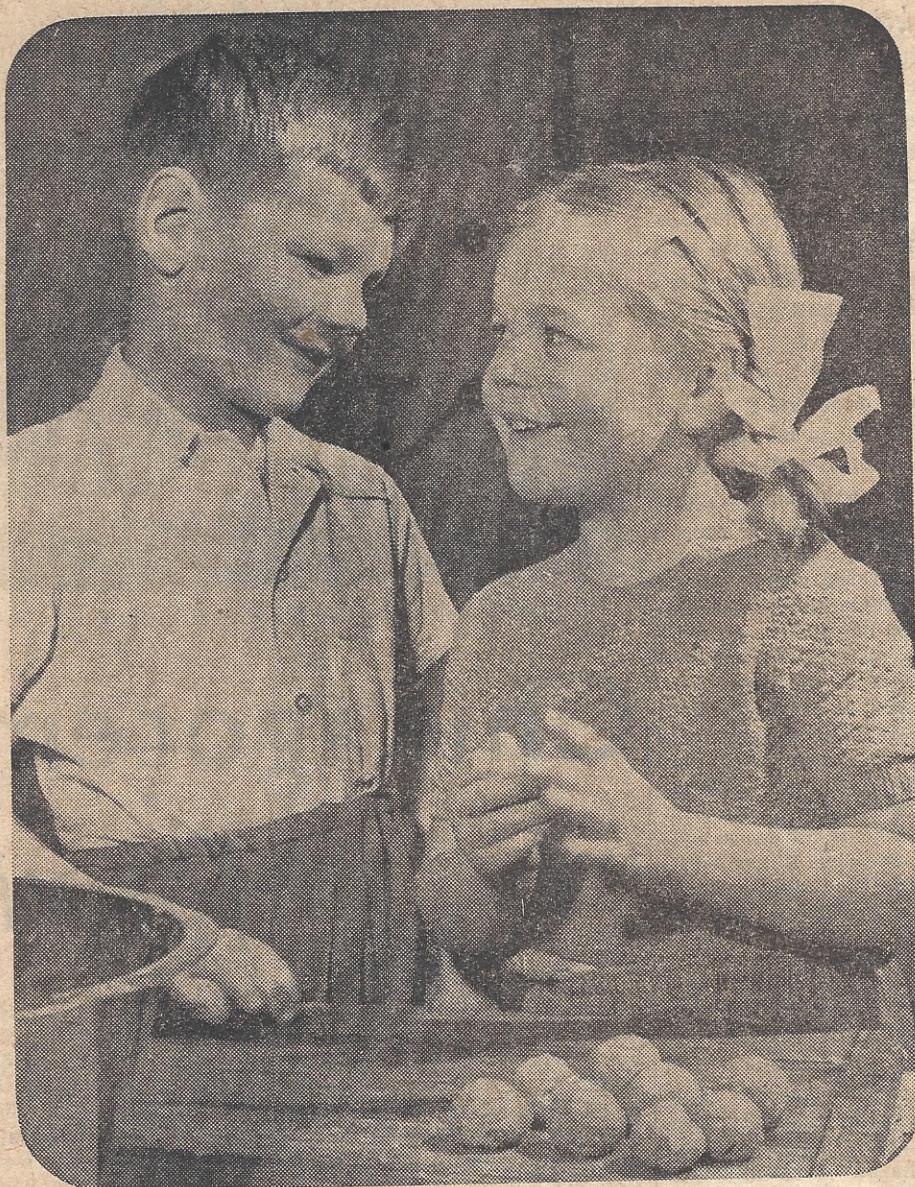


Källaren full av sylta

Bilaga till ÖC 19/12 1953.



Det skall böjas i tid... tycker mamma. Karl-Axel och Eva 6 och 4 år, ställer sig lydigt att rulla köttbullar men ger varann en blick av samförstånd: "Det är roligare att hjälpa pappa köra traktorn!"

ÖC-foto

och korv

Den stora julslakten är inget latmansgöra

"När man i alla fall skall ha en gris, så varför inte ha samma," sade gumman. Grisen är ett rart husdjur, det är synd att slakta den...

På Skog i Sturefors har man inga sådana skrupler, där hade man slakt häromdagen. Men så finns det också 18 grisar i ladugården, så man hinner aldrig fästa sig allt för djupt vid dem. Och det är visst och sant att de 18 inte är desamma år från år.

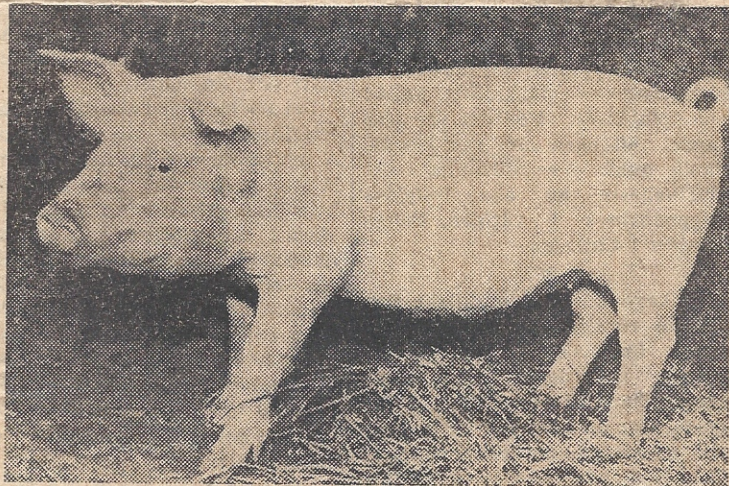
Slakten är den arbetsammaste julförberedelsen för en husmor, trots att man numera inte med

egen handkraft behöver klubba sansen ur grishuvudet och kalven. Man skickar in djuren ena dagen till slakteriet och får tillbaka kropparna dagen därpå. Och sedan får lysrören i köket brinna genom decemberdisig dag och svart natt medan assistenten surrar nästan dygnet runt. Kotletter och blodpuddingar puttrar i spisen. Korv av olika sorter ringlar i meter efter meter från assistenten ner på fat och i burkar, knyts om och klipps av. Köttbullar trillas och steks, syltorna görs i ordning.

Mitt upp i allt detta stök står fru Maj Jonsson, husmor på Skog. Lugn och säker, utan minsta spår av jäkt ser hon till att allt går som det skall samtidigt som hon gör det mesta själv, just en sådan husmoderlig arbetsledare, som behövs på varje stor gård. Men hon har god hjälp, det måste man ha till en julslakt. Svärmor, fru Märta Jonsson, som bor i granngården, hugger i där det behövs, svärfar vaktar barnen och fröken Birry Svensson, som är hembiträde på Skog, passar spisen och sköter det dagliga rutinarbetet. Det är hon, som får gå med ned i källaren och visa resultatet av morgnens arbete: stekar, kotletter, två stora blodpuddingar, skinka, grisfötter och 5 meter bräckkorv.

Under tiden har fru Maj Skog just knutit om den sista av fläskkorvarna, vars sammanlagda längd blir hela 8 meter. Och så blir det grynkorens och lungkorens tur.

Lungkorven räknades förr som en riktig vardagskorv, men som den nu blandas till, med lök och kryddor och mycket annat gott, blir den en delikat festmat, förklarar fru Jonsson senior. Hon minns från "förr i tiden" att man till julförberedelserna i hennes hem också räknade julbrygden av härligt skummande öl. Malten skulle stå och dra länge i stora fat, innan man kunde sätta i gång brygden. Men lita på att resultatet blev förnämligt, i fru Jonssons



Huvudpersonen själv, den präktiga julgrisen, aktad och hedrad av alla. Men det är inget latmansgöra att förvandla honom till sylta, korv och pastej. Här befinner han sig ännu i högönsklig välmåga i Skogs ladugård

ÖC-foto

föräldrahem kunde man konsten, ty farfar i huset var gästgivare i Bankekind.

Under tiden fru Jonsson berättar, har hon matat fram både fläskkorv och lungkorv. Faten med de färdiga korvarna ställs kvickt undan och fram på arbetsbordet kommer köttbullssmeten. Och nu ramlar barnen in, Eva 4 år och Karl-Axel 6. Trilla köttbullar kan de, även om det inte är lika roligt som att baka pepparkakor och stöpa julljus. Karl-Axel rullar allvarligt och metodiskt och hans köttbullar blir stora och runda. Eva hinner inte rulla mer än en bulle på en kvart, hon måste skratta åt Karl-Axel och åt mamma och farmor och flätornas vita rosetter dansar runt hennes kinder, som är lika trinda som Karl-Axels köttbullar. Men Eva har tagen inne. När hon blir några år äldre kommer hon att vara en lika skicklig husmor som sin mamma och farmor, det är inte tu tal om den saken. Jultraditionerna löper ingen fara att vansläktas.

Till gårdens traditioner hör naturligtvis också hemlagad leverpastej, prinskorv, pressylta och kalv sylta. Till fram emot 10—11 på kvällen beräknar fru Maj att hon får hålla på för att hinna med allt. En julslakt är inget latmångöra.

Men undan går det och det blir ordentligt gjort, med ingredienser

och kryddor efter gamla fina, beprövade recept. Ingen skall behöva hungra i Skog över jul. Källaren är så full av läckerheter att de måtte räcka ända till påsk, även om det blir storkalas i gården. Och att resultatet av julslaktbestyren smakar bra, det kan hon intyga, som fick smaka den delikata lungkorven...

Amadea



En stor del av arbetsbördan får också hembiträdet fröken Birry Svensson på sina axlar. Här visar hon litet av dagens resultat: längst bort juls kinkan och så blodpuddingar, kotletter, stekar och bräckkorv

ÖC-foto

