) samt i arkivet hos Institutet för språk och folkminnen i Uppsala

De berättelser som ligger till grund för denna sammanställning har i huvudsak inkommit till respektive arkiv under perioden 1920-1970. I de äldre berättelserna finns emellertid uppgifter som beskriver förhållanden under andra halvan av 1800-talet. Vi har medvetet valt att bortse från modernare uppgifter då ett av syftena med projektet har varit att ta fram underlagsmaterial som kan användas vid framtida ansökningar om skyddade beteckningar enligt EU:s regelverk. Sådana ansökningar måste baseras på traditioner som är äldre än 30 år.

Geografisk spridning

Nordiska museets arkivmaterial innehåller information från i stort sett hela landet. Uppgifter om slakt och charkprodukter saknas emellertid från Västerbotten och är dessutom mycket sparsamt förekommande i uppteckningar från Dalsland, Gotland, Gästrikland, Halland, Härjedalen, Lappland, Medelpad, Norrbotten, Närke, Ångermanland och Öland¹. Från Lappland och Norrbotten finns endast enstaka uppteckningar.

I materialet dominerar uppteckningar från Småland (22% av uppgifterna) och Skåne (15% av uppgifterna) medan uppgifter från Uppland, Värmland, Västergötland och Östergötland står för 7%, 7%, 11% respektive 11% av uppteckningarna.

¹ Färre än 1,5% av uppgifterna kommer från dessa landskap

I materialet från Ortnamns- och folkminnesarkivet i Göteborg förekommer uppgifter om slakt och slakteriprodukter huvudsakligen från Bohuslän, Dalsland, Halland, Värmland och Västergötland. Omkring hälften av de studerade uppteckningarna kommer från Västergötland.

I Folklivsarkivets material har vi inte hittat några uppgifter om slakt och slakteriprodukter från följande landskap: Gotland, Gästrikland, Lappland, Medelpad, Norrbotten, Västerbotten, Västmanland och Ångermanland. Dessutom är uppgifterna från Dalarna, Härjedalen, Närke, Södermanland, Uppland och Öland sparsamt förekommande².

Den sneda geografiska representationen i materialet medför att de i nedanstående text redovisade geografiska förekomster av vissa namn på och typer av charkprodukter måste betraktas med stor försiktighet.

Regional tradition och ursprung

Uppgifterna i det genomgångna arkivmaterialet beskriver förhållanden som spänner över mer än 100 år. Under denna tid har sättet att hantera och bereda slaktprodukterna påverkats av olika influenser. Ett exempel är sättet att bereda korvmaten eller den korvmassa som skulle stoppas i fjälster – fjällas. Ursprungligen fanns inga köttkvarnar. All korvmat måste därför grovhackas för hand med yxa för att därefter finhackas med hackeknivar mot en hackebräda. Att hacka korvmaten var ett slitsamt göra. När köttkvarnen blev vanlig på landsbygden blev det lättare att finmala kött och inälvsmat till en korvmassa av lämplig grovlek.

Även sättet att tillverka de olika charkprodukterna förändrades genom influenser utifrån. Ökad rörlighet, den allmänna spridningen av kokböcker och liknande samt tillkomsten av hushållsskolorna gjorde att de kulinariska skillnaderna mellan regionerna började jämnas ut redan i början av 1900-talet. Till detta bidrog också urbaniseringen och den ökade industrialiseringen.

Ett exempel är tillagning av kroppkakor. Kroppkakor har av tradition inte ätits utanför det område som i princip utgörs av Kalmar-, Blekinge- och Gotlands län. Samtidigt omnämndes kroppkakor bland de regionala mattraditionerna i Dalarna, Västergötland, Hälsingland och Västerbotten när dialekt och folkminnesarkivet i Uppsala i mitten på 1950-talet frågade informanter, spridda över landet, om vilken typ av maträtter av deg med inkräm som är kända på orten. Vissa av informanterna påpekade emellertid att bruket att laga kroppkaka var ett sent påfund introducerat genom kokböcker/tidningar eller genom inflyttning av folk från kroppkakans kärnområde.

Ett annat exempel är Upplandskubb, ett traditionellt bröd från Uppland som gräddas i vattenbad. Upplandskubb är numera en skyddad ursprungsbeteckning enligt EU:s regelverk. I samband med att brödet blev skyddat uppmärksammades detta på olika sätt, vilket ledde till påpekandet att ett liknande bröd av tradition producerades i Östergötland. Traditionen gick i detta fall tillbaka till 1920-talet då en kvinna som uppgavs ha gått på hushållsskola i Uppland introducerade brödformen. Det kan därför vara värt att tänka på att ursprung och tradition inte nödvändigtvis är samma sak. Traditionerna förändras ständigt.

När det gäller EU:s skyddade beteckningar för livsmedel och jordbruksprodukter³ så kräver regelverket att den aktuella produkten ska ha producerats i minst 30 år för att kunna komma ifråga för skydd. Det handlar således mera om skydd av en tradition än om skydd för ett ursprung.

² Färre än 1,5% av uppgifterna kommer från dessa landskap

³ Skyddad ursprungsbeteckning eller Skyddad geografisk beteckning

Det kan också vara värt att tänka på att tradition eller ursprung sällan följer administrativa gränser, det vill säga inte nödvändigtvis är kopplade till län eller landskap, utan snarare följer kommunikationsvägarna.

Urval och presentation

I studien har vi fokuserat på uppgifter som rör hantering av kött, fläsk, fågel och vilt samt olika metoder att tillvarata köttet genom torkning, rökning och saltning eller genom beredning av olika typer av korvar och syltor. Begreppet pölsa är endast medtaget i den dialektala meningen korv. Pölsa i övrig betydelse har inte undersökts.

När det gäller olika typer av korvar har uppgiftslämnarna ofta räknat upp de typer av korvar som traditionellt tillverkades i samband med slakt utan att i närmare detalj redogöra för korvarnas innehåll eller de sätt på vilka de tillagades. Det går därmed inte att veta vilken typ av exempelvis grynkörv som avses när en uppgiftslämnare endast anger namnet på korven. Rör det sig om en körv tillverkad av kött och gryn eller gjordes den av räntan, det vill säga huvud, fötter och inälvor, utblandad med gryn. Vi har därför valt att presentera materialet i form av korta översikter av de olika körvtyperna. Denna beskrivning kompletteras, när så är möjligt, med beskrivningar av hur korvarna tillverkades.

Slakt

Slakt skedde vanligtvis en gång om året. ”Den allmänna slakttiden var [...] på hösten efter Mika-elitiden eller då vintern på allvar började inträda.”⁴ Då hade djuren haft möjlighet att äta upp sig under sommaren. Vid höstslakten slaktades nöt, svin och små kreatur.⁵ Från Kattarps och Fleninge socknar i Skåne berättas följande: ”Slakten skedde i oktober månad tidigt på morgonen. I större hushåll slaktades något nötkreatur, flera får och grisar samt gäss. Grisarna voro mera än årsgamla, så att fläsket skulle blifva tjockt och drygt att skära af.”⁶ Julgrisen slaktades emellertid närmare jul, ”ofta så där vid lussetiden, så att man skulle ha färskt sovel till julen.”^{7 8}

De som hade råd att slakta flera svin om året brukade även slakta om våren, vanligen i slutet av mars.⁹

Det djur som skulle slaktas avlivades genom att stickas. Om det rörde sig om ett svin stacks det i bringan. Får och kalvar stacks i halsen medan fäkreatur och gäss stacks i nacken.¹⁰ Det stuckna djuret tömdes på blod. Blodet samlades vanligen upp och av detta gjordes olika blodprodukter, exempelvis blodkorv, blodpudding¹¹, blodpalt¹² och paltbröd¹³. När allt blod runnit ut skars det slaktade djuret upp och inälvorna togs ut. Allt tillvaratogs. Tarmarna användes exempelvis till fjälster. Resten av inälvsmaten, den så kallade räntan, användes till bland annat korv och sylta.

Slaktkroppen delades i lämpliga bitar för att saltas. ”Alla stora nötkreatur styckades, i bogar, lår, sidor, rygg, och huvud.”¹⁴

Det var ovanligt att man åt av det färskt köttet. Från Klockrike, Östergötland¹⁵, berättas att det till och med var förbjudet att äta något av det slaktade köttet eller fläsket färskt. Undantaget var då julgrisen slaktades. Då skulle slaktmaten ätas färsk.

I stället för att ätas färskt skulle kött och fläsk konserveras så att sovlet kunde bevaras och nyttjas under en längre tid. ”Alla köttvaror skulle räcka minst till nästa höst. Fanns i gården gamlare kött ansågs det som god hushållning.”¹⁶ Därför saltades, torkades och röktes merparten av köttet.¹⁷ Det

⁴ Lima, Dalarna, E.U. 3097

⁵ Marieby, Jämtland, E.U. 2568

⁶ Kattarps & Fleninge Skåne, E.U. 3204.

⁷ Valbo Ryr, Dalsland, E.U. 4397

⁸ ”för man vill ha tillgång till färskt till jul”. Gräsmark, Värmland, E.U. 3063.

⁹ Gräsmark, Värmland, E.U. 3063

¹⁰ Munka-Ljungby Skåne, E.U. 202

¹¹ Skåne, Brösarp, E.U. 29244; Småland, Norra Solberga, E.U. 3494; Uppland, Singö E.U. 26223; Västergötland, Molla E.U. 15094; Östergötland, Ödeshögs, E.U. 3494, Horn E.U. 8550

¹² Skåne, N Rörum, LUF 476

¹³ Bohuslän, Solberga E.U. 8515, Svarteborg, LUF 11693; Dalarna, Söderbärke, E.U. 9059; Dalsland, Erikstad E.U. 8721; Gotland, Visby, LUF 1309; Småland, Norra Solberga, E.U. 3494, Karlslunda, E.U. 8745, Östbo, Västra Hagshult, Malmbäck, Värnamo E.U. 4231, Lommaryd, Vireda E.U. 12483, Slätthög, LUF 1133, LUF 4488, Eksjö, LUF 8763, LUF 8762; Pjätteryd, LUF 12448; Södermanland, Ludgo s:n E.U. 29248; Uppland, Bro och Vätö skeppslag E.U. 3358; Värmland, Köla E.U. 8729; Västergötland, Kinneveds E.U. 8626, Sätuna E.U. 8722, Norra Björke E.U. 8802, Norra Säm. E.U. 2506, Kölingared, LUF 2171

Östergötland, Ekeby, E.U. 3248, Ödeshögs, E.U. 3494, Ulrika, E.U. 11454, Vårdsberg, LUF 1604

¹⁴ Laxsjö Jämtland, E.U. 1094

¹⁵ E.U. 822

¹⁶ Torsåker Gästrikland, E.U. 5706

¹⁷ Laxsjö Jämtland, E.U. 1094

fanns undantag. Enligt en uppgiftslämnare i Kråksmåla socken i Småland saltades exempelvis inte kalvkött ”*det anrättades och åts merendels färskt.*”¹⁸

Att speka kött, fläsk eller korv

Eftersom slakt i de flesta fall endast utfördes en gång om året måste charkuterierna konserveras så att de kunde räcka under det kommande året. Det vanligaste konserveringssättet var att hänga upp kött och korv till speke. Med spicke-, speke- eller spekefläsk/kött avsågs kött som saltats, torkats eller rökts.¹⁹ Själva ordet spicke anses komma från fornsvenskans spikia²⁰ för torkning genom att med stickor utspänna fisk mm.

Även korvar konserverades på liknande sätt till spickekorv.

Spicken korv och spicket kött var vanligt förekommande som matsäcksmat vid marknadsresor.²¹ Det var också vanligt som föda under de långa arbetsdagarna på gårdarna. Speciellt under sommarens skördearbete.²²

Spicket fläsk, kött och korv fick inte ätas förrän till våren²³, tidigast till Marie bebådelsedag.²⁴ Det borde dock inte ätas förrän ”spekeköttafågeln” låtit höra sitt: ”*spekekött, spekekött, spekekött*”²⁵ eller när spekefläskafågeln skrikitt sitt ”*spekefläsk, spekefläsk.*”²⁶

Vilken fågel var det då som kallades spickefågel? En av de fåglar som signalerade att spickeköttet var färdigt att ätas var göken. Köttet fick ätas först ”*Då göken galit över det*”, sade de gamla.²⁷ Så var exempelvis fallet i många småländska socknar samt på Öland. ”*När göken gol, dvs i maj månad, kunde spickeköttet/fläsket börja ätas.*”²⁸ Även i Revsunds socken i Jämtland²⁹ samt i Kinnarums och Sandhems socknar i Västergötland³⁰ signalerade gökens ankomst att köttet var spicket, och kunde ätas utan ytterligare tillagning.

Andra fåglar som kunde fylla samma syfte var talgoxen och kråkan. I de småländska socknarna Ålem och Våxtorp var det talgoxen som signalerade att spickefläsket var färdigt att ätas.³¹ ”*Tiden för förtärandet af spickekött och spickefläsk, ansågs icke vara inne förrän framåt mars - april. Ett gammalt märke hade man härvid i talgoxens locktoner om våren, vilka de gamla tydde som*

¹⁸ E.U. 3361

¹⁹ SAOB insaltad (o. torkad l. rökt) l. torkad l. rökt (resp. insaltat osv.) fisk, kött o. d. avsedd att förtäras rå, utan ytterligare beredning

²⁰ spik i betydelsen sticka

²¹ Myssjö Jämtland, E.U. 5440; Fränninge Skåne, E.U. 5367; Sjösåsa Småland, E.U. 22121; Liden Medelpad, E.U. 35226; Östersund, Jokkmokk Jämtland Lappland, E.U. 41319; Älmhul, Göteryd, Markaryd, Småland, E.U. 37822 1933

²² Ekeby Östergötland, E.U. 3248, Otterstad Västergötland, E.U. 5576; Gällstad Västergötland, E.U. 13398 1938; Alingsås landsförs. Västergötland, E.U. 1417

²³ Slöinge, Halland, IFGH 6521

²⁴ 25 mars. Marie bebådelsedag markerar traditionellt vårbrukets början.

²⁵ Åryd Blekinge, E.U. 2469

²⁶ Hede Härjedalen, E.U. 26842 1943

²⁷ Småland, E.U. 7188

²⁸ Sjösåsa Småland, E.U. 48675; Urshult Småland, E.U. 37244 1938; Hestra Småland, E.U. 2479; Kråksmåla Småland, E.U. 7188; Burseryd Småland E.U 25947, Föra Öland, E.U. 1771

²⁹ E.U. 6766

³⁰ E.U. 264; IFGH 2696; Mårdaklev, IFGH 3072

³¹ Ålem Småland, E.U. 29322

*"spickekött", "spickekött."*³² I Bohuslän³³, Dalsland³⁴, Jämtland³⁵, Värmland³⁶ samt i Västergötland³⁷ fick man vänta med att äta "spekefläsk" till dess man hört kråkan kraxa på våren. *"Hon brukade ju inte låta höra sig förr än i mars."*³⁸

Spicket kött, fläsk och korv förvarades ofta upphängt i visthusboden. Om köttet vara ordentligt saltat, rökt och torkat kunde det förvaras hur länge som helst.³⁹

Saltning av kött, fläsk och vilt

För att kött och fläsk skulle kunna lagras en längre tid var det vanligt att det saltades innan det hängdes till torkning. Kött och fläsk saltades var för sig⁴⁰ i speciella saltbaljor, saltkar, tinor, sårar eller matslok.⁴¹ Fläsket fick inte vara varmt när det saltades. Därför kunde det inte saltas direkt i samband med slakten utan fläsket fick först svalna innan det lades i salttinan. Vid saltning av kött var det emellertid inte nödvändigt att väta till köttet svalnat utan det kunde läggas direkt i saltkaret.⁴²

Insaltning av kött och fläsk verkar i stort sett ha skett på liknande sätt i hela landet. Man lade vanligen ett lager med grovt salt på botten av saltbaljan. Därpå lades ett lager kött eller fläsk och så saltade man igen. Så fortsatte man till dess allt kött eller fläsk hade lagts i karet. Sedan lades locket på.⁴³ På tjockare delar av kött och fläsk kunde man sticka med kniv och sedan fylla sticket med salt för att köttet skulle bli bättre saltat.⁴⁴ Alternativt kunde fläsket gnidas med *"gnije = sten, utanpå svålen av fläsket [...] så att saltet smältes för att bättre tränga in i de tjocka skinkorna eller "bösten"*.⁴⁵ Man kunde även koka saltlake och slå det över köttet/fläsket efter det att den svalnat.⁴⁶ Laken måste täcka allt kött i saltkaren. Om så inte var fallet fick man göra mer saltlake och slå över köttet/fläsket.⁴⁷ *"När sovlet legat en tid, vändes detsamma då mera salt påströddes."*⁴⁸

"[Man] fick ej spara på salt till fläsk ty det tog ej åt sig mera sälta än det behövde för att hålla sig friskt, sedan befintligt blod utdragits och blivit i saltlaken skall denna kokas upp och skummas, när

³² Våxtorp Småland, E.U. 472

³³ Svenneby socken, VFF 1729

³⁴ Ör socken, IFGH 5284

³⁵ Bodasjö socken, E.U. 31639

³⁶ Bro socken, E.U. 3904; Stora Kils socken, IGHF 2467

³⁷ Kinnarums socken, E.U. 264; Norra Björke socken, E.U. 8802; Otterstads socken, E.U. 3888

³⁸ Södra ny Värmland, E.U. 3904

³⁹ Harjagers härad, Skåne, E.U. 623

⁴⁰ Sjösåsa, Småland, E.U. 243; Skärkind Östergötland, E.U. 1803

⁴¹ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329; Kinnarum, Västergötland, E.U. 264; Stora Herrestad, Skåne, E.U. 560; Torrskog & Håbol, Dalsland, E.U. 3481; Vadsbro, Södermanland, E.U. 3350, Sjösåsa, Småland, E.U. 243; Härnevi, Uppland, E.U. 1733

⁴² Bankeryd, Småland, E.U. 8908; Liden, Medelpad, E.U. 35226

⁴³ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329; Stora Tuna, Dalarna, E.U. 1883; Revsund, Jämtland, E.U. 6766; Asker, Närke, E.U. 3271

⁴⁴ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329; Bjuråker, Hälsingland, E.U. 5563; Hariagers härad, Skåne, E.U. 623;

⁴⁵ Södra Rörum, Skåne, E.U. 5493

⁴⁶ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329; Torsåker, Gästrikland, E.U. 5706; Bjuråker, Hälsingland, E.U. 5563; Hariagers härad, Skåne, E.U. 623;

⁴⁷ Gullered, Västergötland, E.U. 1794

⁴⁸ Svinhult, Östergötland, E.U. 4017

*den svalnat slogs den åter över fläsket eller köttet, laken skall stå över köttet gjorde den inte det fick man göra lake av salt och vatten.*⁴⁹

Torkning

Baljan med det saltade köttet förvarades på något ställe där temperaturen var gynnsam, exempelvis i källaren eller på vinden. Köttet eller fläsket fick ligga i saltkaret i 3 till 8 veckor.⁵⁰ Det kunde också få ligga kvar i flera månader.⁵¹ Om sovlet hade blivit för salt kunde det läggas i vatten – vattläggas – innan det användes.⁵²

Då kött och fläsk blivit tillräckligt salt togs det upp ur saltkaret för att torkas och lagras.⁵³ *”Fläsket skulle ligga i saltet tills jöken ropat, då det hängdes upp i visthusbon att torka.”*⁵⁴ Torkning kunde ske i köket eller hos trångbott folk i stugan, i bastun eller ute i matboden/härbret. *”Bastun kunde ibland vara så full att det var svårt att gå obehindrad därinne för allt kött som hängde ned.”*⁵⁵ När köttet skulle torkas hängdes det upp på smala stänger i *”hasasen an vilken man skar upp”*.⁵⁶

Allt sovel förvarades i matboden, visthusboden eller härbret upphängt på krokar eller träspett.⁵⁷ För att undvika flugor kunde sovlet lindas i papper eller sys in i linnepåsar innan det hängdes upp i boden. Där fick det hänga till dess *”kråka haad Geli = Gala”* då var det spicket och gick äta.⁵⁸ Det kunde också förvaras *”nedlagt i färskt enris i saltkaret”*⁵⁹, nedlagt i malt⁶⁰ eller nedbäddat i halm i en bunge på vinden.⁶¹

En del kött kunde torkas utan att det först hade saltats. *”Långs boden något över manshögd går en ”Bjälke”; å vilken finnes ”Järnkrokar”. På dessa hängdes [...] Torkade fåralår, = -(spickekött,) som far knippat ihop på små, vridna björkvidjor.”*⁶²

Det var främst får och getkött som torkades på detta sätt. *”Av får - och getkött togs låren och bogen och torkades i spisen.”*⁶³ *”En hel del av köttet såsom lår och bogar torkades i bastun till ”spickekött”. [...] Mot slutet av torkningen brukade även litet enris tändas för att köttet skulle få en frisk smak.”*⁶⁴ Det var inte fråga om rökning i traditionell bemärkelse.

⁴⁹ Gullered, Västergötland, E.U. 1794

⁵⁰ Stora Herrestad Skåne, E.U. 560; Farstorp Skåne, E.U. 288; Västerstad Skåne, E.U. 6718; Harjagers härad Skåne, E.U. 193

⁵¹ Svinhult Östergötland, E.U. 4017; Asker Närke, E.U. 3271

⁵² Gullered Västergötland, E.U. 1794

⁵³ Båraryd Småland, E.U. 1797

⁵⁴ Sorunda & Grödinge Södermanland, E.U. 1491

⁵⁵ Myssjö Jämtland, E.U. 4081

⁵⁶ Västerstad Skåne, E.U. 6718

⁵⁷ Stora Tuna Dalarna, E.U. 1883, Vadsbro Södermanland, E.U. 3350, Trögd Uppland, E.U. 3887, Lungsund Värmland, E.U. 1781

⁵⁸ Laxsjö Jämtland, E.U. 1094

⁵⁹ Svinhult Östergötland, E.U. 4017

⁶⁰ Harjagers härad Skåne, E.U. 193

⁶¹ Kattarps & Fleninge Skåne, E.U. 3204

⁶² Älgshult och & Kråksmåla, Småland, E.U. 10001

⁶³ Bjuråker, Hälsingland, E.U. 5077,

⁶⁴ Myssjö, Jämtland, E.U. 4081

Även i Västergötland kunde köttet torkas. ”Man saltade sällan [...] Man torkade också kött.”⁶⁵

”På sina håll brukade man äta ost och torkat fårkött, som ansågs vara mycket kraftig föda.”⁶⁶

Rökning

Rökning skedde vanligen ”i hemmen i en öppen skorsten, antingen i s.k. brygghuset eller i köket.”⁶⁷

En del kött och korv kunde också rökas i tunnor⁶⁸, i små brädskjul⁶⁹, eller i speciella rökhus med hål i taket.⁷⁰ I vissa fall skickades skinkor till rökning hos någon som specialiserat sig på rökning. ”[På] Västerlanda strandbacke [fans en gammal man] som kallas rökarn. Han upphängde skinkorna i skorstenspipan ock rökade med ener.”⁷¹

Enligt en uppteckning från Stora Herrestads socken, Skåne, gick rökning i skorsten till på följande sätt: ”Vid rökning i skorstenen hängdes fläskstyckena ”på i skorstenen uppsatta käppar, vilka sutto ungefär på halva höjden av skorstenen. På den på skorstenens golv befintliga upphöjningen [...] tändes det en brasa över vilken det lades hopsamlade löv och kvistar, vilka gävo en stark rök ifrån sig, och på så sätt rökades fläsket. Det fick hänga där, till att det fick en lagom brun färg, och sedan kallades det spicket fläsk eller spegekyd”.⁷²

I Svinhults socken, Östergötland, kunde man röka i bastun. Det gick till på följande sätt: ”Sovlet upphängdes på ”krakar” (stänger), vilka voro upplagda på åsarna i ”bastetaket”. Ett hål stacks i sovelbiten, vilken sedan påträddes kraken. Även förekom hängen av ett starkt snöre. Skinkorna hängdes på det förra sättet medelst ett hål, i ”hasen”. Bastan måste vara uppvärmd, innan sovlet upphängdes. Den uppeldades med ekved, vilken ansågs vara den bästa. Till rökningen nyttjades färskt enris. Till rökningen som måste gå sakta åtgick en vecka.”⁷³

Vid rökningen användes vanligen enris samt spånor av bok, al eller ek. ”Ener ger bästa smaken på fläsk ock så ger det rök. Enern skulle vara rå.”⁷⁴ Spånor av päron- och äppelträd kunde också användas för att röken skulle bli behagligare.⁷⁵ Fläsk kunde rökas med löv, torv och enris⁷⁶, med torra löv och murket träd⁷⁷, sågspån eller bark.⁷⁸ I Harjagers härad, Skåne, röktes med bark från garverierna, sågspån från snickerier, löv uppsamlade i trädgården eller kasserade trasmattor och annat avfall.⁷⁹ För att få bättre smak på det rökta kunde man även lägga kryddor i elden. Så gjordes bland annat i Sjösåsa socken, Småland.⁸⁰

⁶⁵ Kungslena, Västergötland, E.U. 3893

⁶⁶ Västergötland, E.U. 274,

⁶⁷ Hariagers härad, Skåne, E.U. 623

⁶⁸ Sorunda & Grödinge, Södermanland, E.U. 1491

⁶⁹ Sjösåsa, Småland, E.U. 243

⁷⁰ Harjagers härad, Skåne, E.U. 193

⁷¹ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329

⁷² E.U. 560

⁷³ E.U. 4017

⁷⁴ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329

⁷⁵ Farstorps, Skåne, E.U. 288

⁷⁶ Västerstad, Skåne, E.U. 6718

⁷⁷ Harjagers härad, Skåne, E.U. 193

⁷⁸ Tolånga, Allerum & Farhult, Skåne, E.U. 2858

⁷⁹ E.U. 623

⁸⁰ E.U. 243

Rökning av sidfläsk, skinka, korv samt får- och nötkött skedde först på vårsidan⁸¹ i april eller maj månad.⁸²

Vilka typer av djur slaktades

Många olika typer av djur slaktades. Vanligast var att man slaktade nötboskap och svin men även får och getter samt fjäderfän såsom ankor och gäss slaktades på många ställen. Även renar och olika typer av vilt slaktades. Hästar kunde i vissa fall slaktas men på många ställen tillhörde hästen inte de vanliga slaktdjuret.

Nötboskap

All typ av nötboskap slaktades men slaktåldern varierade beroende på om det var en kalv, tjur, oxe eller mjölkko. En ko behöll man i regel så länge den gav skapligt med mjölk och födde *"vackra kalfar."* *"När en ko kalvat 10 eller 12 kalvar eller var 12 till 14 år gammal ansågs det inte lönt att hava henne längre. När de bestämt en ko skulle slaktas på hösten fick den inte "tagas i kalv" hållas för tjur, utan kon skulle "sinas" under sommarens lopp och sedan på hösten gödas så den blev tjänlig till slakt."*⁸³

En kalv skulle vanligen vara 1 till 2 veckor gammal innan den ansågs matnyttig.⁸⁴ Fanns det gott om mjölk och om kalven visade sig bra på att *"ta gödning"* kunde den födas upp under 4 - 6 månader innan den slaktades. Kvigor ansågs vanligen slaktgammal vid 1 till 2 års ålder.⁸⁵

Tjurar slaktades vanligen när de var fem till tio år gamla.⁸⁶ *"Då var han ofta oduglig till avel, beroende på att den ofta användes till avel för tidigt under det han utfodrades för svagt."*⁸⁷

En oxe fick leva så länge han kunde streta på och dra sitt lass. *"Ty i äldre tiden begagnades mera oxar, ty de var mera lättförda, än hästar."*⁸⁸ De slaktades först när de *"vart för gammal att ha te dragare."*⁸⁹

*"Då ett större djur ko eller tjur skulle slaktas leddes det ut på gården så band man för ögonen. En man tog i hornen och satte knät mot bogen slaktaren fattade en yxa med vilken han med ett kraftigt slag i pannan bedövade djuret, vid slaget gjorde den som höll i hornen ett tryck med knät mot bogen så att djuret föll på rätt sida, så stack man genom halspulsåderna. blodet tappades i en skopa då skopan blev full klämdes ådern åt och skopan tömdes i en "kätel". Så fort blodet runnit av blottades "moälosan" = matstrupen som ombands med ett snöre detta iaktogs även med får och kalvar, avsikten var att hindra uppstötning från magen som kunde oreña huvud och hals. Kalvar bedövades med slag av hammare sedan man bundit i hop alla fyra benen så öppnades halspulsådern på samma sätt som på större djur."*⁹⁰

⁸¹ Vireda, Småland, E.U. 3224, Vadsbro, Södermanland, E.U. 3350, Sura, Västmanland, E.U. 1876

⁸² Svinhult, Östergötland, E.U. 4017, Asker, Närke, E.U. 3271

⁸³ Småland, Södra Solberga, E.U. 2784

⁸⁴ Jämtland, Marieby, E.U. 2568

⁸⁵ Jämtland, Marieby, E.U. 2568; Ångermanland, Graninge, E.U. 2597; Småland, Aringsås, E.U. 4385; Värmland, Köla Jemskog, E.U. 8850; Västmanland, Övre Tjurbo, E.U. 8937

⁸⁶ Småland, Aringsås, E.U. 4385

⁸⁷ Småland, Södra Solberga, E.U. 2784

⁸⁸ Jämtland, Klövsjö, E.U. 2561

⁸⁹ Västmanland, Övre Tjurbo, E.U. 8937

⁹⁰ Småland, Aringsås, E.U. 4385

Svin

”Svinen voro ofta årsgamla innan de slaktades men då skulle de väga ”15 pund” cirka 128 kg, om det skulle vara något med grisen annars var dä så spät å slankit.”⁹¹ Suggor fick endast grisa en till två gånger innan de slaktades.⁹² Svinen slaktades vid 8 månaders och upp till 1 års ålder. ⁹³ Det ”fanns de, som hade en gris i 4 - 5 år. Djuret vägde då 200 -300 kg.”⁹⁴

”Suggan med smågrisar skjuttsades upp i skogen på hösten vid rik ollonskörd, åt svinen sig feta, och voro slaktfärdiga på våren, de svinen voro härdade, ”de hade visst uppslagit en s.k. bo till den”, för att söka skydd, men de fick få härdas mot vinters köld, men som en gammal landtman sade de svinen voro närmare i släkt med vildsvinen, för dessa svinen som de nu ha skulle inte kunna tåla de vintrar som fordna tiders ollonsvin finge genomgå, de åt ollon så de voro som de sade, halvfulla o ilska av sig: Då på våren slaktades en tjuo tal ollonsvin på de större landtställen, Saltades och rökades, upphängdes på vinden för kommande behov.”⁹⁵

Grishuvud och fötter

”Grisfötterna skällades och befriades från klövar och hängdes i stora knippen att torka - behandlades sedan lika som vår tids - ”grisfötter”. Huvudet torkades och röktes för att kunna [...] ätas i advent.”⁹⁶

Sockersaltat fläsk

I Skåne bereddes sockersaltat fläsk. Enligt en uppteckning från Harjagers härad gjordes detta på följande sätt: ”till en skinka på 6 kg blandades 320 gram salt väl tillsammans med 40 gram salpeter, 85 gram socker samt 12 gram peppar, med vilket skinkan ingnides väl och lades i passande kärl med press på, der den fick ligga 5 å 6 veckor och under tiden ofta vändas och gnidas, varefter den var färdig till rökning. Dessa kallades sockersaltade skinkor.”⁹⁷

Får

Enligt de studerade uppteckningarna var fårkött vanligt förekommande i delar av landet.⁹⁸ Får slaktades vid en ålder av 6 till 15 års ålder.⁹⁹ Ett får skulle inte bli mera än 10 år innan den slaktades. En galltacka, som ej blev med lamm, slaktades vid omkring 2 års ålder. ¹⁰⁰ ”Gamla tackor å gumsar, som skulle slaktas på hösten, tog man åv daga (slakta) nät betet var slut å fåren skulle ställas in för vintern, ty dem ville man inte föda inne i onödan.”¹⁰¹

⁹¹ Småland, Södra Solberga, E.U. 2784

⁹² Södra Solberga, Småland, E.U. 2784

⁹³ Boda, Dalarna, E.U. 2848

⁹⁴ Bergsjö, Hälsingland, E.U. 14669

⁹⁵ Stoby, Skåne, E.U. 4325

⁹⁶ Laxsjö, Jämtland, E.U. 1094

⁹⁷ Harjagers härad, Skåne, E.U. 623

⁹⁸ Användningen av fårkött finns beskrivet i uppteckningar från Blekinge, Dalsland, Halland, Hälsingland, Jämtland, Skåne, Småland, Södermanland, Uppland, Västergötland, Västmanland, Ångermanland, Öland och Östergötland

⁹⁹ Boda, Dalarna, E.U. 2848; Västmanland, Övre Tjurbo, E.U. 8937

¹⁰⁰ Övre Tjurbo, Västmanland, E.U. 8937

¹⁰¹ Övre Tjurbo, Västmanland, E.U. 8937

*”Ett lamm slaktades sällan det tog sin föda av modren och fick leva [...] tills nästa höst då var det deras tur.”*¹⁰² Undantag gjordes för gumsar, då *”man ej ville ha mer än en dylik för varje besättning av får.”*¹⁰³ Ett lamm skulle vara minst fyra månader innan det ansågs matnyttigt.¹⁰⁴

En avelsgumse behölls till 3 års ålder.¹⁰⁵ Den kunde dock behållas till 6 - 7 års ålder, om den var duktigt med att betäcka tackorna.¹⁰⁶

En del av det slaktade fårets kött åts färskt i samband med slakten¹⁰⁷ medan merparten saltades och torkades¹⁰⁸ eller röktes.¹⁰⁹ I vissa fall torkades fårköttet utan att det först saltats. *”En bog och ett lår eller en sida var en vanlig portion av ett mindre djur, såsom av ett får. [...] Det kallades att ”törk” - torka kött och som torkat benämndes det ”törkekötte”.*¹¹⁰ *”Av fårkött togs låren och bogen och torkades i spisen.”*¹¹¹

När köttet var saltat, torkat eller rökt kunde det bevaras under en längre tid. Det åts vanligen som spickekött.¹¹² Från på våren åt man gärna torkat fårkött ”som specke”, men det skulle vara så långt fram att *”göken hade galit över det”*¹¹³ *”Fåraspeke var en läckerhet. Serverades hel ej i skurna skivor.”*¹¹⁴

*”Fårkött var som spickekött särskilt fint och gott. Det skar man i tunna skivor samt klippte gräslök och strödde över det, det var en fin sovelrätt på ett smörgåsbord.”*¹¹⁵

*”Torkat härsket fårkött var gott, ju härsknare ju bättre. Fett fårkött med mycken talg på var oätligt om ej härsket, men som härsket verkligt delikat mat.”*¹¹⁶

Fårfiol

Torkat fårlår och fårbog kallades fiol.¹¹⁷ *”Hela bogen lades på bordet, och var och en fick skära ett stycke efter behag af densamma. Den ställning den skärande härvid kom att intaga, i förhållande till fårbogen, påminde mycket om en fiolspelares sätt att traktera sitt instrument. Man sade i anledning deraf, då man karfade på den torra fårbogen, att man spelade fiol.”*¹¹⁸ En alternativ förklaring till namnet fårfiol är att det torkade köttstycket liknade en fiol. *”Emedan en sådan till formen mycket*

¹⁰² Graninge, Ångermanland, E.U. 2597

¹⁰³ Boda, Dalarna, E.U. 2848

¹⁰⁴ Småland: Södra Solberga, E.U. 2784; Aringsås, E.U. 4385

¹⁰⁵ Klövsjö, Jämtland, E.U. 2561; Boda, Dalarna, E.U. 2848; Aringsås, Småland, E.U. 4385

¹⁰⁶ Övre Tjurbo, Västmanland, E.U. 8937

¹⁰⁷ Sätuna, Västergötland, E.U. 8722

¹⁰⁸ Vaxtorp, Halland, IGHF 842; Härnevi, Uppland, E.U. 1733; Västergötland, E.U. 274; Håcksvik, Västergötland, LUF 14887,

¹⁰⁹ Trögd, Uppland, E.U. 3887, Sura, Västmanland, E.U. 1876

¹¹⁰ Bjurholm, Ångermanland, E.U. 5508

¹¹¹ Bjuråker, Hälsingland, E.U. 5077

¹¹² Kinnarum, Västergötland, E.U. 264

¹¹³ Gårdby, Öland, LUF 12569

¹¹⁴ Naum, Västergötland, IGHF 2811

¹¹⁵ Torrskog & Håbol, Dalsland, E.U. 3481

¹¹⁶ Vireda, Småland, E.U. 3224

¹¹⁷ Ekeby, Östergötland, E.U. 1827

¹¹⁸ Våxtorp, Småland, E.U. 472

liknar musikinstrumentet fiol var ett vanligt uttryck, när någon skulle skära till sig en bit därur; Jag skall spela lite på fiolen. ”¹¹⁹

Get

Uppgifter om användningen av getkött kommer från Dalarna, Jämtland, Hälsingland, Skåne, Värmland, Västergötland och Ångermanland. Getterna nyttjades så länge de mjölkade.¹²⁰ De kunde därför bli 10 till 15 år innan de slaktades.¹²¹ Killingar slaktades inom en vecka.¹²² De kunde också få leva till 14 till 30 dagars ålder.¹²³ ”Killingar, ”som var ”pålagda” (födda på våren) slaktades vid höstslakten (omkr Mikaeli).”¹²⁴ En bock, kunde få leva till en ålder av 2 till 3 år.¹²⁵ ”Bocken Slaktades vid Larsmästiden då var köttet finast.”¹²⁶ ”En bock kunde man ha för flera byar.”¹²⁷

Av getkött togs låren och bogen och torkades i spisen.¹²⁸ ”Getköttet var närande och godt som saltat och torkat, var ett godt spekekött.”¹²⁹ Alla var emellertid inte lika förtjusta i getkött.¹³⁰ Det ansågs smaka fränt. För att minska den fräna smaken slog slaktaren ”alltid en sup i getmunnen och lät den hänga en kort stund. Tog bort den rama fräna smak som medföljde getköttet.”¹³¹

Getköttet kunde också användas i korv.¹³²

Häst

”Hästslakt var något för sig. Det var inte vilken slaktare som helst, som ville befatta sig med det. Det gjorde endast ”busen”, ”hästebusen” [...] ”rackarn”.¹³³ Det var också han som skötte kastrering av hästar.¹³⁴ Rackarn ”fick inte sitta vid bordet och äta utan vid dörren. Träfatet och skeden som han använt kastades bort. Man påstod att det luktade av honom, så att hundar och hästar skydde honom.”¹³⁵

I de fall hästar slaktades hade de vanligen uppnått en ålder av 20 – 25 år.¹³⁶

Då hästkött ansågs orent fick det inte ätas.¹³⁷ De som ändå åt hästkött betraktades som vildar.¹³⁸

Följande anekdot berättas i en uppteckning från Ödskölts socken, Dalsland.¹³⁹ Gästgivaren på Alltorps

¹¹⁹ Kinnarum, Västergötland, E.U. 264

¹²⁰ Marieby, Jämtland, E.U. 2568

¹²¹ Boda, Dalarna, E.U. 2848; Floda, Dalarna, E.U. 10749; Bergsjö, Hälsingland, E.U. 14669

¹²² Marieby, Jämtland, E.U. 2568; Graninge, Ångermanland, E.U. 2597; Floda, Dalarna, E.U. 10749

¹²³ Boda, Dalarna, E.U. 2848; Bergsjö, Hälsingland, E.U. 14669

¹²⁴ Köla Jemskog, Värmland, E.U. 8850; Aringsås, Småland, E.U. 4385

¹²⁵ Klövsjö, Jämtland, E.U. 2561; Boda, Dalarna, E.U. 2848; Floda, Dalarna, E.U. 10749

¹²⁶ Floda, Dalarna, E.U. 10749

¹²⁷ Bergsjö, Hälsingland, E.U. 14669

¹²⁸ Hälsingland, Bjuråker, E.U. 5077

¹²⁹ Storby, Skåne, E.U. 34736

¹³⁰ Ambjörnarp, Västergötland IFGH 6008

¹³¹ Storby, Skåne, E.U. 34736

¹³² Sjötofta, Västergötland, IFGH 6011

¹³³ Botilsäter, Värmland, E.U. 7623; Glimåkra, Skåne, LUF 13363

¹³⁴ Glimåkra, Skåne, LUF 13363

¹³⁵ Botilsäter, Värmland, E.U. 7623

¹³⁶ Boda, Dalarna, E.U. 2848; Aringsås, Småland, E.U. 4385

¹³⁷ Glimåkra, Skåne, LUF 13363

¹³⁸ Södra Ny, Värmland, E.U. 3904

¹³⁹ E.U. 2799. Händelsen ska ha ägt rum på 1670-talet.

tingsställe serverade några gäster spicket hästkött. Gästerna njöt fullt ut av det fina köttet men kunde inte säkert säga vad det var för typ av kött. Det spekulerades och till sist enades man om att det nog var älgkött. Så tillfrågades hushållerskan som meddelade att det var hästkött. Tvi fan utbrast länsman som ätit av köttet. Jag skulle ha givit mamsell 10 riksdaler om hon sagt det var älgkött.

Ankor och gäss

Användning av gåskött omnämns i uppteckningar från Bohuslän¹⁴⁰ Dalsland¹⁴¹, Halland¹⁴², Skåne¹⁴³, Västergötland¹⁴⁴. Gässen slaktades i början av november¹⁴⁵ eller till mårtensmäss.^{146 147}

De slaktade gässen kunde till exempel saltas ned. ”Lagom salta torkades de och åtos följande sommar som spicke.”¹⁴⁸ Köttet var spicket först i maj¹⁴⁹

Gåsköttet kunde också saltas och rökas¹⁵⁰ för att därefter torkas. Sådant kött kallades "gåsafläsk".¹⁵¹ ”Rökt gåsbröst var [...] en läckerhet, som fanns, nära nog i alla bondehem vid denna tid.”¹⁵²

”Av ankor och gäss erhöles ju präktig fjäder till dyner och bolster samt därtill ett särdeles högt uppskattat tillskott i köttväg. Brösten av dem röktes under det att det andra saltades, för att sedan användas vid kokning av soppa o.d.”¹⁵³

Av gåsköttet kunde även göras korv. Sådant korv finns omnämnd i uppteckningar från Högsätters socken, Dalsland¹⁵⁴, och Lerdala socken, Västergötland¹⁵⁵

Lur,¹⁴⁰ Bohuslän, VFF 1789,

¹⁴¹ Högsäter, IFGH 4751

¹⁴² Halland, Alvsåker, IGHF 942,

¹⁴³ Munka-Ljungby, E.U. 202; E.U. 295, Stora Herrestad, E.U. 560

¹⁴⁴ Lerdala, IGHF 4327; Brottensby, IGHF 1362; Flakeberg, IGHF 1184; Torsö, IGHF 734; Essunga, IGHF 781; Karleby, E.U. 8785 Gäsene härad, E.U. 276

¹⁴⁵ Västergötland: Saleby, IGHF 1073, Otterstad, E.U. 2552; Karleby, E.U. 8785

¹⁴⁶ Lur, Bohuslän, VFF 1789; Alvsåker, Halland, IGHF 942; Munka-Ljungby, Skåne, E.U. 202

¹⁴⁷ Mårtensmäss 11/11, Mårtensafton 10/11

¹⁴⁸ Gäsene härad, Västergötland, E.U. 276, Munka-Ljungby, Skåne, E.U. 202

¹⁴⁹ Karleby, Västergötland, E.U. 8785

¹⁵⁰ Raus, Skåne, LUF 9440

¹⁵¹ Munka-Ljungby, Skåne, E.U. 202

¹⁵² Våxtorp, Småland, E.U. 472

¹⁵³ Stora Herrestad, Skåne, E.U. 560

¹⁵⁴ IFGH 4751

¹⁵⁵ IGHF 4327

Svartsoppa

Av gåsblodet gjordes svartsoppa¹⁵⁶ ”som skulle räcka hela julen”¹⁵⁷ eller i vissa fall ”ända till påska. Det kunde vara en hel tunna full”.¹⁵⁸ Då ”kan man bli nöjd på svartsoppa.”¹⁵⁹

Svartsoppa kunde även göras på ankblod.¹⁶⁰ Även svinblod användas till svartsoppa i Skåne.¹⁶¹

Ren och vilt

Torkning av renkött omnämns i en uppteckning från Lappland.¹⁶² Även älg, hare och fågel, exempelvis tjäder, användes på samma sätt som annat kött. Även sådant torkades och åts som spickekött.¹⁶³

¹⁵⁶ Blekinge: Karlskrona, LUF 8993; Asarum & Hellaryd E.U. 9887; Bohuslän: Västerlanda E.U. 3020; Halland: Falkenberg LUF 7715, LUF 7722, LUF 7720; Varberg, LUF 10242; Dalsland: Erikstad E.U. 8721; Närke: Glanshammar, E.U. 3109; Skåne: Stiby, LUF6800; Börringe, LUF 10974; Långaröd, LUF462; Borrby, LUF12105; Trelleborg, LUF 7591, LUF 7610; Igelösa LUF 9442, Simrishamn LUF7635; Helsingborg LUF 7604, LUF 6974; Ystad, LUF 9135, LUF 9133, LUF 9130; Espinge, LUF 10233; Frenninge, LUF 6783; Stiby, LUF 6800; Allerum E.U. 5630, Fränninge E.U. 10009, Brösarp E.U. 29244; Småland: Kalmar, LUF 8085; LUF8114, Kråksmåla. E.U. 3361 Karlslunda E.U. 8745; Västergötland: Frökinds härad, E.U. 8626; Västmanland: Kungsåra E.U. 8861, Kumla E.U. 8937; Öland: Gärdslösa E.U. 8730; Östergötland: Kimstad E.U. 19543; Horn. E.U. 8550

¹⁵⁷ Stiby, Skåne, LUF 6800

¹⁵⁸ Löderup, Skåne, LUF 455

¹⁵⁹ Gäsene härad, Västergötland, E.U. 276, Munka-Ljungby, Skåne, E.U. 202

¹⁶⁰ Skåne, Trelleborg, LUF 7597, LUF 7598, LUF 7601, LUF 9916

¹⁶¹ Skåne, Hov, LUF 8067; Löderup LUF14457

¹⁶² E.U. 1196

¹⁶³ Berga, Småland, E.U. 16579; Laxsjö, Jämtland, E.U. 1094; Svinhult, Östergötland, E.U. 4017

Korvtillverkning

Många uppteckningar vittnar om att beredning av korv var ett slitsamt arbete. Det var mycket som skulle hinnas med i samband med slakten. Blodet från det slaktade djuret skulle tas till vara. Av detta skulle bland annat göras blodkorv, blodpudding och blodpalt. Tarmar och magsäcken skulle rengöras så att de kunde användas som fjälster vid korvstoppningen. Huvud och ben skulle kokas och skrapas rena från kvarvarande kött. Av detta lagades bland annat syltor och pölsa.

Av det kött som inte saltades eller torkades skulle olika typer av finare korvar beredas. Inälvsmaten, den så kallade räntan, skulle tillvaratas för beredning av enklare former av korv. Innan köttkvarnarna blev allmänt förekommande fick allt kött och fläsk, som skulle användas i korv, hackas för hand med yxa/hackekniv på en träkubb eller hackebräda. Detta var typiskt karlgöra. Däremot fick männen inte stoppa korvsmeten i fjälstren. Det var kvinnogöra.¹⁶⁴

*”Korfberedning vid denna tid var en högst besvärlig procedur. Köttkvarn var något alldeles okänt, ofta fick köttet hackas med en vanlig yxa, der ej hackknivar funnos att tillgå, ty sådana funnos icke i alla hem vid denna tid. Till korf skars köttet i smärre stycken och lades i en hackho. Korvyxa till användning, gällde det att bearbeta köttet med denna, tills det erhållit den önskade finleken. Detta arbete kunde taga många timmar i anspråk, men ändå var det icke att förtrötts, eller mista tålamodet. När sålunda den ena massan kött var färdighackad, hade man vanligen en annan sort i beredskap, som tarfvade samma långsamma procedur som den förra, ty i regel var det ett par tre sorters korf, som skulle beredas.”*¹⁶⁵

Korvarna kryddas på många olika sätt. Vanliga kryddor var peppar, timjan, mejram och mynta. *”Timjan och mejram var vanliga korvkryddor.”*¹⁶⁶ *Såsom korvkrydda användes med förkärlek Mynta = ”Strannhåmmeln” - växer på sjöstränder. Jag försäkrar att sådan korv är särdeles smaklig.”*¹⁶⁷

Korvar huvudsakligen baserade på blod

Blodkorv, svettekorv och svartkorv

Blodkorv har förmodligen tillverkats över hela landet i samband med slakt av olika djur. Det vanliga sättet att tillverka blodkorv var att samla upp blodet från slaktdjuret när detta stacks. På vissa ställen i landet kallades detta blod för svett¹⁶⁸ varför blodkorven benämndes svettekorv¹⁶⁹ eller schvettekorv¹⁷⁰. Den kunde också kallas svartkorv.¹⁷¹

¹⁶⁴ Sjötoft, Västergötland, IFGH 5902

¹⁶⁵ Våxtorp, Småland, E.U. 472

¹⁶⁶ Eksjö, Småland, LUF 8763

¹⁶⁷ Laxsjö, Jämtland, E.U. 1094

¹⁶⁸ Ödestugu, Småland, K.U. 3636; Kråksmåla, Småland, E.U. 3361

¹⁶⁹ Småland: Alseda, E.U. 29924, Bäckebo, E.U. 1938, Kråksmåla, E.U. 3361, Säby, LUF 5625, Slätthög, LUF 1133, N Sandsjö, E.U. 35741, S Solberga, E.U. 2784, Vireda, E.U. 12483; Västergötland: Hemsjö, IGHF 2081; Långared, IGHF 2431, Strängsered, E.U. 265; Öland: Föra, E.U. 1771, E.U. 29214

¹⁷⁰ Slätthög, Småland, LUF 1133

¹⁷¹ Småland: V. Torsås, IGHF 2290, E.U. 17596, Aringsås, LUF 2949, Härlunda, LUF 2665, Slätthög, LUF 4488, Pjätteryd, LUF 13298, Jät, E.U. 46309

Vid slakten samlades blodet vanligtvis i en stor bytta. Blodet fick inte koagulera, därför rördes eller vispades det hela tiden i uppsamlingskärlet.¹⁷² I vissa fall späddes blodet ut med vatten innan någon typ av mjöl rördes ner i blodet. Oftast var det rågmjöl som användes¹⁷³ men blodet kunde också blandas med kornmjöl¹⁷⁴, med en blandning av korn- och rågmjöl¹⁷⁵ eller en blandning av mjöl och riven potatis.¹⁷⁶ I vissa beskrivningar ersätts mjölet av olika typer av gryn, råggryn¹⁷⁷, risgryn eller korngryn¹⁷⁸. Innan mjölet eller grynen rördes ner i blodet måste det svalna. ”Blodet från det slaktade djuret, blandades aldrig med salt och mjöl, medan det var varmt, utan bara jämn vispning tills det blev kallt; sedan skulle det gå igenom en sil - för att få blodet rent.”¹⁷⁹

När blod och mjöl/gryn var ordentligt blandat fick smeten stå över natten så att mjölet eller grynen skulle få tid att svälla. Om smeten blev för tjock kunde den spädas med vatten, mjölk, dricka eller vört.¹⁸⁰ När smeten fått en lagom tjock konsistens korvades den vanligen i grova fjälster eller i den rengjorda våmmen. I samband med korvstopningen kunde bitar av talg eller ister stoppas i blodkorven.¹⁸¹

Blodkorven kunde kryddas med kryddpeppar¹⁸², soltorkad mynta¹⁸³, timjan¹⁸⁴ eller mejram¹⁸⁵. Den kunde också kryddas med en blandning av timjan och mejram¹⁸⁶, med timjan och nejlikor¹⁸⁷ eller med peppar, lök och timjan¹⁸⁸. Det var också vanligt att söta blodkorven med sirap¹⁸⁹, russin¹⁹⁰ och äppelbitar¹⁹¹.

¹⁷² Borrbj, Skåne, LUF 13833; Alseda Småland, E.U. 29924

¹⁷³ Gotland: Fårö, E.U. 3240; Skåne: Östra Göinge, E.U. 287, Ängelholm, LUF 6998, Hov, LUF 8067; Västerstad, E.U. 6718, Södra Rörum, E.U. 5493; Uppland: Angarn, E.U. 1304, Trögd, E.U. 3887; Västergötland: Gullered, E.U. 1794, Skövde landsförsamling, IGHF 4115, Långared, IGHF 2431; Värmland: Eskilsäter, Södra Ny & Grums, E.U. 481, Sunnemo IFGH 3395

¹⁷⁴ Delsbo, Hälsingland, E.U. 5299; Revsund, Jämtland, E.U. 6766

¹⁷⁵ Boda, Dalarna, E.U. 2925; Myssjö, Jämtland, E.U. 4081

¹⁷⁶ Båraryd, Småland, E.U. 1797

¹⁷⁷ Urshult, Småland, E.U. 4823; Kila, Värmland, E.U. 4459; Borrbj, Skåne, LUF 13833

¹⁷⁸ Stora Herrestad, Skåne, E.U. 560; Alseda, Småland, E.U. 29924

¹⁷⁹ Klövsjö, Jämtland, E.U. 2561

¹⁸⁰ Ingelstad, Skåne, E.U. 974, Höja, Skåne, LUF 7003

¹⁸¹ Kiruna, Lappland, E.U. 20428; Våxtorp, Småland, E.U. 472; Myssjö, Jämtland, E.U. 4081; Södra Rörum, Skåne, E.U. 5493; Hov Skåne, LUF 8067

¹⁸² Ingelstad, Skåne, E.U. 974, Älghult & Kråksmåla, Småland, E.U. 19372

¹⁸³ Asarum, Blekinge, E.U. 19156

¹⁸⁴ Västerstad, Skåne, E.U. 8014, Kulltorp, Småland, E.U. 20262

¹⁸⁵ Brågarp, Veberöd, Skåne, E.U. 20296

¹⁸⁶ Allerum, Skåne, E.U. 19674

¹⁸⁷ Våxtorp, Småland, E.U. 472

¹⁸⁸ Västerstad, Skåne, E.U. 6718

¹⁸⁹ Skåne, E.U. 974; Bäckbebo, Småland, E.U. 1938; Västergötland, Otterstad, E.U. 3888; Våxtorp, Småland, E.U. 472; Södra Rörum, Skåne, E.U. 5493

¹⁹⁰ Stora Herrestad, Skåne, E.U. 560

¹⁹¹ Hov, Skåne, LUF 8067

När blodkorven stoppats i fjälster skulle den kokas utan att fjälstret sprack. För att undvika detta ”*stack man med en smal pinne "pylsepinne" i korven.*”¹⁹² Korven åts nykokt eller stekt i fläskflott¹⁹³. I Myssjö socken i Jämtland¹⁹⁴ torkades blodkorven i bastun.

Även om blodkorv omnämns i uppteckningar från i stort sett samtliga Sveriges landskap¹⁹⁵ kommer flest beskrivningar av hur blodkorv tillverkades från södra Sverige. I Skåne tycks blodkorven ha intagit en speciell ställning. Här hörde blodkorven, enligt uppgift, till den allra viktigaste slaktmaten¹⁹⁶ och blodkorven beskrivs som en mycket omtyckt nationalrätt.¹⁹⁷ Nedan följer därför två skånska recept på blodkorv.

”*Recept till blokorv; När man ta emod bloet rörde man i ed mä en grödasticka. På bottnen har vi, så mycke som två kaffekoppa vatten lite rågmjöl. Så rör man, det för icke klumpa eller levra sig. Sedan sätter man det ifrån sig, rör i det en och annan gång på kvellen gör man det iordning, tar kryddor såsom: salt, socker, peppar lök timjan ånyo mera mjöl så det blir lagom tjockt så det riglar sig när man öser upp en slev fullt. De gamla sade att man icke fick göra blodpölsa förän dagen efter, man slaktat för blodet var inte dött förut. Blodet stoppades i de krokiga stortarmarna, den andre korven ifjela (stoppa) man i små tarmarna som voro raka, för ändarna satte man en pulseping (pinne).*”¹⁹⁸

”*Blodkorv. Blod av en gris, 1 kg. socker, 6 dl. tjock söt grädde, 1 djup tallrik malda, sura färska äpplen, kanel, ingefära, nejlikor, kryddpeppar (malen), lök, salt, timjan. Rågmjöl tills det blir lagom.*”¹⁹⁹

Surkorv

Från Ravlunda socken i Värmland berättas att man före jul gjorde en speciell typ av blodkorv som kallades surkorv av ”*blod och mjöl, ej för tjock och i de tjockaste gristarmarna. Sedan saltades den och gömdes ända till korvmåndag före påsk, då tog man den, kokade den först, så stekte man fläsk och laden i flottet samt åt den tillsammans med det stekta fläsket. Det var på middagen man åt detta, och det tyckte vi barn var så gott.*”²⁰⁰

Blodpalt, blodklabb, blokams

I samband med höstslakten tillvaratogs blodet från svin och nötkreatur. I detta rörde man ner kornmjöl, och eventuellt rågmjöl, innan blodet hann koagulera. Av degen gjordes bland annat blodpalt.²⁰¹ Blodpalt gjord på en deg av enbart kornmjöl blev hård. En del av kornmjölet kunde också ersättas av råreven potatis.

¹⁹² Fårö, Gotland, E.U. 3240

¹⁹³ Östergötland, Svinhult, E.U. 4017; Boda, Dalarna, E.U. 2925; Delsbo, Hälsingland, E.U. 5299

¹⁹⁴ E.U. 4081

¹⁹⁵ I de genomgångna uppteckningarna saknas uppgifter om tillverkning av blodkorv från Härjedalen, Medelpad och Västerbotten.

¹⁹⁶ E.U. 51594

¹⁹⁷ Harjagers härad, Skåne, E.U. 623

¹⁹⁸ Västerstad, Skåne, E.U. 6718

¹⁹⁹ Hälsingborg, Skåne, E.U. 11844

²⁰⁰ E.U. 725

²⁰¹ Blekinge: Sillhövda, LUF 2774; Dalsland: Torrskog, E.U. 10010; Gotland: Visby, LUF 1309; Gästrikland: Järbo, E.U. 8043, Ockelbo, K.U. 10184; Halland: E.U. 40082; Hälsingland: Idenor, E.U. 4401; Lappland: Vilhelmina, E.U. 8033, Kiruna, E.U. 20428; Norrbottnen: Nederluleå, E.U. 7916, Luleå, K.U. 10928; Uppland: Vätö, E.U. 3358, Holm, E.U. 40000; Värmland: Hammarö, E.U. 50047; Västerbotten: Skelefteå, E.U. 19639; Västergötland: Lundby, E.U. 12566; Västmanland: Karbenning, E.U. 15857; Småland: Kråksmåla, E.U. 3361,

Surpalt var en uppländsk variant av blodpalten.²⁰² I socknarna Östervåla och Vårfrukyrka lät man paltdegen, som bestod av rågmjöl uttrört i blod utspätt med vatten, stå och surna innan paltarna kokades i lätt saltat vatten.

I Dalarna²⁰³ tillverkades blodklabb av en deg bestående av rågmjöl eller av kornmjöl samt blod utspätt med vatten. Blodklabb framställdes endast i samband med slakt. ”*Små runda kakor formades av blod, kornmjöl och salt. De fylldes med hackad feta och klämdes, väl igen (liknande kroppkakor) varpå de kokades i vatten. Detta var en maträtt som lagades då blod fanns i hemmen, men som inte gick att torka och förvara.*”²⁰⁴

I Hälsingland²⁰⁵, Jämtland²⁰⁶, Medelpad²⁰⁷, Lappland²⁰⁸ och Ångermanland²⁰⁹ gjordes blokams på kornmjöl och blod av kalv, svin eller får. I Åsele, Lappland,²¹⁰ kryddades degen till blodkamsen med kummin och försågs med inkräm av får- eller nötfeta.

Alnö, Medelpad, E.U. 42573

Korvar huvudsakligen baserade på inälvsmat

Leverkorv

Leverkorv finns i första hand omnämnd i uppteckningar från södra Sverige.²¹¹ Den huvudsakliga animaliska beståndsdelen i leverkorv är, som framgår av namnet, lever. I vissa fall blandades levern emellertid med fläskkött. ”*Det blantet o blannas småskorna flåskatårninga i leverkärven.*”²¹² Som framgår av följande recept var detta enligt en, sagesperson, fallet i Varberg.

”*Halländsk Leverkorv. En medelstor svinlever, 6 hg. späck, i kg. fläskkött, en struken msk. stött kryddpeppar, en struken msk. salt. Späcket skäres fint. Fläskköttet och levern malas tillsammans, blandas sedan väl och kryddorna iblandas. Skinnen fyllas endast till hälften med korvsmet.*

S Solberga, E.U. 3459, Lommaryd & Vireda, E.U. 13350, Västra Torrås, E.U. 40118, Västra Torrås, E.U. 51522, Älghult, E.U. 20672, Älghult, LUF 2923, Slätthög, LUF 1133, Kråkshult, LUF 951; Skåne, N Rörum, LUF 476; Ångermanland: Bjurholm, E.U. 5508, Graninge, E.U. 4639; Öland: Vantlinge, LUF 3027; Östergötland: Vårdsberg, LUF 1604

²⁰² Holm, E.U.4000

²⁰³ Boda, E.U. 1865, Boda, E.U. 2925, Boda, E.U. 32583, Mockfjärd, E.U. 9025

²⁰⁴ Myssjö, Jämtland, E.U. 4081

²⁰⁵ Delsbo, E.U. 5299

²⁰⁶ Laxsjö, E.U. 1094

²⁰⁷ Liden, E.U. 35226

²⁰⁸ Åsele, E.U. 1319

²⁰⁹ Fjällsjö, E.U. 4875, Ramsele & Fjällsjö m. fl., E.U. 4541

²¹⁰ E.U. 1319

²¹¹ Blekinge: E.U. 499; Dalsland: Torrskog, E.U. 10010, IGFH 5082; Åmål, IGFH 4559; Halland: Gällared, IGFH 6021; Varberg stad, E.U. 11803, Skåne: Borrbj, LUF 13833; Börringe, LUF 10974; Eslöv, LUF 6176; Everlöv, LUF 6176; Hariager, E.U. 623; Harjagers härad, E.U. 193; Munka-Ljungby, E.U. 202; S Åsum, LUF 7283; Tolånga, Allerum & Farhult, E.U. 2858; V Sallerup, LUF 8419, LUF 3238; Vittsjö, E.U. 8080; Västerstad, E.U. 6718, Småland: Båraryd, LUF 956, LUF 957; Hagshult, Malmbäck, Värnamo, E.U. 4231; Kråksmåla, E.U. 3361, E.U. 3361, E.U. 7188; Pjätteryd, LUF 13298; Sjösåsa, E.U. 243; Torsås, E.U. 51522; Vetlanda, LUF 815; Värmland: By, IGFH 882; Kila, E.U. 4459; Västergötland: E.U. 270; ???, E.U. 268, Jung, IGFH 4085, Gunnarsjö, IGFH 5997, Karl-Gustafs, E.U. 13901, IGFH 1386; Kinna, E.U. 275, Långared, IGFH 2431; Mjöbäck, E.U. 2654, Otterstad, E.U. 3888, Skövde landsförsamling, IGFH 4115, Strängsered, E.U. 265 och Västmanland: Arboga, E.U. 1409

²¹² Karl Gustafs, Västergötland, E.U. 13901

*Korvarna sättas på i kallt, saltat vatten, där de få sakta koka i två timmar. Läggs sedan i saltlake.*²¹³

Enligt en beskrivning från trakten kring Skövde, Västergötland, bereddes leverkorv av lever, fläsk, korngryn, kokt kall lök, peppar och salt.²¹⁴ Även i Kråksmåla socken, Småland, blandades kokade korngryn i leverkorven. "*Gryn kokades i spad efter färskt fläsk. Den kokade och kallnade levern revs på rivjärn och blandades med litet salt noga i grynen. Massan matades genom korvhorn in fjällstren, som tillslötes med "korvstickor." Kokades likasom korv. Åts varm eller kall.*"²¹⁵ Här kallades denna typ av leverkorv även för grynkorv.²¹⁶

Kokekorv

I Bankeryd, Småland, gjordes en leverkorv som kallades kokekorv. "*Kokekorv" gjordes av lever och av gryn också och med timjan i och "mirjam" Så gjorde de på Hellagården i Smebyn i Slöta socken, husmodern där köpte alltid "korvkrydde" tills de skulle slakta*".²¹⁷

Färskkorv

Enligt en uppteckning från Dillnäs, Gåsinge & Ösmo socknar, Södermanland²¹⁸, kallades en korv gjord på förvällda korngryn, lever och kryddor även för färskkorv.

Pölsekorv

Pölsekorv är ett korvnamn som endast återkommer i beskrivningar från Västergötland. Det är en korv bestående av både lever och lunga. "*Pölsekorven gjordes så att man kokade lever och lunga. I detta spadet lades sedan korngryn som fick koka mjuka. Levern och lungan revs på rivjärn och blandades sedan med grynen. Detta smaksattes sedan med salt vit- och kryddpeppar. En del husmödrar använde risgryn istället för korngryn och sötade även pölsekorven Smeten stoppades i de "krokiga" fjällstren, ej för hårt, korvarna bands för vid båda ändarna och korven lades åter i grytan fick koka tills fjällstren voro kokta.*"²¹⁹ Även i uppteckningar från Borgstena²²⁰ och Gullstorp²²¹ socknar. Pölsekorven kunde även kallas leverkorv.²²²

Vitkorv

Enligt uppteckningar från Småland benämndes en liknande korv för vitkorv/viter korv.²²³ Den gjordes på korngryn, lever och lungor.²²⁴ Grynen kokades i spadet efter den kokta lungan och levern.

²¹³ Varberg stad, Halland, E.U. 11803

²¹⁴ Skövde landsförsamling, Västergötland, IGHF 4115

²¹⁵ Kråksmåla, Småland, E.U. 7188

²¹⁶ E.U. 3361

²¹⁷ E.U. 8908

²¹⁸ E.U. 1840

²¹⁹ Alingsås landsförs., Västergötland, E.U. 1417

²²⁰ E.U. 271

²²¹ E.U. 274

²²² Gullstorp, Västergötland, E.U. 274

²²³ Aringsås, LUF 2949; Bäckebo, E.U. 1938; Slätthög, LUF 4488

²²⁴ Bäckebo socken, Småland, E.U. 1938

Lungskorv/lungepölsa

Lungskorv har traditionellt beretts på många ställen i Sverige.²²⁵ Huvuddelen av uppgifterna kommer emellertid från Götaland²²⁶ men korvtypen omnämns även i berättelser från Jämtland, Uppland och Värmland. Korvtypen omnämns emellertid oftast i material från den södra delen av landet. Lungskorv kunde göras med enbart lunga som animalisk beståndsdel. Då kokades lungan varefter den hackades i en hackho av ek med en yxa²²⁷, varefter det gjordes tunna korvar som koktes.²²⁸ Denna typ av korv ansågs vara en sämre sorts korv.²²⁹ ”Denna korv var ytterst från och obehaglig till smaken.”²³⁰

Enligt berättelser från Näskotts och Revsunds socknar i Jämtland²³¹, gjordes lungkorv av lunga samt lite av den övriga innanmaten, den så kallade räntan. Detta hackades och blandades med hackad rå potatis samt gryn, fett, lök, peppar och salt samt kyndel eller mejram. Lungkorven kokades och äts färsk. Lungepölsan kunde även torkas och rökas.

Lungskorven kunde även göras på en blandning av lunga och hjärta²³², medan en skånsk lungepölsa kunde innehålla lunga, hjärta, njurar samt lever.²³³ Man fick dock inte ta för mycket lever för då blev korven torr.

I stället för lever kunde lite fläskkött och kryddor läggas i korven. På detta sätt beredd, enligt uppgift, lungepölsa i de skånska socknarna Tolånga, Allerum och Farhult.²³⁴ ”Lunga, hjärta av gris, får och fäkreatur användes till lungkorv tillsammans med litet av varje sekunda kött och fläsk.”²³⁵

Lungskorv kunde också beredas på liknande sätt som grynkorv. Då blandades den kokta hackade lungan med förvällda krossade korngryn, salt, kryddpeppar samt starkpeppar. Smeten korvades i fjälster. Så gjordes enligt en uppgiftslämnare i Ekeby, Östergötland.²³⁶ I Västergötland kunde en liknande korv gjord på lunga och gryn kallas slaktkorv/slaktekorv/slaktarekorv.²³⁷ Korngrynen kunde också kompletteras med potatis²³⁸ eller helt ersättas av risgryn²³⁹.

²²⁵ Bohuslän: Västerlanda & Romelanda, E.U. 3020; Västerlanda, VFF 1548; Gotland: Fårö, E.U. 3240; Halland: Alvsåker, IGFH 942; Falkenberg, LUF 7721; Gunnarps, IGFH 874; Gällared, IGFH 6021; Jämtland: Näskott, E.U. 4507, Revsund, E.U. 6766; Skåne: Tolånga, Allerum & Farhult, E.U. 2858; Östra Göinge härad, E.U. 287; Hov, LUF 8067; Everöd, E.U. 5491; Stora Herrestad, E.U. 560; Västerstad, E.U. 6718; Sjösåsa, E.U. 243; Småland: Hagshult, Malmbäck & Värnamo, E.U. 4231; Våxtorp, E.U. 472; Vetlanda, LUF 815; Uppland: Hagunda, Lagunda, Trögds & Åsunda härader, E.U. 2629; Hacksta, E.U. 4476; Värmland: Botilsäter, E.U. 7623; Västergötland: E.U. 274; Kinna, E.U. 275; Gunnarsjö, IGFH 5997; Västmanland: Arboga, E.U. 1409; Öland: Föra, E.U. 29214; Östergötland: E.U. 878; Ekeby E.U. 1289; Ekeby E.U. 3248; Svinhult E.U. 4017; Aska & Boberg härad E.U. 822; Ödeshög E.U. 3490; Kimstad E.U. 4520; E.U. 19543

²²⁶ Med undantag för Blekinge och Dalsland

²²⁷ Västerlanda/Romelanda, Bohuslän E.U 3020

²²⁸ Stora Herrestad, Skåne, E.U. 560

²²⁹ Östra Göinge härad, Skåne, E.U. 287, Västergötland, E.U. 274

²³⁰ Våxtorp, Småland, E.U. 472

²³¹ E.U. 4507, E.U. 6766

²³² Kimstad, Östergötland, E.U. 4520, E.U. 19543

²³³ Brösarp, Skåne, E.U. 29244

²³⁴ E.U. 2858

²³⁵ Hov, Skåne, LUF 8067

²³⁶ E.U. 1289, E.U. 3248

²³⁷ Norra Vånga, IGFH 4093; Långared, IGFH 2431; Fyrunga, IGFH 4081; Skavstad, IGFH 4082

²³⁸ ???, Östergötland, E.U. 878

²³⁹ Svinhult, Östergötland, E.U. 4017

”Hur man gjorde lungkorv [...]. I korven ingick lungor eller hjärtslag (lungor och hjärta som hängde ihop) av ko, ox eller ungnöt. Lungor/hjärtslag kokades och hackades på hackebräde med köttackor. Blandades med förvällda korngryn, peppar och något mer som jag glömt. (Svinlungor användes nog inte de har en stark egen smak, beroende på utfodring, som inte är god.) Den stoppade korven kokades. Det som inte åts saltades ner.”²⁴⁰ I Borås och Roasjö, Västergötland, kallades denna korv också för stångkorv. Den gjordes av lungor, hjärta och litet kalvkött.²⁴¹

Lungskorven kunde även kallas upphängningskorv.²⁴² *”[Korven] torka! å den blev hård så en kunde slå ihjäl folk mä den. Vi hade spett (trästänger i take, som man hängde bröd, fläsk och annan torrmat på, kallades spett) fulla med korv. Först kokades den i mjölk, sedan stektes den. [...] Men den måste torka riktigt så den ene surna”²⁴³*

Korvar huvudsakligen baserade på köttråvara

Kött- och fläskkorv kryddades med salt, kryddpeppar, starkpeppar samt rå finhackad lök.²⁴⁴

Fläskkorv

Fläskkorv är benämningen på åtminstone fyra typer av korv. Den ena typen gjordes huvudsakligen på fläskkött som i vissa fall blandades ut med fett/ister. I den andra typen blandades finhackat fläskkött med mosad potatis. Denna korv skulle ligga i salt i tre dagar och därefter hängas upp till torkning. Den kallades därför upphängelsekorv.²⁴⁵

Den tredje typen av fläskkorv bereddes huvudsakligen av räntan samt mindre bitar av sådant fläsk som inte användes i andra charkprodukter.²⁴⁶ Den här typen av fläskkorv liknar därmed den så kallade hackkorven.

I den fjärde typen av fläskkorv blandades korngryn i den hackade köttråvaran innan korvsmeten fjällades. Korven kom därmed att likna grynkörv.²⁴⁷

Oftast tycks emellertid den korv som benämndes fläskkorv i huvudsak ha tillverkats av fläskkött. I Kråksmåla, Småland, kunde fläskkorv, enligt en uppgiftslämnare, tillverkas på följande sätt: *”Till god fläskköttkorv hackade man först en god del magert fläskkött och när detta, nära nog, nått önskad finlek, blandade man till, det i fina tärningar, skurna fett och löken, samt hackade och blandade om massan ganska väl. Därefter saltades och pepprades, varefter massan stoppades i smala fjellster, skurna i önskad längd. När fläskkorven var färdigberedd, saltades den.”²⁴⁸ Fläskkorv gjordes på liknande sätt i Kråksmåla, Småland²⁴⁹ och i Alingsås landsförs, Västergötland.²⁵⁰*

²⁴⁰ Trollhättan, Västergötland IFGH 6286

²⁴¹ IFGH 6286

²⁴² Trollhättan, Västergötland IFGH 6286

²⁴³ Trollhättan, Västergötland IFGH 6286

²⁴⁴ Ekeby Östergötland, E.U. 3248

²⁴⁵ Hemsjö, Västergötland, IGHF 2753

²⁴⁶ Torrskog, Dalsland, E.U. 10010; Alser, Närke, E.U. 3271; Ripa, Södermanland, E.U. 3867

²⁴⁷ Kungslena, Västergötland, E.U. 3893

²⁴⁸ Småland, Våxtorp, E.U. 472

²⁴⁹ E.U. 7188

²⁵⁰ E.U. 1417

I Harjagers härad, Skåne²⁵¹ kryddades fläskkorven med ”salt peppar och nejlikor. Sedan påspädes buljong, kokt av vid slakten borttagna ben, svålar och senor. Då massan är lagom lös instoppas den i väl rengjorda tarmar och ned-lägges sedan korven i saltlake att förvaras samt urvattnas före anrättningen.” I Västerlanda, Bohuslän,²⁵² framställdes fläskkorv på liknande sätt. Här kryddades korven emellertid med ”timjan, mirjam, och rödlök”. Timjan och mejram odlades inte utan kryddorna ”fick man skicka efter från Göteborg eller Lilla Edet.”

Fläskkorven kunde även rökas så att den kunde förvaras till sommaren.²⁵³ *Korvarna lågo i salt 5 dygn; sedan röktes dom; men kunde även kokas färsk, om man hadde råd därtill. "Fläskkorv" borde gömmas till "Färamatsäck" [...].*²⁵⁴

Fläskkorven kunde också torkas på stänger ovanför spiseln i köket till spickekorv.²⁵⁵

Benämningen fläskkorv förekommer huvudsakligen i berättelser från Götaland och Svealand²⁵⁶ men omnämns även i uppteckningar från Hälsingland och Ångermanland.

Julkorv

En variant av fläskkorv kallades julkorv. *"God Julkorv. 1½ kg. fläskkött, ½ kg. späck, 1 liter vatten eller kokt kall mjölk, 100 gram potatismjöl, 25 gram salt, ½ tsk vitpeppar, 1/4 tsk. ingefära, 1 tsk. socker, 3 meter kroksskinn, saltblandning. Beredning: Köttet males genom köttkvarn 3-4 ggr, späcket skäres i fina tärningar. Det malda köttet arbetas tillsammans med potatismjölet och kryddorna. Färsen spädes matskedsvis och arbetas kraftigt ungefär en timme. Då all vätska är inarbetad tillsättes späcktärningarna. Den avsmakas och stoppas i de väl urvattnade korvskinnen, knytes om och lägges i kallt vatten timme, varefter den gnides in med en blandning av 2 msk. salt, 1 msk. socker och 1/4 msk sales peter.*²⁵⁷

Köttkorv

Köttkorv har traditionellt tillverkats på en rad olika sätt. I en av uppteckningarna framhålls att den enda skillnaden mellan fläsk- och köttkorv var att ”köttkorv innehöll mera kött än fläsk och så rakt motsatt i fläskkorven.”²⁵⁸ *"I fläskkorven hade man övervägande fläsk och i köttkorven övervägande kött fastän det var blandat i båda sorterna.*²⁵⁹

Köttkorv kunde exempelvis tillverkas av rent nötkött. Sådan köttkorv tillverkades, enligt en sagesperson, i Harjagers härad, Skåne.²⁶⁰ *"Köttkorv utan fläsk beredes så, att till 2 kg hackat rent kött, tages 800 gram fint skuren njurtalg, som kryddas med 1 matsked vitpeppar, 1 matsked kryddpeppar, 3 matskedar. salt, 1 tesked salpeter, 3 dl buljong och 4 dl vatten. Köttmassan arbetas väl med händerna så att den känns smidig, innan späcket tillsättes och inarbetas. Skulle den visa sig*

²⁵¹ E.U. 623

²⁵² E.U. 4329

²⁵³ Kråksmåla, Småland, E.U. 7188

²⁵⁴ Kråksmåla, Småland, E.U. 7188

²⁵⁵ Småland, Våxtorp, E.U. 472, Ekeby, Östergötland, E.U. 3248

²⁵⁶ Fläskkorv nämns inte i uppteckningar från Halland och Gotland.

²⁵⁷ Vimmerby, Småland, E.U. 11847

²⁵⁸ Ekeby, Östergötland, E.U. 3248; Bäckebo, Småland, E.U. 1938; Eskilsäter, Södra Ny & Grums, Värmland, E.U. 481

²⁵⁹ Eksjö, Småland, LUF 8763

²⁶⁰ Skåne, Harjagers härad, E.U. 623

för hård, påspädes mera buljong. Massan instoppas sedan i tarmarne, som igenknöts med segelgarn och ögler, så att korven kunde upphängas.”

Efter bindningen gneds korven utvändigt med en blandning av salt och salpeter. Därefter lades korven i ett kärl, *”der den dagligen vändes samt upptogs efter tre dagar och torkades, varefter den var färdig till rökning.”*²⁶¹

Korven kunde också göras på en blandning av nöt-och fläskkött. Sådan köttkorv tillverkades enligt arkivmaterialet i bland annat Svinhults socken, Östergötland.²⁶² *”Kött och fläskkorv bestod av finhackat kött och fläsk. Smeten blandades med buljong ("matspa") eller mjölk, saltades, och kryddades med finmalen kryddpeppar. När färdig förvarades den i saltlake. Den kokades och åts till jul som högtidsrätt.”* Korven hängdes till tork och åts spicken på sommaren.²⁶³

Köttkorven kunde även göras på kött utblandat med korngryn (grynkorv)²⁶⁴ eller på räntan till vilken även kunde läggas något kött. *”Levern, lungorna, och hjärtat jämte njurarna togs till vara och lades i kallt vatten.”*²⁶⁵ Detta hackades och korvades i fjälster. Köttkorven stoppades hårdare än lungkorven.²⁶⁶

I Ekeby socken, Östergötland²⁶⁷ kunde köttkorven kryddades med salt, kryddpeppar, starkpeppar samt rå finhackad lök. I Näskotts socken, Jämtland, användes även lök samt kyndel eller mejram som kryddor i köttkorven.²⁶⁸ Till jul kunde köttkorven kryddas på ett speciellt sätt. Så var exempelvis fallet i Sunds socken i Östergötland²⁶⁹ där man enligt en sagesperson blandade dillfrön i köttkorven till jul.

I Åsaka, Småland,²⁷⁰ kryddades köttkorven med kryddpeppar, vitpeppar, schalottenlök och salt.

Köttkorven kunde i likhet med fläskkorven torkas till spikekorv.²⁷¹ Köttkorven kunde också rökas. *”Den sortens korv röktes lindrigt och blev spickekorv. Härlig till ärtbröd och passande i matsäckar.”*²⁷²

Följande berättelse om tillverkning av köttkorv kommer från Blekinge.²⁷³ *”Sammansättning av kött oh fläsk oh en del avskräden från slacket uti de mindre fjälstren, sådant hackade man samman med en yxa uti en hackdäla till dät var ordäntligt smått oh mosigt varefter dät stoppades uti fjälsteen dätta kallades köttkorv oh hängdes genast på stänger till torkning. Dessa stänger var plaserade upp emot takett kring den store vråspisen inne uti storstugan (bonningsrummet) här fick dessa korvar hänga någon månad till de vart väl torra, hände ohså att de fick hänga där hela vintern, till däss alla var*

²⁶¹ Skåne, Harjager härad, E.U. 623

²⁶² Östergötland, Svinhult, E.U. 4017

²⁶³ Östergötland, Aska & Bobergs härader, E.U. 822; E.U. 842

²⁶⁴ Västra Haghult/Malmbäck, Småland, E.U. 4231, Västergötland, Kungslena, E.U. 3893

²⁶⁵ Jämtland, Näskott, E.U. 4507

²⁶⁶ Jämtland, Näskott, E.U. 4507, Småland, Kråksmåla, E.U. 7188, Ramsele & Fjällsjö m.fl, Ångermanland, E.U. 4541, Ångermanland, Fjällsjö, E.U. 3663, Närke, Asker, E.U. 3271

²⁶⁷ E.U. 3248

²⁶⁸ E.U. 4507

²⁶⁹ E.U. 19147

²⁷⁰ E.U. 8908

²⁷¹ Ekeby, Östergötland, E.U. 3248

²⁷² Näskott, Jämtland, E.U. 4507

²⁷³ E.U. 257

förbrukade, dessa korvar stektes alltid på glödarna i spisen, oh var dam ricktigt väl torra så åts däm ofta spicke.”

Man kunde också göra köttkorv på viltkött. Sådan köttkorv gjordes bland annat i Klövsjö socken i Jämtland. ”Köttet: kunde vara utav både Hare och fågel.”²⁷⁴

Tillverkning av ”Köttkorv” har rapporterats från i stort sett hela landet.²⁷⁵ Beteckningen är emellertid vanligast förekommande i uppteckningar från Skåne, Småland, Västergötland och Östergötland.

Bräckkorv

I en uppteckning från Hacksta socken, Uppland,²⁷⁶ omnämns en typ av köttkorv kallad bräckkorv. Den gjordes av ”nötkött, späcktärningar, kryddor och 1 stop mjölk.”

Medvurst/Medisterkorv

Medvurst/medisterkorv är beteckningen på en finare form av korv som tycks ha tillverkats i stora delar av landet.²⁷⁷ Korven gjordes på en blandning av nöt- och fläskkött²⁷⁸, eventuellt kompletterat med något späck eller ister²⁷⁹, och med tillsats av cognac eller rom²⁸⁰ samt salt och peppar. Medvurst kunde också göras av nötkött och späcktärningar.²⁸¹ Enligt en sagesperson kunde medvursten även kryddas med egenodlad senap.²⁸²

I detta recept från Ekeby, Östergötland,²⁸³ smaksattes korven med cognac. ”*De raka vidaste fjelstren skulle användas till medvurst här ett gammalt resept från 1870 talet: 10 (skålpun) oxkött, 5 Fläskkött hackas samman och blandas mäd 8 fläsktärningar till ett pun medvurst (ett å ett å ett halvt kvarter =) 1 i kvarter Cognack 26 lo salt, 6 lo saltpetter vitpeppar efter smak arbetas en timma. Korven måste gnidas med salltpetter för att få röd vacker färg. Medvursten rökades torkades och åts sedan”*

I Harjagers härad, Skåne²⁸⁴, användes, enligt en informant, rom som alternativ till cognac i korven. ”*Till medvurst- 3 kg fint, vackert oxkött tages 12 kg i små tärningar skuret späck-fläsk. Köttet blandas med 1 dl rom eller congnaç, 1 dl buljong, 300 gram torrt salt, 35 gram salpeter, 20 gram*

²⁷⁴ Klövsjö, Jämtland, E.U. 2475, E.U. 2476

²⁷⁵ Köttkorv nämns inte i uppteckningar från Gotland, Gästrikland, Härjedalen, Lappland, Medelpad, Västerbotten, Västmanland.

²⁷⁶ E.U. 4476

²⁷⁷ Bohuslän: Stala, IFGH 5952, Uddevalla, IFGH 4531; Dalarna: Grangärde, K.U. 5143; Halland: Morup, E.U. 51885; Hälsingland: Bjuråker, E.U. 5563, E.U. 8930; Närke: Asker, E.U. 3271; Skåne: Tolånga, Allerum & Farhult, E.U. 2858, Östra Göinge, E.U. 287, Farstorp, E.U. 288, Harjagers härad, E.U. 623, Källstorp, K.U. 3624, Fränninge, E.U. 115; Småland: Jät, LUF 8353, Eksjö, LUF 8763, Albo härad, LUF 7078, Vireda, E.U. 3224, Bankeryd, E.U. 32406, Norra Solberga, E.U. 3262, Vetlanda, E.U. 51972, Ålem, K.U. 910; Södermanland: Ripa, E.U. 3867; Uppland: Tensta m. fl. E.U. 35280, Hacksta, E.U. 4476; Värmland: Ekshärad, E.U. 47739, Eskilsäter, Södra Ny & Grums, E.U. 481; Botilsäter, E.U. 7623; Västergötland: Borås, IFGH 4521, Kåkinds härad, E.U. 12712, Sätuna, E.U. 8722; Västmanland: K.U. 910; Östergötland: Ekeby, E.U. 1827, E.U. 3248, Kimstad, E.U. 203, E.U. 19543, Heda, E.U. 5736, Horn, K.U. 367

²⁷⁸ Sätuna, Västergötland, E.U. 8722; Kåkind, Västergötland, E.U. 12712; Småland, Ålem, K.U. 910

²⁷⁹ Östra Göinge, Skåne, E.U. 287; Allerum och Farhult, Skåne, E.U. 2858

²⁸⁰ Västergötland, E.U. 267

²⁸¹ Uppland, Hacksta, E.U. 4476

²⁸² Botilsäter, Värmland, E.U. 7623

²⁸³ E.U. 1827

²⁸⁴ E.U. 623

starkpeppar och 10 gram nejlikor. Köttmassan arbetas väl med händerna så att den känns smidig, innan späcket tillsättes och inarbetas. Skulle den visa sig för hård, påspädes mera buljong. Massan instoppas sedan i tarmarne, som igenknöts med segelgarn och ögler, så att korven kunde upphängas till rökning.”

Enligt en informant var medvurst och köttkorv i stort sett samma typ av korv i Stala socken, Bohuslän²⁸⁵. Enda skillnaden var att medvursten fjällades i nöttarmar medan köttkorven fjällades i svintarmar. Medvursten blev därmed tjockare än köttkorven.

I vissa fall kunde en korvtyp benämnd medvurst även beredas av räntan.²⁸⁶ Medvurst kunde också beredas på hästkött. Sådan korv röktes alltid.²⁸⁷ Hästkött förekommer annars sparsamt bland charkprodukterna.

Korvar med inblandning av gryn och eller potatis

Traditionellt ha det varit vanligt att dryga ut den animaliska produkten i korv med någon form av gryn, potatis eller ris. Det var också ett sätt att ta till vara den så kallade räntan. I de fall man inte gjorde speciell lever- eller lungkorv ingick lungor och lever i räntan.

Grynkorv

Beteckningen grynkorv är känd från i stort sett hela landet²⁸⁸, men innehållet i ”grynkorven” varierar stort. I vissa fall har man med ”grynkorv” menat en korv som i stort sett enbart bestod av gryn kokta i köttspad medan grynkorven i andra uppteckningar beskrivs som en korv tillverkad av enbart lever och gryn. Den senare typen av korv kunde också kallas leverkorv.

En grynkorv kunde också tillverkas av gryn samt rent fläsk- och/eller nötkött. Enligt uppteckningarna tycks det emellertid ha varit vanligare att man med namnet grynkorv avsåg en korv tillverkad av gryn som blandades med den hackade räntan.²⁸⁹ Denna form av grynkorv är till innehållet lik korvar som benämnts hackekorv, isterband och stångkorv. I norra Sverige gjordes pölsa av en liknande smet.

Det korn som skulle användas i grynkorven fick inte malas samma år det skördades utan först efter den första majflömmen (majregnet) nästa år.²⁹⁰

I vissa fall har grynkorven konsumerats som färskkorv, ”Den skulle ätas färsk för den gick inte att spara mer än ett par dar”²⁹¹, medan den i andra konserverats genom exempelvis insaltning och torkning. I den senare formen kunde korven sparas från höstslakten till sommaren. ”Grynkorven kunde sparas nästan åre om. Före begagnandet vattlades den för att saltet skulle lakas ur.”²⁹² Här har grynkorven genom insaltning och torkning blivit en så kallad spickekorv.

²⁸⁵ IFGH 5952

²⁸⁶ Ripa, Södermanland²⁸⁶

²⁸⁷ Heda, Östergötland, E.U. 5736; Bjuråker, Hälsingland, E.U. 8930

²⁸⁸ Grynkorv nämns inte i uppteckningar från Gotland, Härjedalen, Lappland, Medelpad och Västerbotten

²⁸⁹ Räntan utgjordes av blod, huvud, fötter och inälvor utom tarmar och mage, vilka rengjordes och användes till korvfälster. Om separat leverkorv eller lungkorv tillverkades räknades lever och/eller lungor inte till räntan.

²⁹⁰ Stenkyrka, Bohuslän, VFF 1800

²⁹¹ Ålem, Småland, E.U. 13392

²⁹² Vätö, Uppland, E.U. 3358.

Från Harjagers härad, Skåne²⁹³, samt från Arboga, Västmanland²⁹⁴, berättas om tillverkning av två typer av grynkorv. I den ena ingick korngryn/krossgryn medan den andra baserades på risgryn kokta i mjölk. I Arboga hade man russin i korven. Den kallades därför russinkorv. Tillverkning av grynkorv innehållande risgryn har också rapporterats från Västerlanda²⁹⁵ och Romelanda²⁹⁶ i Blekinge. Korven kallades risgrynskorv. I Harjager tillagades grynkorven enligt följande recept: ”Till 1 kg ris- eller krossgryn, som blivit förvällda i mjölk, togs 350 gram rensade krukrussin, ur vilka kärnorna tagits bort. Till detta lades 13 kg finhackad njurtalg jämte litet fräst rödlök, 13 dl rå, riven kalvlever, salt, peppar, ingefära och mejram samt 4 till 5 ägg. Detta blandades väl tillsammans och nedstoppades rengjorda tarmar vilka hopsyddes i den ena ändan och ombands i den andra. Korvarna lades ned i kokande vatten i ca 45 minuter. Vid serveringen halstrades korven på glöd eller stektes i panna samt åts med skirat smör.”²⁹⁷

På Öland gjordes en variant av grynkorv som kallades grynkaka. I den ingick hackad lunga, lever och hjärta.²⁹⁸

Grynkorv av kött och fläsk

Grynkorv bestående av korngryn som blandades med rent fläskkött eller med fläsk- och nötkött är känd från bland annat Hälsingland, Uppland och Västergötland. Enligt en informant tillverkades grynkorven i Alingsås landsförsamling, Västergötland²⁹⁹, på följande sätt: Fläskkött och späck lades på en tråkubbe och hackades i småbitar med en yxa. När köttet och späcket var väl hackat lades det i ett tråg, saltades, pepprades med både stark³⁰⁰ och kryddpeppar. Till detta sattes något litet vatten och korngryn. Denna smet arbetades väl varefter den korvades i fjälster.

I Söderfors socken, Uppland användes även potatis i grynkorven. Här kallades grynkorven även griskorv. Korven tillverkades enligt uppgiftslämnaren enligt följande recept.³⁰¹ ”Till 14 m fjälster togs 1kg korngryn, 1 kg malet kött, 3 kg malet fläsk, 4 kg malen rå potatis, 3 purjolökar, 3 stora gula lökar, 2 stora röda lökar, kryddpeppar, malen vitpeppar, mejram och salt. Korven saltades ner i speciella träbyttor – korvbyttan – och förvarades på vinden.” Denna korv kunde bli rätt salt framåt midsommar.

I Frändefors socken, Dalsland³⁰², gjordes en form av grynkorv kallad pylskorv av kokt kött, och gryn.

Grynkorv av räntan

Grynkorv gjordes på många ställen av korngryn och den hackade räntan. ”Till räntan efter djuren hörde utom blodet alla inälvorna, hufvudet och fötterna.”³⁰³ Den här typen av grynkorv förekommer i uppteckningar från Torsåkers socken i Gästrikland³⁰⁴ och i Häverö skeppslag/Singö, Uppland³⁰⁵. Den

²⁹³ E.U. 623

²⁹⁴ E.U. 1409

²⁹⁵ E.U. 4329

²⁹⁶ E.U. 3020

²⁹⁷ Harjagers härad, Skåne, E.U. 623

²⁹⁸ Gärdslösa, Öland, E.U. 8730

²⁹⁹ E.U. 1417.

³⁰⁰ Starkpeppar = svartpeppar

³⁰¹ Söderfor, Uppland K.U. 2068.

³⁰² E.U. 53574

³⁰³ Asker, Närke, E.U. 3271

³⁰⁴ E.U. 5706

³⁰⁵ E.U. 26223

tycks emellertid ha varit speciellt vanlig i Småland där den omnämns av informanter från Bankeryd³⁰⁶, Burseryd³⁰⁷ och Vireda³⁰⁸. I Småland gjordes grynkörv på följande sätt.

”Man tog djurets huvud, lungor, njurar ”slagsida” (mellangärde) även juvret där så förekom, dessa delar kokades, samt därpå hackades med handyxan mot ändan av en större kubb av ek eller bok, därtill förvällades korngryn och köttmaten sammanblandades därmed, sen syddes pular av ”lasen” (djurets magsäck) som sedan fylldes med nämnda massa som sedan kokades.”³⁰⁹

I Svinhult, Östergötland³¹⁰, gjordes grynkörven på lever och hjärna från nötdjur, får eller svin. ”Till denna korv användes våmben, nätmagen, löpmagen och alla grövre fjelster efter nötdjur och får. [...] Våmben sönderklippes med sax till lagom stora stycken, vilka hopsyddes med nål och tråd till små påsar i vilka korvmassan ifylldes. Därefter hopsyddes de fullständigt. Grynkörven kokades. Till kokningen åtgick lång tid, ofta mera än en timme. Grynkörven åts antingen nykockt eller stekt i flott.”

I Burseryd, Småland, användes även testikar och hondjurens könsorgan i grynkörven³¹¹.

Grynkörven kunde hängas upp i skorstenen för att torka. Den kallades då upphängskörv. Då den hade surnat kallades den surkörv³¹². Beroende på vilka animaliska ingredienser som ingick i körven kallades den Vireda socken, Småland³¹³, för grynkörv eller skallekörv.

Grynkörv av lever

Grynkörv gjord på gryn och lever verkar ha varit relativt vanligt förekommande. Denna typ av grynkörv omnämns i uppteckningar från Hälsingland, Småland, Värmland, Västergötland, Västmanland och Öland. Den här typen av grynkörv kunde även kallas leverkörv.³¹⁴

Ett vanligt sätt att tillverka grynkörv var att koka (stöpa) korngrynen i det spad i vilket man tidigare kokt den övriga körvmaten eller det kött som skulle användas till sylta, det vill säga svinhuvud, fårhuvud och fötter. Då grynen blivit stöpta och kallnat blandas de med kokt riven lever, salt, peppar och mejram. Detta blandades samman till en homogen smet med händerna. Därefter stoppades körvsmeten i den rengjorda magsäcken (våmmen) eller i rengjorda kroktarmar.³¹⁵ Liknande beskrivningar på tillverkning av grynkörv finns från de småländska socknarna Berga³¹⁶, Kråksmåla³¹⁷, Ålem³¹⁸, från Sätuna, Västergötland³¹⁹, Föra, Öland³²⁰, samt från Ekeby³²¹, Kimstad³²² i Östergötland.

³⁰⁶ E.U. 8908

³⁰⁷ E.U. 4562

³⁰⁸ E.U. 3224

³⁰⁹ Hestra, Småland, E.U. 2479

³¹⁰ E.U. 4017

³¹¹ E.U. 4562

³¹² Bankeryd, Småland, E.U. 8908

³¹³ E.U. 3224

³¹⁴ Kråksmåla, Småland, E.U. 3361

³¹⁵ Södra Vi, Småland, E.U. 3277

³¹⁶ E.U. 8619

³¹⁷ E.U. 3361

³¹⁸ E.U. 13392

³¹⁹ E.U. 8722

³²⁰ E.U. 1771

³²¹ E.U. 3248

³²² E.U. 4520

I Delsbo, Hälsingland användes även råg och mjöl i grynkorven för att göra korvsmeten styvare.³²³ ”Korngryn, tillsatt med litet råg, kokades till en fast massa. När massan svalnat tillsattes riven lever varefter det hela stöptes med mjöl till en hård deg varav formades avlånga korvar som kokades i vatten.” Korven kokades och åts med smör.

I Bäckebo, Småland, användes även bitar av lungan tillsammans med lever i grynkorven³²⁴. Så var även fallet i Kila, Värmland, där både lunga och lever från de slaktade svinen användes till grynkorn³²⁵. Enligt en sagesperson i Eksjö, Småland³²⁶, Tillverkades grynkorn på följande sätt: *Levern, lunga och njure och kolevern kokades och hackades. Korngrynen förvällades och detta blandades ihop och kryddor och lök tillsattes så det smakade gott och sedan stoppades det i svinfjälstren.*”

Grynkorn av enbart korn- eller risgryn

Grynkorn av enbart korngryn, korngrynskorn, förekommer i uppteckningar från Blekinge³²⁷, Bohuslän³²⁸, Småland³²⁹, Södermanland³³⁰, Uppland³³¹, Värmland³³² och Västergötland³³³.

När man gjorde grynkorn i Vadsbro, Södermanland,³³⁴ kokades korngrynen i det spad i vilket man tidigare kokat annan korvmat bland annat räntan. De kokta grynen kryddades med mejram, kryddpeppar och sirap. Korvmassan stoppades i väl rengjorda tarmar. Bland annat användes grovtarmen till denna typ av korn.³³⁵ På liknande sätt kokades grynkorn i Trögds socken, Uppland³³⁶, samt i de värmländska socknarna Eskilsäter, Södra Ny och Grums³³⁷. I Blekinge blandades korngrynssmeten ut med lite flott innan den stoppades i fjälster³³⁸. Denna typ av grynkorn kallades grynkippar. I Lycke socken, Bohuslän³³⁹, koktes grynkorn på fläskspad, lök, salt och peppar, ibland med korinter. Den åts uppstekt med lingon.

Grynkorn gjord på enbart risgryns, risgrynskorn, omnämns i uppteckningar från Västergötland³⁴⁰, Skåne³⁴¹ och Västmanland³⁴². I Västergötland kokades risgrynen i mjölk. Grynen stoppades

³²³ E.U. 5299

³²⁴ E.U. 1938

³²⁵ E.U. 4459

³²⁶ Eksjö, Småland, LUF 8763

³²⁷ E.U. 499

³²⁸ Solberga, Jörlanda, VFF 1062

³²⁹ Eksjö, LUF 8763

³³⁰ Vadsbro, E.U. 3350

³³¹ Trögd, E.U. 3887

³³² Eskilsäter, Södra Ny & Grums, E.U. 481

³³³ Vrångö IFGH 5738

³³⁴ E.U. 3350

³³⁵ Sorunda & Grödinge, Södermanland, E.U. 1491

³³⁶ E.U. 3887

³³⁷ E.U. 481

³³⁸ E.U. 499

³³⁹ IFGH 5712

³⁴⁰ E.U. 267; Borås IFGH 4521

³⁴¹ Harjagers härad, E.U. 623

³⁴² E.U. 267

tillsammans med en god portion stora russin samt mycket fint riven lever i fjälster.³⁴³ I Hacksta socken, Uppland,³⁴⁴ gjordes en form av risgrynskorv kallad sötkorv av risgryn, russin, sirap och flott .

Risgrynskorv kunde också innehålla lever. Så var fallet i Eksjö socken, Småland³⁴⁵, där risgrynskorven gjordes av hackad lever, förvållda risgryn, russin och sirap.

Påskkorv

I Bro & Södra Ny, Värmland, gjordes en speciell grynskorv till påsk. *"Magsäcken efter grisen användes att göra grynskorv i. Den korven användes om påsk gick här under namnet "påskkorv"."*³⁴⁶

Isterband

Vid slakten togs tarmarna och magsäcken tillvara. De rengjordes mycket noga och användes sedan som korvfjälster. De smalaste fjälstren användes vid tillverkning av bland annat isterband.

Beteckningen "isterband" på en typ av grynskorv förekommer företrädesvis i Småland³⁴⁷ men isterband finns även omnämnda i berättelser från Medelstads härad³⁴⁸ i Blekinge samt i Rödeby³⁴⁹ och Augerums³⁵⁰ socknar belägna i den angränsade delen av Östra härad..

När man tillverkade isterband användes allt som blev över i samband med slakten. Enligt en uppgiftslämnare tillverkade isterband på följande sätt i Rödeby socken i Blekinge³⁵¹: *"Småbitar av kött, sådant kött som inte användes i kött-eller fläskkorv, delar av räntan (lever lunga njurar) samt det så kallade plockistret från tarmarna. Allt detta lades på en hackbräda där det hackades i mindre bitar med en hackkniv. Alternativt maldes all i en köttkvarn. Den hackade/malda animalieråvaran blandades med söndermosad potatis och kornmjöl till en deg. Degen stoppades i fjälster och fjälstren knöts till i båda ändarna. Därefter hängdes korvarna på en stång invid spisen till des att de blev helt genomtorkade. Korvvaran åts direkt (i spicke) eller bryntes/stektes på glöd till måltiderna."*

I Småland användes korngryn vid tillverkning av isterband. Den animaliska råvaran bestod av svinkött alternativt nötkött eller av en blandning av dess typer av kött. Köttet blandades ut med delar av räntan. Detta hackades varefter smeten blandades med korngryn som hade fått svälla i vatten över natten. Korvsmeten fjällades i tunna fjälster som sedan torkades. Korven kallades isterband och var " *som torr och salt [...] en verkligt delikat vara, använd som matsäckssovel"*³⁵²

³⁴³ E.U. 267

³⁴⁴ E.U. 4476

³⁴⁵ LUF 8763

³⁴⁶ E.U. 487

³⁴⁷ Algutsboda, LUF 13854, Aringsås, E.U. 12689, E.U. 4385, LUF 2949, Bankeryd, E.U. 32406, Blädinge, LUF 2951, Båraryd, E.U. 8029, LUF 956, Forserum, E.U. 285, Härlunda, LUF 2665, Jät, LUF 8353, Kråksmåla, E.U. 7188, Lommaryd & Vireda, E.U. 42174, Madesjö, LUF 12176, Moheda, E.U. 23307, Pjätteryd, LUF 12262, LUF 13298, Sjösås, E.U. 243, E.U. 10086, Slätthög, LUF 4488, S Solberga, E.U. 2784, Torsås, E.U. 51522, Urshult, E.U. 8022, E.U. 20759, E.U. 4823, LUF 2897, Vireda, E.U. 3224, Visselfjärda, LUF 13412, Väckelsång, LUF 6745, Ramkvilla, E.U. 5331, Ålem, K.U. 910

³⁴⁸ E.U. 37, LUF 648

³⁴⁹ E.U. 10953

³⁵⁰ LUF 10227

E.U. 10953

³⁵² Vireda, Småland, E.U. 3224

Hackkorv/hackekorv

Korvtypen har fått sitt namn av att slaktprodukterna hackades på ett hackebrätt/en hackbräda eller i en hackho innan det fjällades³⁵³.

*”Det var innan köttkvarnen fanns i de sämre lottades hem. Då slakten var över och alla delar av djuret som skulle användas till korv samlats ihop skars det sönder i bitar och lades på en stor plankbit hellst av bok eller björk sedan blev et männens eller de större pojkarnas sak att med en bredbladig yxa hacka sönder det så smått som möjligt för att sedan med hackekniven hacka söder det ändå finare.”*³⁵⁴ Den hackade korvmaten blandades med kryddor och fjällades i fjälster som förslöts med pölsestickor (en skalad kvist av slånbusken).

Hackekorv/hackkorv/hackepölsa omnämns i berättelser från Götaland³⁵⁵ och Svealand³⁵⁶. Flest omnämningen finns bland upppteckningarna från Skåne, Småland, Södermanland, Värmland och Västergötland.

Hackkorv tillverkades oftast av räntan. Endast i Skåne verkar man ha tillverkat hackekorv, hackepölsa, av rent kött.

När man tillverkade hackekorv av räntan kokades vanligen lungor, hjärta, lever, njurar, hjärta m.m. innan det hackades.³⁵⁷ Korvmaten blandades sedan med förvällda korngryn och lök.³⁵⁸ På liknande sätt tillverkades hackkorv i Södermanland, Uppland och Värmland. Korngrynen förvällades i köttspad och blandades med den hackade räntan.

Vid tillverkning av hackkorv kunde räntan blandas ut med *”slaksierna” (flaksierna) m.m. sämre kött*³⁵⁹.

³⁵³ Vanstad, Skåne, LUF 350

³⁵⁴ Glimåkra, Skåne, LUF 13363

³⁵⁵ Blekinge: Rödeby, E.U. 19199; Bohuslän: Västerlanda, VFF 2496; Halland: Breared, E.U. 949, Gällared, IGFH 6063; Skåne: Munka-Ljungby, E.U. 202, Jonstorp, E.U. 258, Tolånga, Allerum & Farhult, E.U. 2858, Östra Göinge härad, E.U. 287, Rösarp, E.U. 29244, Stora Herrestad, E.U. 560, Västerstad, E.U. 6718, Vittsjö, E.U. 8080, Vanstad, LUF 350; N Rörum, LUF 3474, V Alstad, LUF 52, Glimåkra, LUF 13363; Småland: Torsås, E.U. 15884, Kristdala, E.U. 44320, Burseryd, E.U. 4562, Urshult, LUF 10729, E.U. 4823, Båraryd, E.U. 8029, S. Hestra, E.U. 19460, Älghul & Kråksmåla, E.U. 9392, Kråkskult, LUF 851, Pjätteryd, LUF 13298; Västergötland: Karl-Gustafs, E.U. 13901, IGFH 1386, Skärv, E.U. 14516, Mjöbäck, E.U. 2654, Håcksvik, LUF 14887, Björketorp, IGFH 6130, Gunnarsjö, IGFH 5997, Långared, IGFH 2431, Mårdaklev, IGFH 3072; Östergötland: Svinhult, E.U. 4017, Vikingstad, E.U. 426, Aska & Boberg härad, E.U. 822

³⁵⁶ Dalarna: Stora Tuna, E.U. 1883, E.U. 8710; Närke: Asker, E.U. 3271, Götlunda, E.U. 11384; Södermanland: Ösmo, E.U. 13477, Sorunda & Grödinge, E.U. 1491, Julitta, E.U. 31856, E.U. 54318, Mellösa, E.U. 32804, Vadsbro, E.U. 3350, Ripa, E.U. 3867; Uppland: Hagunda Lagunda Trögds & Åsunda härad, E.U. 2629, Huddunge, E.U. 4050, E.U. 8448, Hacksta, E.U. 4476; Värmland: Brunskog, E.U. 32010, Gustaf Adolf, E.U. 44490, Kila, E.U. 4459, Bro & Södra Ny, E.U. 487, Nordmark, E.U. 49005, Norra Ny, E.U. 621, Glava, E.U. 725, Botilsäter, E.U. 7623, By, IGFH 882, Kroppa, IGFH 3711; Västmanland: K.U. 910, Sura, E.U. 1876

³⁵⁷ Karl-Gustafs, Västergötland, E.U. 13901; Sura, Västmanland, E.U. 1876

³⁵⁸ Södra Hestra, Småland, E.U. 19460

³⁵⁹ Mårdaklev, Västergötland IGFH 3072

Hackkorven kryddades med mejram.³⁶⁰ Om det fanns lök kunde den hackas och blandas i korven.³⁶¹ I Uppland röktes hackkorven. ”Om den röktes, blev den mycket god.”³⁶² Hackkorven kunde torkas.³⁶³ Då hängdes den på stänger i kökstaket.³⁶⁴ Hackkorven kunde därför även kallas stångkorv³⁶⁵ eller isterband.³⁶⁶

I Svinhult, Östergötland³⁶⁷, blandades korvmaten med finhackad halvkokt potatis innan den fjällades. Någon gång kunde även hackat fläsk blandas i hackkorven. Här kallades hackkorv även potatiskorv. ”Då korven var färdig nedlades den i en balja och saltades, varefter den rökades eller torkades, så fort som möjligt. Även förekom att den fick surna för att ”söjla bra”. Korven kokades eller stektes i flott och användes som sovel. ”En del [av hackkorven] [...] torkades och stektes under sommaren, antingen på glöden eller på stekpannan.”³⁶⁸

I Skåne tillverkades hackepölsa³⁶⁹ huvudsakligen av rent kött och fläsk. Detta finhackades med breda yxor i hacketråg och blandades med salt och peppar samt eventuellt något späck eller ister. Sådan korv kunde också kallas medisterkorv (medvurst)³⁷⁰ eller köttkorv³⁷¹. Hackepölsan kunde saltas genom att läggas i det saltkar där man förvarade saltat kött.³⁷² Den saltade korven kunde användas direkt som spekekorv³⁷³ eller också kunde den rökas. ”Dessa korvar saltades, varefter de rökades, eller som i enstaka fall torkades över kakelugnen, varefter de voro färdiga.”³⁷⁴

Hängkorv/upphängskorv

Upphängskorv gjordes av räntan och något av det sämre köttet, det vill säga det kött som ej saltades. Detta hackades och blandades med förvällda korngryn. I vissa fall blandades potatis i hängkorven som då lättare surnade.³⁷⁵ Korven hängdes på stänger fästade i taket för att torka framför spisen. I Rågedal socken, Västergötland³⁷⁶, benämndes korvtypen också stångriare. Korven kryddades med salt peppar, mejram och timjan.³⁷⁷

”En sorts korv gjordes av fläsk som finhackades och blandades med mosad potatis. Denna korv skulle ligga i salt i tre dagar och därefter hängas upp till torkning. Kallades upphängsekörv eller spekekorv och åts under slåttern till bröd som aftonvard.”³⁷⁸

³⁶⁰ Järbo, Gästrikland, E.U. 8043; Sorunda & Grödinge, Södermanland, E.U. 1491; Mellösa, Södermanland, E.U. 32804; Kila, Värmland, E.U. 4459; Nordmark, Värmland, E.U. 49005

³⁶¹ Vadsbro, Södermanland, E.U. 3350

³⁶² Hagunda, Lagunda, Trögds & Åsunda härad, Uppland, E.U. 2629

³⁶³ E.U. 725

³⁶⁴ Stora Tuna, Dalarna, E.U. 1883, E.U. 8710

³⁶⁵ Ålem, Småland K.U. 910

³⁶⁶ Urshult, Småland, E.U. 4823; Rödeby, Blekinge, E.U. 19199

³⁶⁷ E.U. 4017

³⁶⁸ Mårdaklev, Västergötland IFGH 3072

³⁶⁹ Den skånska benämningen på korv är pölsa

³⁷⁰ Östra Göinge härad, Skåne, E.U. 287

³⁷¹ Norra Rörum, Skåne, LUF 3474

³⁷² Tolånga, Allerum & Farhult, Skåne, E.U. 2858

³⁷³ Västerstad, Skåne, E.U. 6718

³⁷⁴ Stora Herrestad, Skåne, E.U. 560

³⁷⁵ Stängsered, Västergötland IFGH 1358

³⁷⁶ IGHF 5969

³⁷⁷ Skövde landsförsamling, Västergötland, IGHF 4115

³⁷⁸ Hemsjö, Västergötland, IGHF 2753

Benämning hängekorv/upphängskorv är huvudsakligen känd från Småland³⁷⁹ och Västergötland³⁸⁰ men den förekommer även i en uppteckning från Skåne³⁸¹. Det kan vara värt att notera att man i Södra Solberga socken, Småland,³⁸² gjorde skillnad på grynkorv och hängekorv även om korvtyperna innehållsmässigt liknar varandra.

I Västergötland³⁸³ gjordes upphängskorv på följande sätt: Upphängskorv beredd av lungor, slagsidor och diverse köttrester samt omkring hälften korngryn mot köttmassan. *Korven saltades och hängdes sedan upp på spett för att torka*.³⁸⁴ Upphängskorven kokades innan den åts.

Enligt en informant kallades den korv som hängdes till rökning för upphängekorv i Jung, Västergötland.³⁸⁵

Stångkorv/stånggridare

Beteckningen ”stångkorv” förekommer i berättelser från Blekinge³⁸⁶, Hälsingland³⁸⁷, Småland³⁸⁸, Södermanland³⁸⁹, Uppland³⁹⁰, Västergötland³⁹¹ och Östergötland³⁹². Korven kunde också kallas stånggridare i Småland³⁹³, Uppland³⁹⁴, Västmanland³⁹⁵ och Östergötland³⁹⁶

I Ronneby, Blekinge,³⁹⁷ tillverkades stångkorv på följande sätt. ”*Ingredienser: 12 hjärtslag, (bringa, hjärta och njure), 1 kg. fett fläskkött, (svålen, lägg och dylikt), 1 liter små korngryn, 3 msk. salt, 1 tsk. vitpeppar, 1 tsk. kryddpeppar, 1 knivsudd nejlikor, 2 hackade och brynta lökar. Beredning: Allt kött kokas i vatten så det står över, skummas, saltas, två lagerbärsblad, två ingefärsbitar iläggas. Kokas sakta med lock, tages upp efterhand putsas och males, eller finhackas, Grynen förvälles i litet av spadet, ej för länge och blandas till när grynen kallnat. Stoppas i smala svintarmar, 60 cm. var, som vridas efter var 15 cm. Doppas i kokande, saltat vatten 1 minut. Hänges över stång. Kan torkas över spis, eller bäst rökas några timmar. Bräckas.*”

³⁷⁹ Södra Solberga, E.U. 2784, Åsaka, E.U. 8908, N. Sandsjö, E.U. 35741, Vetlanda, LUF 815

³⁸⁰ Fyrunga, IGFH 4081, Hemsjö, IGFH 2753, Hyringa, IGFH 4002, Norra Vånga, IGFH 4093, Rångedala, IGFH 5969, Skövde landsförsamling, IGFH 4115, Stängsered, IGFH 1358, E.U. 265, Grolanda, VFF 1396, Äspered, IGFH 3403, Otterstad, E.U. 3888

³⁸¹ Jonstorp, E.U. 258

³⁸² E.U. 2784

³⁸³ E.U. 267; E.U. 271; Otterstad, E.U. 3888; Jung, IGHF 4085

³⁸⁴ Otterstad, E.U. 3888

³⁸⁵ IGHF 4085

³⁸⁶ Ronneby, E.U. 11781

³⁸⁷ Bjuråker, E.U. 5563

³⁸⁸ N Sandsjö, E.U. 35741, N Solberga, E.U. 3622

³⁸⁹ Åkers, Dillnäs, Kattnäs, E.U. 2512

³⁹⁰ Vätö, E.U. 3358, Söderfors, K.U. 2068

³⁹¹ Gullered, E.U. 1794, Borås, IGFH 6286

³⁹² Ekeby, E.U. 3248

³⁹³ Jät, LUF 8353, Eksjö, LUF 8763, Älghult, LUF 7058, Albo härad, LUF 7078, Berg, LUF 3739, Slätthög, LUF 1133, Madesjö, LUF 12176, Ålem, E.U. 13392, E.U. 37109, Bäckebo, E.U. 1938;

³⁹⁴ Trögds härad, E.U. 3887

³⁹⁵ K.U. 910

³⁹⁶ Asby, E.U. 35973

³⁹⁷ E.U. 11781

Även i Småland, Södermanland³⁹⁸ och Uppland³⁹⁹ tycks stångkorv/stånggridare i huvudsak ha tillverkats av den hackade räntan uppblandad med förvällda korngryn. Även kokt potatis kunde ingå i stångkorven.⁴⁰⁰ ”*Av levern och lungorna och njuren och lite gryn blev det stånggrierkorver. Och den hade en rätt så länge på vintern. På sommaren blev den ju inte så bra att ha länge. (Stångkorv och grynkorv var två olika saker). Stångkorv var samma sak som hackekorv. Stångkorv kallades isterband i affären.*”⁴⁰¹

Korven kallades stångkorv på grund av att korvarna hängdes på en stång vid spisen för att torka till dess de blev riktigt sura.⁴⁰² I Eksjö, Småland⁴⁰³, drogs korven enligt uppgift genom kokande vatten så att den blev varm innan den hängdes till tork på en stång i taket för att surna. Denna korv kallades surkorv. Om den röktes kallades den rökad syrkorv.

En stångkorv kunde också innehålla potatis. Så var enligt en sagesperson fallet i Ekeby, Östergötland,⁴⁰⁴ där korven gjordes på kokt potatis, talg, istergrevar, salt och peppar. Här kallades korven även för skallekorv. Korven stektes i stekpanna och äts till potatis.

Enligt en uppteckning från Gullereds socken, Västergötland⁴⁰⁵, gjordes stångkorv av finhackat kött och fläsk. Den torkades på spett i taket.

Skallekorv

Skallekorv är en korvtyp som huvudsakligen omnämns i uppteckningar från Småland. Här kunde skallekorven också kallas pigkorv, stångkorv eller upphängskorv.⁴⁰⁶ Skallekorven kunde göras på lunga, lever och råa korngryn⁴⁰⁷ eller på så kallade istergrevar.⁴⁰⁸

Det mest utförliga receptet på skallekorv är emellertid lämnat av en informant bosatt i Stockholm. Receptet är hämtat från en kokbok från 1800-talet. ”*Huvud, lungor och hjärta av oxe göres i ordning på så sätt att huvudet klyves, sedan mulen borttagits, samt lungor och hjärta ristats upp. Huvudet tvättas och borttas i vatten. Allt detta lägges sedan i vatten, som ofta bytes, under ett dygn. 3 kg. oxlever lägges i vatten under i timma, alla stora blodkärl tagas bort. Allt får sedan väl rinna av. Påsättes därefter i kallt vatten, tillsammans med 2 kg. fläsk, att koka under ständig skumning. 2 kkp. salt hälls i, lock lägges på och det hela får koka tills köttet lossnar från benen. Under tiden kokas 5 1. potatis, som får kallna, skalas och malas. Nu upptages kött, fläsk m.m. och spadet från-silas. Köttet renas från ben och dyl. Allt males en gång genom köttkvarn. I en del av spadet kokas 1 kg. korngryn under ett par timmar till en tjock gröt, som får svalna. Nu blandas mald potatis, malt kött do. lever, hjärta, lungor och korngrynsgröt med 2 msk. mejram, 2 msk. malen kryddpeppar, 1 msk. malen starkpeppar och mera salt om så behöves. Smeten arbetas väl och fylls i krokfjälster, som*

³⁹⁸ Åkers, Dillnäs och Kattnäs socknar i Södermanland, E.U. 2512

³⁹⁹ Trögds härad, E.U. 3887; Vätö, E.U. 3358; Söderfors K.U. 2068

⁴⁰⁰ Bäckebo, Småland, E.U. 1938; Ålem, Småland, E.U. 13392

⁴⁰¹ Ålem, Småland, K.U. 910

⁴⁰² Trögds härad, E.U. 3887; Vätö, E.U. 3358; Söderfors K.U. 2068

⁴⁰³ LUF 8763

⁴⁰⁴ E.U. 3248

⁴⁰⁵ E.U. 1794

⁴⁰⁶ Hestra, Småland, E.U. 2479

⁴⁰⁷ Benkeryd, Småland, E.U. 8908

⁴⁰⁸ det som blir kvar när man smält och silat ister. Det som blir kvar i silen blir då istergrevar.

hopbindas till runda ringar. Dessa ingnidas med en blandning av salt, socker och salpeter och få ligga över en natt.”⁴⁰⁹

”Skallekorven hänges rå till torkning på extra stång i brödgällen, korv vid korv, Därigenom att korven icke kokades surnade innehållet och fick den fina, syrliga smaken.”⁴¹⁰ Denna korv användes stekt som sovel vid frukost och aftonvard. Upphängas sedan på spett att torka. Bli syrliga och torra och kunna bevaras hängande i torrt rum under längre tid. Helstekes i flottyr i ugn och serveras med nykokt potatis.

Från Ekeby, Östergötland⁴¹¹, finns en beskrivning av skallekorv. Den bestod av kokt potatis, talg, istergrevar, salt och peppar. Korven kokades. Denna typ av skallekorv kallades också stängkorv då den hängdes på stänger för att torka. Den torra korven skars i bitar som bryntes och åts till potatis.

Potatiskorv

Potatiskorv/pärkorv omnämns i uppteckningar från Dalsland⁴¹², Halland⁴¹³, Hälsingland⁴¹⁴, Närke⁴¹⁵, Småland⁴¹⁶, Södermanland⁴¹⁷, Värmland⁴¹⁸, Västergötland⁴¹⁹, Västmanland⁴²⁰, Ångermanland⁴²¹ och Östergötland⁴²². Vanligast förekommer korvtypen i uppteckningar från Småland, Värmland och Östergötland. Korven verkar antingen ha beretts på rent kött blandat med potatis eller också gjordes den på inälvsmat, räntan, blandad med talg och potatis.⁴²³ Potatiskorven kunde även innehålla korngryn.⁴²⁴

Från Vimmerby, Småland, ⁴²⁵ finns ett recept på det som kallas värmländsk potatiskorv: ”1 kg. färskt, ganska fett fläsk, 1 kg. oxkött, 2 kg. råskalad potatis, 5 stora rödlökar, 2 msk. salt, 1 2-tsk. vitpeppar. Krakskinn eller blåradar. Beredning: Köttet och fläsket tvättas, skäres i bitar och drives genom köttkvarnen en gång tillika med den råskalade potatisen. Löken skalas och finhackas samt tillsättes jämte kryddorna. Alltsammans blandas väl och stoppas i krakskinn. Den bör ej stoppas hårdare än att den ser platt ut. Överspolas med vatten och nedlägges i saltlake. Bör ej förvaras mer än högst 14 dagar, emedan potatisen blir mörk. Korven kokas.” Denna typ av korv kallades i Värmland för Värmlandskörv eller potätekörv.⁴²⁶

⁴⁰⁹ Stockholm, E.U. 11868

⁴¹⁰ Vireda, Småland, E.U. 3224

⁴¹¹ E.U. 3248

⁴¹² Åmål, IFGH 4559

⁴¹³ Gällared, IGFH 6063

⁴¹⁴ Bjuråker, E.U. 5563

⁴¹⁵ Asker, E.U. 3271

⁴¹⁶ Norra Solberga, E.U. 3622, Halingeberg, E.U. 11851, Södra Vi, E.U. 3277, E.U. 3278, LUF 1129, Vimmerby, E.U. 11847

⁴¹⁷ Åker, E.U. 3622

⁴¹⁸ By, IGFH 882, Lekvattnet, VFF 1540, Normark, IGFH 972, Glava, E.U. 725, Botilsäter, E.U. 7623, Bro & Södra Ny, E.U. 487, Kila, E.U. 4459, Norra Ny, E.U. 621, Eskilsäter, Södra Ny & Grums, E.U. 481

⁴¹⁹ Holsljunga, IGFH 3316, Jung, IGFH 4085, Ölsremma, IGFH 3153

⁴²⁰ Arboga, E.U. 1409

⁴²¹ Bjurholm, E.U. 5466

⁴²² E.U. 842, Horn, E.U.12793, Ekeby, E.U. 3248, Skärkind, E.U. 1803, Svinhult, E.U. 4017

⁴²³ Glava, Värmland, E.U. 725

⁴²⁴ Arboga, Västmanland, E.U. 1409

⁴²⁵ E.U. 11847

⁴²⁶ Eskilsäter, Södra Ny & Grums, E.U. 481

I Södra Vi socken, Småland,⁴²⁷ bereddades potatiskorv på följande sätt: ”Potatis koktes, skalades och hackades. Mellangärudet, hjärtat, mjälten och lungorna koktes å hackades och blandades samman med potatisen. Maten kryddades med peppar och salt samt stoppades genom korvhorn i tarmarna som avskurits i lagom längder. Efter stoppningen lades korven i ett tråg och saltades om någon dag fästades korvens ändar ihop med en korvspeta av trä eller gjorda av fårben eller på senare tid hopbundna med tråd. Sedan korvens ändar hopfästs hängdes den upp i taket framför spisel till torkning och fick hänga till den var väl torr.”

På liknande sätt gjordes potatiskorv i Svinhult, Östergötland.⁴²⁸ Här kallades potatiskorven även hackkorv. Potatiskorv kunde även göras på råskalad potatis och lök.⁴²⁹

Potatiskorven kunde hängas att torka över spisen i köket varvid den blev allt syrligare. Korven kunde då kallas syrkorv.⁴³⁰

Potatiskorven kunde även rökas. I Hallingebergs socken, Småland,⁴³¹ gjordes rökt potatiskorv på följande sätt: ”5 lit. kokt potatis, -1- gristunga, 2 kg. fläskkött, 1 gul lök, 2 tsk. kryddpeppar, 1 tsk. vitpeppar, 3-4 msk. salt. Beredning: Potatisen kokas oskalade. Får väl kallna innan den skalas och malas. Fläskkött och tunga males två gånger. Arbetas väl tillsammans varefter korvarna stoppas ganska hårda. Gnides med salt och får ligga på kallt ställe ett dygn, varefter de rökes lätt.”

I Holsljunga, Västergötland⁴³², kallades potatiskorven för pölsekorv.

Råkorv

Benämningen ”råkorv” förekommer i stort sett endast i Uppland⁴³³ ”Råkorv gjordes av lungan, rå, samt råa korngryn i salt, denna saltades ner. När den sedan skulle anrättas, vattlades den o kokades.⁴³⁴ Råkorven kunde förutom lunga även innehålla lite salt fläsk. Råkorv ”gjordes av råa korngryn o råhackad lunga o lite fläsk o salt, o så lades den ner i saltlake. Den gjordes i de smala skinnen.”⁴³⁵

Då råkorven huvudsakligen baserades på lunga kallades den också lungkorv.

Rullkorv/Rullekorv

När man skulle tillverka rullekorv drog man ”hinnorna av de båda isterhalvorna. Hinnorna breddes ut och på dem lade man några vackra bitar av det av bösten avskurna köttet, saltade och kryddade samt rullade samman till ett par rullekorvar som syddes med nål och tråd samt omviradet hårt med ett snöre. Fläskabösten gneds med salt och lades med svålen nedåt och mycket salt emellan i saltkaret. Däri lades också: rygghacken, reven, tassarna och rullekorven, allt för att tagas vid behov där ärter grönkål eller soppa kokades.”⁴³⁶

⁴²⁷ E.U. 3277

⁴²⁸ E.U. 4017

⁴²⁹ Halingeberg, Småland, E.U. 11851

⁴³⁰ Horn, Östergötland, E.U. 12793

⁴³¹ E.U. 11851

⁴³² IGHF 3316

⁴³³ Breda, E.U. 2629, Bro och Våto skeppslag, E.U. 3358, Gryta, E.U. 2629, Söderfors, E.U. 18688, Tillinge, E.U. 2629, Vätö, E.U. 3358I en uppteckning från Norra Gäsene härad, Västergötland, (E.U. 276) nämns råkorv.

⁴³⁴ Breda, Uppland, E.U. 2629

⁴³⁵ Tillinge, Uppland, E.U. 2629

⁴³⁶ Tolånga, Allerum & Farhult, Skåne, E.U. 2858

Namnet rullkor/rullkorf/rullekorv förekommer i uppteckningar från Dalarna⁴³⁷, Skåne⁴³⁸ och Småland⁴³⁹. I Norra Rörum, Skåne; kallades rullkorv även för vriepölsa.⁴⁴⁰

En liknande produkt kunde också kallas rullsylta (se nedan).

Övriga korvtyper⁴⁴¹

Byttekorv

Byttekorv har fått sitt namn av att korven inte korvades i ett fjälster utan packades direkt i ett krus eller en bytta. Följande beskrivning av byttekorv är nedtecknad i Stockholm.⁴⁴² Byttekorv gjordes på huvud, lungor och hjärta av ox. Huvudet klyves efter det att mulen borttagits. Huvudet tvättas och borttas i vatten. Huvud samt lungor och hjärta ”lägges sedan i vatten, som ofta bytes, under ett dygn. 3 kg. oxlever lägges i vatten under i timma, alla stora blodkärl tagas bort. Allt får sedan väl rinna av. Påsättes därefter i kallt vatten, tillsammans med 2 kg. fläsk, att koka under ständig skummning. 2 kkp. salt hålles i, lock lägges på och det hela får koka tills köttet lossnar från benen. Under tiden kokas 5 1. potatis, som får kallna, skalas och malas. Nu upptages kött, fläsk m.m. och spadet från-silas. Köttet renas från ben och dyl. Allt males en gång genom köttkvarn. I en del av spadet kokas 1 kg. korngryn under ett par timmar till en tjock gröt, som får svalna. Nu blandas mald potatis, malt kött do. lever, Hjärta, lungor och korngrynsgröt med 2 msk. mejram, 2 msk. malen kryddpeppar, 1 msk. malen starkpeppar och mera salt om så behöves. Smeten arbetas väl. Packas sedan ned i en träbytta eller lerkruka, överhålles med smält fett och ställes svalt. Efter några dagar har korvmaten antagit en syrlig smak och kan börja användas stekt, tillsammans med nykokt potatis.”

Skrapkorv

I Bjuråkers⁴⁴³ och Delsbo⁴⁴⁴ socknar samt i Söderhamn stad, Hälsingland,⁴⁴⁵ åt man vid julen en sorts grynkorb, som kallades "skrapkorv" (skrapkirv).⁴⁴⁶ Enligt uppgift från Söderhamn ska skrapkorven ursprungligen härstamma från Uppland men någon sådan uppgift förekommer inte bland berättelser från detta landskap.

Från Söderköping berättas: ”Sedan gammalt gjordes ju alltid i ordning stor slakt före jul, och korv av alla slag däribland även skrapkorv. Den har fått sitt namn genom att man tog det sämre köttet vid slakt och så kallade skrapade i hop den tillsammans med ett halvt kohuvud. I stället för kohuvud, som ju är besvärligt att taga reda på, kan man ju taga slagsida men bör då även mörghben tagas med för att få en kraftig buljong. 1 kohuvud eller 2 kg. slagsida, 3 lit. korngryn, vit och kryddpepparmalen purjolök och salt. Kohuvudet vattnas och kokas, skrädes och köttet males, buljongen silas, däri förvälles korngrynen. Nu bör grynen och kött få kallna tills dagen efter då det arbetas tillsammans med kryddorna. (Maten skall vara så hård att den ej rinner ut skinnen vid torkning). Sedan stoppas den hårt i krokskinn, ändarna instoppas ej, förknytes, varje korv vrides ett

⁴³⁷ Malung, Dalarna , E.U. 4124

⁴³⁸ Tolånga, Allerum & Farhult, Skåne, E.U. 2858

⁴³⁹ Sjösåsa, Småland , E.U. 243

⁴⁴⁰ LUF 3474

⁴⁴¹ Här tas endast upp de korvtyper till vilka det finns någon form av beskrivning av innehåll

⁴⁴² Stockholm, E.U. 11868

⁴⁴³ E.U. 5563

⁴⁴⁴ E.U. 5299

⁴⁴⁵ E.U. 11807

⁴⁴⁶ E.U. 5563

varv på mitten. Nu lägges den att torka på långhalm i bakugnen eller hänges på spett i taket, tills den torkat och antagit en syrlig smak. Stekes i något fett, serveras till potatis. Kan förvaras liggande torr en hel vinter.”⁴⁴⁷

Spickekorv

Olika typer av korv, främst fläskkorv⁴⁴⁸, men även köttkorv⁴⁴⁹ och hackekorv⁴⁵⁰ kunde saltas och torkas eller enbart torkas⁴⁵¹ och ätas som spickekorv⁴⁵², spekekorv⁴⁵³ eller spitjekorv⁴⁵⁴. Genom saltning och torkning kunde korven sparas från höstslakten fram till nästa sommar.⁴⁵⁵

Om korven skulle saltas fick den ligga en tid i saltlake. ”När fläskkorven var färdigberedd, saltades den, och fick ligga i ungefär fjorton dagar i lake, varefter den togs upp och torkades, vilket i regel skedde på stänger ovanför spisel i köket. Denna korv användes företrädesvis till spickekorf.”⁴⁵⁶ Korven kunde också få ligga kvar i saltlaken ända fram på värkanten då den togs upp och hängdes i taket att torka.⁴⁵⁷ ”Stänger var placerade upp emot taket kring den store vråspisen inne uti storstugan (bonningsrummet) här fick dessa korvar hänga någon månad till de vart väl torra, hände också att de fick hänga där hela vintern, till dess alla var förbrukade, dessa korvar stektes alltid på glödarna i spisen.”⁴⁵⁸

Spekekorven var färdig när man först hörde göken alltså i maj månad,⁴⁵⁹ Spicken kött eller fläskkorv förekom ofta i matsäcken vid marknadsresor och vid arbete ute på åkrarna, exempelvis vid slätter.⁴⁶⁰

Köttkorven kunde även hängas okokt direkt hängas upp på stänger i taket för att torka.⁴⁶¹

Rökt korv

Ett alternativt sätt att konservera korven från höstslakten var att röka korven. Vanligen var det fläskkorven som röktes.⁴⁶² ”Stundom röktes någon [...] fläskkorv. Man rökte med enris och spånor helst av bokträ, men även ekträ kunde gagnas. Det mesta torra köttet äts dock "spicket" på sommaren.”⁴⁶³ Rökning av kött, fisk och korv skedde så att styckena hängdes uppe i husets

⁴⁴⁷ Söderhamn stad, Hälsingland, E.U. 11807

⁴⁴⁸ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329, Våxtorp Småland, E.U. 472

⁴⁴⁹ Östergötland, E.U. 842

⁴⁵⁰ Västerstad Skåne, E.U. 6718

⁴⁵¹ Östergötland, E.U. 842

⁴⁵² Blekinge, E.U. 257

⁴⁵³ Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329, Alingsås landsförs. Västergötland, E.U. 1417, Otterstad Västergötland, E.U. 3888, Föra Öland, E.U. 1771

⁴⁵⁴ Laxsjö, Värmland, E.U. 1094

⁴⁵⁵ Aska & Bobergs härad, Östergötland, E.U. 822, Ekeby Östergötland, E.U. 1827

⁴⁵⁶ Våxtorp, Småland, E.U. 472

⁴⁵⁷ Västergötland, E.U. 271

⁴⁵⁸ ,Blekinge, E.U. 257

⁴⁵⁹ Föra Öland, E.U. 1771

⁴⁶⁰ Ekeby Östergötland, E.U. 3248, Otterstad Västergötland, E.U. 5576

⁴⁶¹ Östergötland, E.U. 842

⁴⁶² Västerlanda, Bohuslän, E.U. 4329, Skåne, E.U. 294

⁴⁶³ Kråksmåla, Småland, E.U. 7188

skorstenspipa varefter eldades men enris.⁴⁶⁴ ”Vi rökade [...] med eneris. Hackade eneriset ganska fint, och så fick det ligga och "kolja" och ryka i spiseln. Det var att se noga efter att det inte fattade eld.”⁴⁶⁵

Den rökta fläskkorv hängdes upp på krokarna i taket i visthusboden.⁴⁶⁶ Det fanns också en del personer som åtog sig rökning åt andra och därför hade särskilda hus eller byggda rökgångar.⁴⁶⁷ Den rökta korven blev spickekorv. ”Härlig till ärtbröd och passande i matsäckar.”⁴⁶⁸

⁴⁶⁴ Kinnarum, Västergötland, E.U. 264

⁴⁶⁵ Bro & Södra Ny, Värmland, E.U. 487

⁴⁶⁶ Trögd, Uppland, E.U. 3887

⁴⁶⁷ Kinnarum, Västergötland, E.U. 264

⁴⁶⁸ Näskott, Jämtland, E.U. 4507

Sylta

”När grisen var rengjord uppskars densamma och innanmätet uttogs. Bogfläsket utskars särskilt för att användas till rullsylta. Sylta. ”Syltematen” efter nötkreatur och får kokades först och fick kallna. Därefter hackades den fin, kokades ånyo och hälldes i formar der den fick stelna. Till syltan efter större nötkreatur användes huvud fötter och mellangärde samt mulen. Kalv och fårsyltan kokades av huvud fötter och tunga. Slarvsylta efter nötkreatur tillreddes av sömmarne efter våmben; någon gång togs fötterna och bladmagen vilket allt nedsaltades i färskt tillstånd. Den kokades och åts som sovel till ”rotastamp” (rot-mos).”⁴⁶⁹

Slarvsylta/Pölsesylta

I uppteckningar från Småland, Uppland och Östergötland omnämns en typ av sylta kallad slarvsylta.⁴⁷⁰ Från Våxtorps socken, Småland,⁴⁷¹ meddelas att *”Slarfsylta, eller pölsesylta kokades i regel endast vid slakt af nötkreatur, vid slakt af svin, kom ingen sådan sylta i fråga. Till slarfsylta användes det slaktade djurets alla slarfdelar, såsom strupen, delar af huvud och fötter, den väl skrapade och rengjorda våmmen, skuren i bitar och sammanrullade, bitar af lever m.m. Allt kokades samman varefter det slogs upp och fick kallna i sitt spad. Kryddorna till slarfsyltan utgjordes af salt, ingefära och kryddpeppar.”* Denna sylta åts till varm potatis och användes till såväl frukost, som middagsrätt.

Rullsylta

Rullsylta är en produkt som omnämns i uppteckningar från Bohuslän⁴⁷², Dalsland⁴⁷³, Jämtland⁴⁷⁴, Skåne⁴⁷⁵, Småland⁴⁷⁶, Västergötland⁴⁷⁷ och Östergötland⁴⁷⁸. I Skåne kunde rullsylta också benämnas rullkorv eller vriepölsa.⁴⁷⁹ I samtliga fall utom i uppteckningen från Skåne gjordes rullsyltan på nöter eller fläskkött.

”Vid svinslakt för hushållets behov skars långa fotsbreda skivor, bukfläsk till rullsylta. Bukfläsk är i sig självt ganska tunt, men för att få lagom tjocklek avhyvlades späcket. Återstod svålen och ett tunt lager fläsk som breddes på bakkbordet, tillskars, saltades med fint salt och kryddades tjockt med stött kryddpeppar. Så preparerat rullades fläskstycket till en hård rulle som virades från ände till ände med lingarn. Rullsyltan förvarades i saltbaljan som annat sovel och togs vid kalas, då syltan kokades och därefter förvarades kokt, skyddad i en sten eller lerkruka som fylldes med enkom här för tillsatt saltlake. Rullsylta ansågs som bästa sovet och var läckraste uppskurna på kalasbordet - rättare smörgåsbordet vid kalas.”⁴⁸⁰ Denna sylta kokades färsk och skars i skivor.

⁴⁶⁹ Svinhult, Östergötland, E.U. 4017

⁴⁷⁰ Småland: Våxtorp, E.U. 472; Uppland: Agarn, E.U. 1304; Östergötland: Ekeby, E.U. 1289; Småland: Vireda, E.U. 3224, Jät LUF 8353, Våxtorp, E.U. 472, Sjösås, E.U. 243; Bäckbebo, E.U. 1938

⁴⁷¹ Våxtorp, Småland, E.U. 472

⁴⁷² Solberga & Jörlanda, VFF 1062

⁴⁷³ Ör, IGHF 3085

⁴⁷⁴ Bodsjö, Jämtland, E.U. 11809

⁴⁷⁵ Burlöv, E.U. 11829

⁴⁷⁶ Jät, LUF 8353; Albo härad, LUF 7078; Kråksmåla, E.U. 7188

⁴⁷⁷ Västergötland: E.U. 271; Borås, IFGH 4521; Kungslena, IGHF 5138; Kvänum, IGHF 5189; Otterstad, E.U.3888; Gullstorp, E.U. 274

⁴⁷⁸ Östergötland, E.U. 842; Svinhult, Östergötland, E.U. 401

⁴⁷⁹ N Rörum, Skåne, LUF 3474

⁴⁸⁰ Vireda, Småland, E.U. 3224

På liknande sätt gjordes rullsylta i Otterstad, Västergötland⁴⁸¹, Sjösås, Småland⁴⁸², Bodsjö, Jämtland⁴⁸³ och Solberga och Jörlunda, Bohuslän⁴⁸⁴.

I Burlövs socken, Skåne⁴⁸⁵, gjordes däremot rullsyltan på ål. ”Rullsylta av ål. Till denna sylta behöves bra stora ålar. Den flås och fläcket i ryggen, huvud och ryggben bortskäras. Beströs på köttssidan med stötta och blandkryddor av 2 nejlikor, några korn vitpeppar, fint salt och 1 tesked socker samt rullas ihop på längden i lagom tjocka rullar, vilka bindas hårt och tätt. Rullarna nedlägges i en kastrull, med vin, hel vitpeppar, 3 lagerblad, salt och vatten samt får koka på sakta eld till de känns mjuka. Förvaras i ett djupt fat med sitt spad över. Då syltan anrättas, skäres rullarna i skivor, vilka lägges på flottfat. Runt ikring dill och hårdkokta ägghalvor.”

Pressylta

Pressyltan nämns i uppteckningar från Blekinge⁴⁸⁶, Bohuslän⁴⁸⁷, Halland⁴⁸⁸, Skåne⁴⁸⁹, Småland⁴⁹⁰, Uppland⁴⁹¹, Värmland⁴⁹², Västergötland⁴⁹³, Östergötland⁴⁹⁴.

Den huvudsakliga ingrediensen i pressylta utgjordes av kött från svinhuvudet. Om det fanns kalvkött kunde detta blandas in i pressyltan.⁴⁹⁵

I Allerum och Farhults socknar, Skåne⁴⁹⁶, tillverkades pressylta på följande sätt: ”Huvudet kokas och svålen avtages. Ena svålhalvan utbredes på en i vatten doppad och urvriden duk. Köttet som är väl rensat från ben och hinner skäres i bitar och lägges därpå samt kryddas med salt peppar och ingefära och pålägges den andra svålen. Duken hopbindes med ett snöre hårt och stadigt. Sedan nedlägges den i det heta spadet att bliva väl genomvarm varefter den lägges i press ett par dagar.”

Liknande recept finns i uppteckningar från Åryds socken, Blekinge,⁴⁹⁷ samt från Solberga, Jörlunda och Stala socknar, Bohuslän.^{498 499}

⁴⁸¹ E.U.3888

⁴⁸² E.U. 243

⁴⁸³ E.U. 11809

VFF 1062

⁴⁸⁵ E.U. 11829

⁴⁸⁶ Asarum, LUF 4604; Torham, LUF 14663

⁴⁸⁷ Solberga, VFF 951; Stata, IFGH 5676

⁴⁸⁸ Gällared, IGHF 6021

⁴⁸⁹ Hörby, E.U. 11833; V Tommarp, LUF 6802; Oppmanna, LUF 11879

⁴⁹⁰ Jät, LUF 8353; Slätthög, LUF 4488; Vislanda, LUF 2954

⁴⁹¹ Hagunda, Lagunda, Trögds & Åsunda härad, E.U. 2629

⁴⁹² Lungsund, E.U. 1781

⁴⁹³ Kind & Mjöbäck, E.U. 2654

⁴⁹⁴ E.U. 842

⁴⁹⁵ Harjagers härad, Skåne, E.U. 623

⁴⁹⁶ E.U. 2858

⁴⁹⁷ E.U. 2469

⁴⁹⁸ VFF 1062

⁴⁹⁹ IFGH 5676

Kalvsylta

Kalvsylta⁵⁰⁰ tillagades vanligen av räntan samt de sämre delarna av köttet, ben och huvud. Så var exempelvis fallet i Gällareds socken, Halland.⁵⁰¹ Huvudet skällades och skrapades fritt från hår. Därefter kokades huvudet och övriga ben tillsammans med inälvor, slaksidor och övrigt avskuret kött. *”Efter kokningen avskalades alla ben, jämväl huvudets, all muskulatur, senor, brosk och hävdes med lunga, lever etc. i håckehon för finhackning. Den erhållna massan koktes därefter med stark krydda av lagerblad och kryddpeppar, plus salt till en tunn gröt som uppslogs till svalning i kopparbunkar och bleckbunkar. [...] Allt stelnade till gele med kött-, brosk- och senpartierna som en vacker mosaik.”*⁵⁰² På liknande sätt gjordes kalvsylta i Bankeryds socken, Småland⁵⁰³, Boda socken, Dalarna⁵⁰⁴ och i Östra Göinge socken, Skåne.⁵⁰⁵ Kalvsylta omnämns även i en uppteckning från Laxsjö, Jämtland.⁵⁰⁶

Kalvsylta kunde också beredas av rent kött exempelvis kött från bogen.”⁵⁰⁷

När kalvsyltan skulle ätas skars den i fyrkantiga eller och sektionformade bitar. Dessa doppades i ättika och äts uteslutande till bröd eller smörgås, ej till potatis.⁵⁰⁸

Grissylta/Svinsylta

Svinfötterna, trynet, och öronen skällades och bereddes till svinsylta.⁵⁰⁹ Kunde också kallas grissylta.⁵¹⁰

Hacksylta

I Eksjö socken, Småland⁵¹¹, gjordes hacksylta av den korvsmet som blev över (dvs av den smet man inte hade fjälster till).

Syltefläsk

Av svinhuvud, svinfötter samt något kalvkött kokades fläsksylta, syltefläsk.⁵¹²

⁵⁰⁰ Boda, Dalarna, E.U. 1865; Gällared, Halland, IGFH 6021; Laxsjö, Jämtland, E.U. 1094; Östra Göinge, Skåne, E.U. 287; Benkeryd, Småland, E.U. 8908; Vireda, Småland, E.U. 3224; Östergötland, E.U. 842

⁵⁰¹ IGFH 6021

⁵⁰² Vireda, Småland, E.U. 3224

⁵⁰³ E.U. 8908

⁵⁰⁴ E.U. 1865

⁵⁰⁵ E.U. 287

⁵⁰⁶ E.U. 1094

⁵⁰⁷ Vireda, Småland, E.U. 3224

⁵⁰⁸ Vireda, Småland, E.U. 3224

⁵⁰⁹ Åmål, Dalsland IGFH 4559

⁵¹⁰ Långhem, Västergötland, E.U. 273

⁵¹¹ LUF 8763

⁵¹² Torrskog, Dalsland, IGFH 5082; IGFH 888

Charlotte Backman

www.hushallningssallskapet.se | 0510-248 00 | info.skaraborg@hushallningssallskapet.se

Hushållnings
sällskapet

