

Nina K. Grøftehaug og Viggo Sørensen:

Det skulle jo bruges altsammen

– når man havde slagtet

Vi nærmer os julen, og ved den lejlighed vil nogle af os smovse i gammeltdags mad vi ikke får til hverdag: kogt flæsk, sylte, gåsefedt, blodpølse mm. Sådanne former for spise er sene rester af det gamle landbokøkken hvor hjemmeslagtningen (og især den store slagtning før jul) gav en guds velsignelse ikke kun af regulært kød og flæsk, men også af indmad, tarme, fedt, blod, ben osv. Ting man med stor fantasi forstod at udnytte i husholdningen, for folk levede jo dengang en anderledes nøjsom tilværelse end vi gør i dag: der måtte ikke noget gå til spilde – som det gang på gang understreges i Jysk Ordbogs kilder.¹

Lad os nu for en stund kaste blikket tilbage på gamle dage og se hvilke andre slags – nu næsten ukendt – mad der kunne komme på bordet i forlængelse af en slagtning. For det bedste kød og flæsk holdt man jo hånden over! Vi holder os her til Jylland, men er overbeviste om at man i det store og hele har haft de samme madvaner på øerne.

Blod, tarme, flomme og ben

Så snart slagtedyret var blevet stukket, blev der holdt et kar eller en spand under til blodet. Der skulle hele tiden røres i det for at det ikke skulle "gå i hjanker el. hjask" (dvs. begynde at levre). Mens blodet stadig var varmt, blev det jævnet med rugmel, evt. også byggryn, og der blev tilsat krydderier og løg, i reglen også tørrede æblestykker og rosiner. Indmaden til blodpølserne var nu næsten klar.

¹ Formuleringen her er hentet i N.P.Bjerregaard: Årets arbejde i Ommersyssel (1959), hvor hjemmeslagtningen er skildret s.34-35.



"Naar Grisen skulle stikkes stod Mor klar med en tom Spand til Blodet; der skulde nemlig blandes koldt Vand i, ellers "løb det sammen". I Løbet af et Minut eller to var Blodbadet forbi, og Mor kunde gaa ind med Spanden. Med megen Rutine fik Slagteren hurtigt det store Skoldkar fyldt op med kogende Vand fra Grubeke-delen og derefter Grisen skoldet ... Saa blev den skrabt, saa blank og glat som en nybarberet Hage; alt gik nærmest i en Haandevending, det var en rutineret Slag-ter, som førte Kniven. Nu blev Grisen lagt paa Ryggen paa en Stige og dens Bag-ben bundet fast, hvorefter Stigen blev rejst op ad Muren, og Grisen var klar til at skære op. Blot et Par smaa lette Snit, fra øverst til nederst, over Grisens Bug, saa var den aabnet, og vi kunde se alle Indvoldene. Der blev sat en Ballie under, og Slagteren førte sin Haand og Arm ind bagved; si-u-p sagde det, og saa laa hele Herligheden i Ballien; Flommen sad "limet", ret stærkt endda, indvendig paa Rib-benene. Med et Par raske Tag i hver Side blev den revet løs og hængt op ved Siden af Grisen; nu skulle begge Dele svale lidt, medens Slagteren tog sig af Indmaden." Denne beskrivelse af en hjemmeslagtning i 20'erne har vi nys fået fra en af Jysk Ordbogs meddelere. Men den svarer i alt væsentligt til ovenstående 110 år ældre træsnit, hentet fra Gunnar Knudsen: Dansk bondeliv i forrige århundrede (1975).

Massen måtte dog stå til tarmene var fjernet fra slagtedyret. De blev befriet for det omkringsiddende flommefedt, hvoraf hovedparten blev skåret i terninger og sat til blodpølsefyldet. Senere når tarmene var krænget og skuret rene (med groft salt, evt. kalk, og masser af vand), kunne fyldet så stoppes i de tykkeste af dem (undertiden også i et stykke mavesæk), lukkes for enderne (med pølsepinde) og koges i gruekedlen. *Blodpølser* kaldtes disse pølser i Sønderjylland, i Nørrejylland derimod *sortpølser* efter det kogte blods farve.

Ikke al pølsefyldet blev dog stoppet i tarme. Man kunne nøjes med en lærredspose eller to til det blodpølse der blev sat til livs på selve slagtedagen – og det blev let en hel del, især når man også bød naboer og venner med. Her havde man for en gangs skyld en overdådighed af ukonserveret mad som der måtte spises af til man revnede. For "hvad betyder en pølse i slagtetiden"? "Det var et af årets store måltider", fortæller en meddeler fra Djurs, "ih, hvor blev der spist! Alle holdt af swotpøls ... serveret med sirup, kogt æble eller sukker til, alt efter behag."²

Uden ekstra tilberedning kunne sortpølserne holde sig en måned til to. I almindelighed blev de skåret i skiver og vendt på panden i grever (se nedenfor) inden de blev spist med sirup eller til brasede kartofler. Det var en populær ret, især hvis pølserne var lavet på svineblod; på fåreblod smagte de mere talgagtigt, siger en meddeler fra Skanderborgegnen. "Endetarmen havde et godt lag ister (= flommefedt)", hedder det i en optegnelse fra Vendsyssel, "og derfor blev der af den en ekstra god blodpølse som manden (på gården) fik".

Havde man ikke fået rensat tarme nok til al blodpølsen, kunne man som nævnt ty til lærredsposer, men nok så ofte brugte man resten af pølsefyldet til *blodpandekager* eller *blodbudding*, henholdsvis stegt i pande og bagt i form — eller midtvestjyder formede dem til blodboller (herom senere). Havde man omvendt for mange tykke tarme, kunne man fylde resten med byggryn (el. risengryn) kogt i mælk, tilsat rosiner, fedtegrever mm. Sådanne *hvidpølser* blev da typisk serveret sammen med sortpølsen.³

² For at lette læsningen gengiver vi her og fremefter de citerede kilder i en rigsmålsnær form, hvor kun sætningsbygning og evt. særjyske gloser lades urørt.

³ Se hhv. C.M.C.Kvolsgaard: *Spredte træk af landbolivet* (1891) s.73, og *Sønderjysk Månedsskrift* 1971 s.488. En moderniseret udgave af de retter, tilsat mælk og æg, vil man finde i Inge Adriansen og Maria Bøgvald: *Sønderjysk koge- og bagebog* (1978) s.76-77.

Blodet kunne imidlertid også sættes til suppe. En slagtning gav rige muligheder for fersk suppe, dvs. suppe kogt på usaltet og urøget kød. Der kunne koges en god kraftig suppe på slagtedyrenes knogler og kødaffald (såsom skank, tæer, hale; fra gåsen vinger og indmad). Hyppigst blev der vel sat kål, kartofler og grøntsager til, og den blev spist som hvid- eller grønkålssuppe (f.eks. til pølser eller kogt flæsk); men noget af suppen blev som sagt også brugt til blodsuppe.

Hælder man uden videre blod i varm suppe, skiller det ad; med eddike tilsat – såvel i blodet som i suppen – kunne det derimod lade sig gøre. Man brugte helst blod fra svin eller gæs (nødtigt fra får eller køer), evt. sammen med lidt indmad og et stykke røget flæsk der trængte til at blive spist. Suppen blev så jævnet, smagt til med krydderier, gerne også tilsat svesker el. æblestykker. Kombinationen af blod og eddike gav suppen en karakteristisk sur-sød smag, som var vellidt af mange. "Man skulle bare ikke tænke for meget på det suppen var kogt på", skriver en meddeler fra Mors, for "skulle den være rigtig god og stærk, skulle der helst testikler i fra en orne".

Det meste blev spist i ugerne efter slagtningen, men sat på krukke og koldt opbevaret kunne blodsuppe holde sig i lange tider – konserveret af eddiken og det næsten hermetiske fedtlag der samlede sig ovenpå. Den blev i almindelighed serveret med kartofler i og brød til, i Sønderjylland og på Samsø dog også tilsat melboller.

For øvrigt hed det sjældent *blodsuppe* – højst i Vendsyssel, som en yngre betegnelse i Nordvestjylland, samt i de få østjyske kilder hvor suppen omtales. I Sønderjylland og Sydvestjylland, i Hanherred og (mindre hyppigt) i Midtvestjylland brugte man betegnelsen *sortsuppe* (analogt med sortpølse).⁴ Hertil kommer så nogle sære egnsgloser for retten: *vildbro* el. *vildbor* som det ældre, men stadig velkendte navn i Thy og på Mors, tilsvarende *sortspad* på Nordals, endelig *lummer* som en forældet betegnelse på Samsø og i et par gamle kilder fra Vest- og Sønderjylland.

Mærkeligt er det at bruge netop *spad* om blodsuppen, for dette ord er beslægtet med udsagnsordet *at spæde* og plejer at betegne en tynd suppe: "det er det rene spad", kunne en sønderjysk kone sige om en for tynd suppe. Og blodsuppe plejer bestemt ikke at være tynd.

⁴ Især i Sønderjylland kaldes den også *sursuppe*, men det skyldes vist ofte sammenblanding med en anden sursød suppe – uden blod.

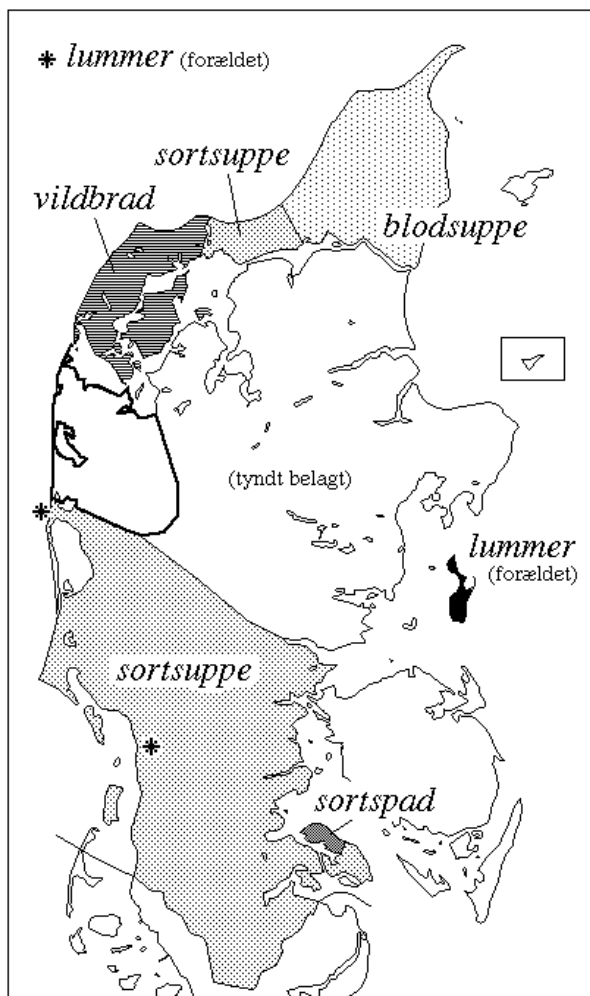
Så kunne den heller ikke andetsteds have fået navnet *lummer*. For i mange ældre kilder (spredt ud over Jylland) finder vi dette ord i grundbetydningen "tyk vælling" og brugt om så forskellige ting som lerklining, tyknet mælk, grød eller øl, kødsky, kaffegrums, afføring og søle på vejen. I hvert fald det sidste kommer i udseende tæt på en tyktflydende blodsuppe, så der er uden tvivl tale om en vittig sammenligning.⁵

Bag det nordvestjyske *vildbor* mv. skjuler sig formentlig det nedertyske *wildbratt* der (ligesom det indlånte *vildbrad* i dansk rigsmål) oprindeligt må have betydet "vildtsteg, steg af dyrekød". Men i hvert fald omkring 1800 har det nedertyske ord også kunnet bruges om suppe på både vild- og tamdyrs kød, når den blev kogt i eddike – forbindelsen *swatt wildbratt* endda specielt om blodsuppe – og det må være den samme overførte betydning vi i en vest- og en sønderjysk kilde træffer så langt tilbage som ca. 1700.⁶ Det kan være ligheden i sur-sød smag der alene har muliggjort denne betydningsovergang. Men det hører måske også med i billedet at *vildbor* først og fremmest blev lavet på gåsens hoved, vinger, indmad og blod (og altså bortset fra blodet var det samme som andre kilder kalder *kråsesuppe*). Gæssene, som kun blev slagtet om efteråret, har vel lettere kunnet associeres med "vildt" end de firbenede husdyr kunne.

Kast et blik på kort 1 hvor de forskellige betegnelser for blodsuppe er resumeret. Midtvestjylland savner en fast indarbejdet betegnelse, og det hænger formentlig sammen med at blodsuppe var en sjælden ret herude (i det på kortet indrammede område). Adskillige kilder fortæller da også at praktisk taget alt blodet blev lavet til blodpølsefyld, og den del der ikke længere var tarme til, fik tilsat ekstra rugmel og blev formet til store boller. Disse *blodkumper* (el. *sorte kumper*) blev både kogt og siden anvendt ligesom de egentlige blodpølser; tit blev de

⁵ Tidligste afhjemling i betydningen "blodsuppe" (fra ca. 1700) skyldes Peder Terpager (jf. næste note), medens grundbetydningen første gang er belagt i N.C.Lyngbye: *Færøiske Qvæder ...* (1822), i tillægget om jyske ord s.576.

⁶ Om *vildbrad* se Ordbog over det Danske Sprog bd.XXVI, sp.1513, samt Otto Mensing: *Schleswig-Holsteinisches Wörterbuch* bd.III, sp.644. – De jyske kilder fra omkr. 1700 er to ordsamlinger til Matthias Moths aldrig udgivne "dansk Lexicon" ved hhv. Peder Terpager (Ribe) og en anonym sønderjysk bidragyder.



Kort 1

Jyske betegnelser for blodsuppe

De sprøde småstumper som lå tilbage efter afsmeltning af fedtet, kaldte man *grever*, og de blev anvendt til mange ting: som tilbehør til sort- og hvidpølse (se ovenfor), tilsat finker og som del af retten lever- og grever (men det kommer vi til om lidt). Specielt i Thy tog man nogle af greverne fra, før alt fedtet var smeltet af; sammen med byggryn blev de kogt til *grødninger*, en grød der var helt stiv af fedtet og kun-

også spist sammen med tilsvarende *hvide kumper* (lavet på mel, gryn og mælk).⁷

Og lad os så lige gøre behandlingen af tarme og flomme færdig. Efter de tykke tarme blev også en del af de tynde rensset til skind om forskellige slags pølse (se næste afsnit) – ligesom gåsens fede, velsmagende halskind kunne tages fra til fint pølsekind. Flommen blev samlet for sig, og den ringeste del blev senere sammen med drøvtyggernes tælle afsmeltet til fedt, anvendeligt både til stegning, ved bagning og på brød. Især svin var dengang meget større og federe når de blev slagtet, end de er i vore dage: 250 kg var intet særsyn, og et svin af den størrelse kunne give ikke så lidt smeltefedt – plus 5 kg af den fineste flomme.

⁷ Ole Højrup bringer i Landbokvinden (1966) s.106 kort over områderne, hvor man har lavet blodboller og blodsuppe. Materialet bygger formentlig (bl.a.) på indberetninger til Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser og omfatter – i modsætning til vor fremstilling – hele landet. Vi kan i det store og hele bekræfte Højrup's resultater; blot synes blodsuppe at have været i brug langt ud over det sønderjyske og nordvestjyske område, Højrup afgrænser.

ne holde sig en tid; den blev spist som grød eller varmet på pande med brød til. På Als var der nogle der blandede greverne med æblemos og brugte disse såkaldte *værker* til pålæg.

A propos selve navnet *greve*: man kan følge det tilbage til oldhøjtysk *griubo*, det genfindes i moderne tysk *Griebe* og engelsk *greaves*, men ingen har indtil videre sat det i forbindelse med andre kendte ord – allermindst personbetegnelsen *greve*.⁸

Indmad, plukkekød mv.

Sammen med tarmene blev indvoldene taget ud af slagtedyret: hjerte, nyrer, lever, lunger, mavesæk etc. Så blev skind og horn flået af okse og får, mens svinets børster blev skrabet af og skindet skoldet; derpå blev dyret parteret: de gode store kødpartier skar man ud: skinke, flæskesider, bov, fårelår osv. – de dele vi stadig køber hos slagteren eller i supermarkedet (om end lidt anderledes udskåret). Det udskårne blev siden konserveret (saltet, røget eller eddikesyltet) med henblik på senere brug. Men mere interessant i vor sammenhæng er hvad man brugte resten til.

Her tænker vi dels på de ovennævnte indvolde. Men også på de småpartier af plukkekød der skjulte sig i kraniets hulninger, sad på eller mellem hals-, ryg- og fodknogler etc. – og hvoraf noget kunne være reelt kød, mens andet sad blandet med flomme, brusk, hinder og sener. Alle sådanne rester, man under ét har kaldt *omrask(ning)*.⁹

Nogle dele blev lavet til produkter, vi også kender i dag. Af kødet på grisens hoved samt spæk og krydderier lavede man sylte; grisens eller fårets slag og mellemgulv blev strøet med salpeter og krydderier,

⁸ Se f.eks. The New Shorter Oxford English Dictionary (1993) bd.I s.1138. – På dansk er ordet tidligst belagt i Hieronymus Justesen Ranchs komedie *Karrig Nidding* (ca. 1600), hvor der som tiggerføde opregnes: skrælding, pølseskind, krummer og *grever*, grødskover (dvs. det grød, der er brændt på i gryden), lunge og lever.

⁹ Ordet er bedst bevaret i vestjysk, men optræder også i ældre kilder fra det øvrige Jylland; det optræder også i forvanskninger som *omrasling*, *omrassel*, *omdras*. Tidligst er det afhjemlet i en latinsk-dansk ordbog fra 1622 (Poul Jensen Colding: *Etymologicum Latinum*), her sammen med synonymerne *omkram* og *omhjam*. *Rask* er et gammelt fællesnordisk ord med grundbetydningen "ubetydelig småting, affald", blot uddødt i dansk rigsmål (i modsætning til svensk og norsk). – Vedr. *hjam* se Otto Kalkar: *Ordbog til det ældre danske sprog* (1881-1918) bd.II s.238.

foldet og lagt i saltlage, derpå kogt og presset til *rullepølse*. Oksetungen blev normalt skoldet, flået og nedsaltet, senere kogt og brugt som pålæg. Plukkekød og flomme (især af gris) blev hakket, krydret, stoppet i de mindre tarme og anvendt til forskellige slags pølser, f.eks. den saltede og lufttørrede *spegepølse* eller den kogte *kødpølse* (i Sønderjylland undertiden lavet alene på oksekød og da kaldt *mos(t)bånd* = mast pølse). Den bedre del af grisens plukkekød og flomme – og her kunne sågar tilsættes hakket mørbrad! – blev kogt til *medisterpølse*¹⁰ (i Sønderjylland *isterbånd* = flommepølse).

Hovedparten af omrasket blev dog i gamle dage lavet til madvarer, der sjældent spises nu længere. Vigtige ingredienser heri var de store organer, idet de dengang næsten aldrig blev tilberedt for sig – modsat senere tiders stegt hjerte, stegt lever osv. Nogle steder blev dog en del af svineleveren hakket for sig, iblandet flomme eller flæskestykker samt godt med peber, hvorpå det hele blev stoppet i tynde tarme og kogt til (fersk) *leverpølse* – i Sønderjylland, hvor skikken var mest udbredt, hed det *leverbånd*. Leverpølsen blev brugt som pålæg og kan godt betragtes som forløber for nutidens *leverpostej*, men denne bagte afart ses tidligst i bykulturen (fra ca. 1850) og har først omkring århundredskiftet bredt sig til landkøkkenet.¹¹ Helt lokalt har man i Sydøstjylland blandet kogt revet svinelever og fedtegrever til panderetten *levergrever*.

Ellers blev kødet fra dyrenes indre organer praktisk taget altid kogt under ét, derpå hakket eller revet og så blandet sammen med andre slags omrask (som hjerne, yver mm.)¹² og forskelligt fedt – til nu glemte pølsetyper og panderetter. Hvor tæt man skrabede benene for kødrester mv. inden der blev kogt suppe på dem, har i høj grad været afhængigt af de økonomiske forhold, men kildernes omtale af de på-

¹⁰ Navnet stammer som bekendt fra nedertysk *metworst* (= svinepølse), men er omdannet på grund af den *ister* (= flommefedt fra svin) den indeholder.

¹¹ Ordbog over det Danske Sprog (1919-56) bd.XII sp.727, Arne Espegaard: Liv og sprog på svundne tiders Læsø (1978-80) bd.II s.179. En kilde på Anholt siger at "de havde jo ikke forstand på at lave leverpostej dengang; det skulle laves til leverboller at vi kunne have at æde" (men uden nærmere forklaring).

¹² Hjerne og yver har dog også undertiden været spist separat, mest som pålæg. Fra Herning-egnen hedder det f.eks., at man nogle steder "brugte æ hjerner af får, som man åd til brød skønt mange ikke kunne lide denne svampede masse". Mht. yver, se Karen Thuborg: Det gamle Harboøre (1928) s.88.

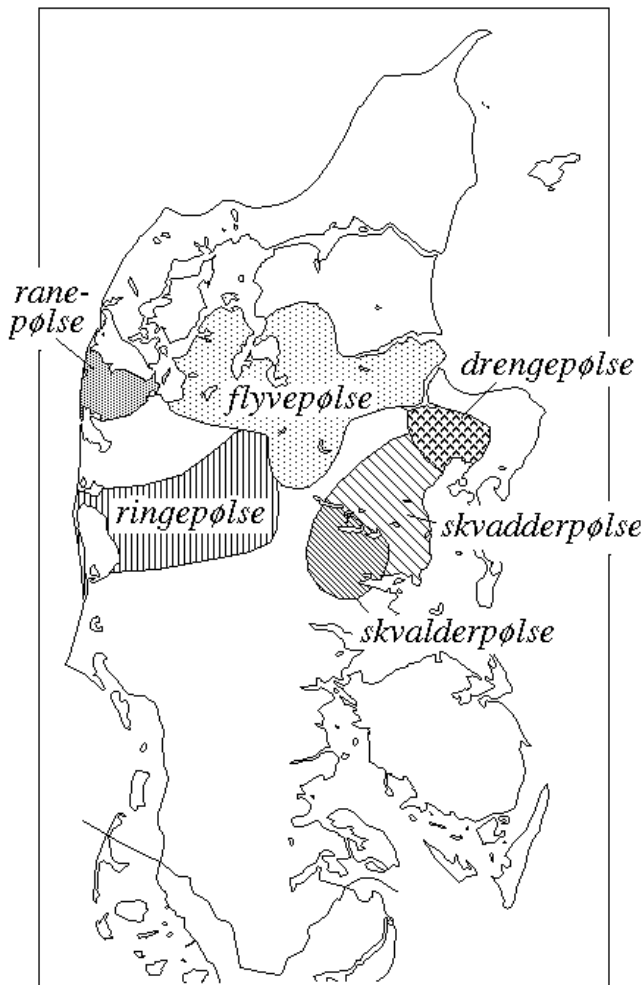
gældende retter – og tildels også deres navne – viser at det for mange mennesker gjaldt om at få alt brugt der var bare nogenlunde spiseligt.

Tag nu den hverdagspølse man lavede på de nævnte rester, tilsat krydderier og fyldt i de mindste og tyndeste af de rensede tarme. Pølsen hed i hovedparten af Nørrejylland *lungepølse* og i Sønderjylland *lungebånd* – efter en af dens fremtrædende ingredienser. Fra Mors kendes en variant med byggryn tilsat: *blandingspølse*. Den blev – ofte sammen med medisterpølse – sat på krukke, tilsat suppe og forseglet under fedtlåg (som vi så det med sortsuppen). Siden blev den spist både kogt i

kålsuppe og som pålæg på brød.

Mange kilder finder, at *lungepølsen* smagte udmærket; ikke desto mindre var den ringagtet – helt modsat den tidligere nævnte medisterpølse, der blev betragtet som en "virkelig herreret" og serveret sammen med skinke, ribbensteg mv., f.eks. til jul. I nogle nørrejyske egne ses det beskrivende navn *lungepølse* da også helt fortrængt af oprindelige øgenavne (jf. kort 2).

Navnet *ringepølse* (ude på Ringkøbing-Herning-egnen) sigter direkte på pølsens smag eller næringsværdi; *flyvepølse* (i et stort område fra Salling til Randers) går for en første betragtning på pølsens konsistens – den er meget let og luftig, siger en meddeler – men



Kort 2:

Øgenavne for lungepølse

det er næppe nogen ros i et samfund hvor det gjaldt om at blive mæt; og Lemvig-egnens *rane-pølse* skal muligvis forstås som et ordspil på to betydninger af "rane": 1) stang i skorsten hvor pølser, flæsk etc. blev

hængt og røget, og 2) stang hønsene *flyver* op og sætter sig til hvile på om natten. Med *skvadder-* eller *skvalderpølse* (på Århus-Horsens-egnen) har man formentlig gjort nar af det sammenrodede, uidentificerbare fyld (skvadder, skvalder = pladder etc.); og når det nord for Århus hedder *drengepølse*, er det vel et hib om at man højst kan spise en tjenestedreng af med den slags føde. Lungepølsen synes da også at glide ud landbokøkkenet i løbet af 1920'erne.

Et alternativ til disse kogte hverdagspølser var retten *finker* (på sønderjysk *plukkefinker*). Hertil brugte man nemlig samme slags omrask – i Nørrejylland dog fortrinsvis af får, i Sønderjylland mest af køer –, nu blot kogt med eddike, løg, krydderier, evt. også øl eller kærnemælk, samt findelt æble, pære eller svedske. Også her kan bunden være skrabet mht. kødindholdet, som når folk i Salling slagtede får og "brugte både æ knus (= brusken) og æ lunger til finker, og var det en ronnevædder, så brugte de også æ rædder (= pungen med testikler)"¹³ Ældre kilder fra Viborg-Randers-egnen kalder retten *hakkemad*.

Kogt i suppe og hensat på krukke med fedtlåg holdt finkerne sig godt: man kunne i månedsvis efter slagtingen brase noget af det henkogte på panden og så spise det direkte herfra med tørt rugbrød til. Det foregik med ske, for retten var temmelig flydende (især i Sønderjylland, hvor flere kilder nærmest omtaler den som suppe). Finker var almindelig brugt til morgenmad eller som efterret, og gårdens folk kunne (som det siges af en meddeler) "efterhånden blive grundigt trætte af finkerne der stod i deres lage og blev mere og mere sure" – hvis de ikke omvendt mugnede.

I Sønderjylland, hvor man skelnede mellem *korte* og *lange plukkefinker*, gælder det her sagte kun de korte. De lange regnedes for bedre mad der kunne spises som hovedret med kartofler til, og som man endnu i sidste halvdel af 1800-tallet kunne traktere gæster med under bryllupsforberedelserne.¹⁴ Men de blev – trods navnet – også lavet helt anderledes: alene på komave som efter grundig rensning blev skåret i strimler, krydret og rullet til en slags rullepølse; kun kogning og kon-

¹³ Festskrift til Skautrup (1956) s. 354.

¹⁴ Heimatsblätter für den Kreis Sonderburg 1914 s.107.

servering foregik som ved de korte finker. Før serveringen blev de lange plukkefinker skåret i skiver og ristet på panden.¹⁵

Nu til dags er begge slags finker gået af brug de allerfleste steder. Finker kendes kun som navnet på en art små spurvefugle (og brugt overført om impertinente pigebørn). Men hvordan kan *finke* nogensinde være blevet navnet på en hakkemadsret? Sandsynligvis også ved betydningsoverførsel fra fuglenavnet, idet de korte plukkefinker måske godt har kunnet minde om plukkefugle fra småfugle. I hvert fald sammenholdes betegnelsen finker i M.B.Ottsen: Hostrupdansk (1963-69) bd.II,3 s.89 med navnet på en anden ret: "benløse fugle".

Det er i øvrigt ikke på dansk grund retten finker har fået sit navn. I formen "plukkefinker" kan vi følge den gennem nedertyske kilder så langt tilbage som til Rostock anno 1604 hvor *plückede vinken* også kaldes *pottpastei* (= pottepostej).¹⁶

Uspiselige rester

Trods god vilje kunne ikke hele det afhudede slagtedyr spises, og efterhånden som bondebefolkningen fik bedre økonomiske vilkår, var det heller ikke al indmad man længere holdt af at udnytte til menneskeføde. Så smed man det ud som foder til hunde, svin og høns, inden de sidste rester endte på møddingen.¹⁷ Tilbage i forrige århundrede finder man imidlertid også helt specielle anvendelser for nogle af slagtedyrenes organer.

Bønder langs Vesterhavet har således kunnet afhænde lever fra efterårsslagtningen til fiskerne. De brugte den som krogmadding under vinterfiskeriet og betalte bønderne tilbage med frisk fisk – ikke mindst med haj, som fiskerne selv var for godt vant til at synes om.¹⁸

Nogle dele af slagtedyrene blev brugt på en måde man i dag vil finde grotesk. Det var ganske almindeligt at bruge en tørret, stadig fjerbesat gåsevinge som støvekost – så almindeligt at dette redskab man-

¹⁵ Det er forståeligt nok de lange (også kaldet: store) finker der gives en moderniseret opskrift på i Inge Adriansen & Maria Bøgvald: Sønderjysk koge- og bagebog (1978) s.79. En mere traditionel udgave (lavet på svinenyrer, -lever og hjerte) har en af Jysk Ordbogs meddelere – til vor forbløffelse – fundet så sent som 11/12 1995 i Ugebladet Hjemmet.

¹⁶ Hamburgerisches Wörterbuch (1985ff) bd.II s.78.

¹⁷ Se f.eks. den humoristiske skildring i Jeppe Aakjær: Vadmelsfolk (1900) s.20.

¹⁸ Se f.eks. Nordisk Tidsskrift for Fiskeri 1880 s.44.

ge steder ligefrem gik under navnet en *fjerving*. Og mange dele af gåseskroget fandt anvendelse som legetøj, f.eks. luftrøret som rangle (med ærter inden i til at rasle) eller som "trompet" (med gåsens stemmebånd intakte). I svinets blære kunne folk finde på at opbevare fedt og lignende¹⁹, eller den blev i oppustet tilstand anvendt som bold – eller endnu bedre som *rumlepotte*, dette hjemmelavede "musikinstrument" hvormed børn nytårsaften skræmte og drillede naboerne.²⁰ Fra Århus-egnen fortælles det om fårehjernen, at man kunne komme den i tjæretønden og blandet med tjære bruge den som vogns mørelse! – og indrømmet: det var mere humant end at bruge levende snegle.²¹

Men prisen går til tyremigen, dvs. tyrens avlelem. Migen er – så langt vi kan følge kilderne tilbage – blevet brugt i tørret tilstand som pisk, og sidenhen ser vi den også fast anvendt som en slidstærk forbindelsesrem mellem plejlens to dele.²² I H.P.Hansens dagbogsoptegnelser fra Herning-egnen hedder det da også at "æ tyermejj var de nøje om (= var man omhyggelige med); den blev trukken ud og slået fast med et par søm på en portdør, hvor den kunne tørre; senere skar man strimler af" (f.eks. til den nævnte plejlhilde).

I et lille primitivt bygget hus på egnen fandt H.P.Hansen så oven i købet tyremigen brugt i endnu en funktion: "Lukkelsen (i døren) var meget original, thi der var ingen klinke, i stedet stak der noget af en tyermejj ud af et hul, og denne indretning var i forlængelse af en snor fæstet til æ fald" (= lukkejernet). Hvad sker der så? "En dag kom præsten, men han kunne ikke åbne døren. Da sagde konen: *Tå i' æ pij'es, hr. pastor*" (= grib i p..., hr. pastor!).

Jo, folk kunne nok med lidt fantasi få hele slagtedyret anvendt. Som det hedder med en senere slagterivits: Intet af grisen behøvede at gå til spilde – undtagen hylet!

¹⁹ Se f.eks. Sønderjysk Maanedsskrift 1933-34 s.12, hvor en alsingerknøs indkaldt til dragonerne får flg. ting med sig i tornysteret: "en stump flæsk, en blære med smør i et et par hoser og skjorter".

²⁰ Se dette hæfte s.63.

²¹ Se hhv. Danske Folkemål bd.II s.108 og Folkeminder 1964 s.254.

²² Tidligst anno 1593 i Kolderup-Rosenvinge: Udvalg af gamle danske Domme (1842-48) bd.VI s.357. Fra en langt senere tid kan man – i J.Hoffmeyers Blade af Aarhus Bys Historie (1904-11) bd.II s.11 – læse hvordan en brandmand bliver straffet for at overtræde sine beføjelser: han får i 1747 tørre tæsk på rådhuset med en *Tyremide*.