

LEMING, SALTING, TURKING OG RØYKING

Leming

1. Kva ordlag nyttar ein om å lema (lem(m)a, hylda opp o.s.b.)? I kva mon brukar dei øks eller kniv under leminga?
2. Lemar dei skrotten varm i slakterkrakken, eller hengjer dei skrotten bort ei tid først, så han skal stivna litt (kor lenge)? Gjer ein dette på ymse vis med dei ulike dyreslaga (sume stader lemar dei alltid grisen varm)? Det vert stundom sagt at saltet tar betre når ein lemar varmt. Kva meiner folk om dette?
3. Korleis går leminga for seg, og korleis er rekkjefylgja (først bøgene, så svangane o.s.b.)?
4. Hadde ein serlege føregjerder under leminga? (Det vert t.d. fortalt om ein gamal mann som når han hadde skore ifrå dyret første bogen, daska bogen ned på dyret, der han hadde skore han laus. Var det noko serskilt ein laut seia i dette tilfellet?)

Salting

5. Kva slag kjerald brukar dei å salta kjøtet i (trog, balje, butt og lignende)? Kor stort var kjeraldet, og kva form var det på det? Kor mykje kjøt kunne ein ha i?
6. Var det vanleg at dei mol saltet sjølve på handkvern? Hadde dei saltet finare og grøvre etter dei ymse kjøtslag?
7. Kva slag kjøt hadde ein i salt? Gjer vel og grei ut om korleis saltinga går føre seg, t.d. om dei turrsaltar kjøtet først, og om dei gnikar saltet vel inni før dei legg det ned i saltekaret. Let dei det først liggja i turt salt (kor lenge?) før dei har saltlake over det? Eller brukar dei kan henda berre å turrsalta kjøtet utan å ha lake på? Vi vil òg gjerne vita i kva rekkefylgje dei legg delene ned i saltet (t.d. først låra o.s.b.).
8. Kor lenge skal kjøtet liggja i salt? Er det skilnad for dei ymse kjøtslag og dei ymse delene av dyret (skulle t.d. låra liggja lengst)?
9. Er det skilnad på saltetida etter som kjøtet skal turkast eller røykjast?
10. Har ein brukt å grønsalta kjøtet (salta det noko mykje og lata det liggja i laken)? Kva slag kjøt vert det gjort med? Var grønsalting vanleg før, eller var det få som dreiv med det? Korleis er dette no?

Turking

11. Har ein brukt å turka kjøtet utan å røykja det? Kva ordlag nyttar ein om det (turka, speka el.l.)? Kva kallar ein slikt kjøt (t.d. ræs)? Kva slag kjøt turkar ein helst?
12. Saltar ein kjøtet først, eller berre hengjer ein det opp til turkings? Kva slag saltemåte nyttar ein i tilfelle for kjøt som skal turkast (turrsalting eller lakesalting)? Kor hengjer ein det opp (i bua el. l.)? Har det vore nokon særers framgangsmåte med turkinga?

Røyking

13. Er det eller har det vore vanleg å røykja kjøt? Kva slag kjøt gjer ein det helst med?
14. Kva slag saltemåte nyttar ein for kjøt som skal røykjast (turrsalting eller lakesalting)? Kor lenge let ein det liggja i saltet? Når ein har tatt kjøtet opp av saltet, kor lenge let ein det då henga (og kvar), før ein har det i røyken?
15. Kvar hengjer ein kjøtet til røykings (i smia, i eldhuset, eller i skorsteinen i stovehuset og lignende)? Dersom ein nyttar skorsteinen i stovehuset, må ein då gå opp på taket for å hengja kjøtet i skorsteinen?
16. Kva slag eldfang vil ein helst ha til røykinga (brake/einer, smårusk etter vedhogging o.s.v.)? Held ein varmen ved lag så det vert jamn røyk heile tida, eller reknar ein at det ikkje er gale å røykja i fleire vender? Kor lenge skal kjøtet hanga i røyken?
17. Kvar hengjer ein kjøtet når det er ferdigrøykt? Har ein særskilt nemning på den staden, kjøtrot t.d.? (Dersom De kjenner ordet kjøtrot, menier De då at ordet tyder staden der kjøtforrådet heng, eller er det ei nemning for alt kjøtet samla som heng der, eller kan det tyda begge delar?)
18. Fell tida for røyking av kjøt saman med flatbrødbaksten? Steikjer ein i så fall flatbrødet same staden som ein røykjer kjøtet, anten det er i eldhuset, smia eller skorsteinen?
19. Veit De av at nokon brukar røykesyre på kjøtet nå i staden for å hengja det i røyk? Er dette mykje brukt? Gjer ein det med allslag kjøt? Kva tid tok ein til med det?

Spekekjøt

20. Brukar ein både turka og røykt kjøt til spekekjøt? Kva tid er spekekjøtet ferdig til å etast (t.d. når gauken gjel)?

Spørsmål om kva tid og korleis ein nyttar saltkjøt, røykekjøt og spekekjøt, vert sett fram i ei seinare liste.

Februar 1950