

I gamla tider trodde man att om man slaktade i "Ny" (Ny måne) svällde köttet ut och blev mycket drygare. Men om det slaktades i "Nä", nedan blev maten godare men odrygare, men man trodde att den höll sig längre. Det var verkligen högtidsstunder i den gamla tiden när grisen var slaktad och julmaten började att bli färdig för avsmakning. På de mindre gårdarna slaktades inte mer än två gånger om året, men grisarna voro stora, det var inte ovanligt med en slaktvikt av 140-160 kg. Den egna grisen var allas kelgris och den var man mån om, så den blev så stor och fet som möjligt, för fett fläsk var populärt på den tiden. Men då dagen stod för dörren tyckte alla att det var tråkigt att deras trevliga husdjur nu skulle avdagatagas men detta var en naturlig utveckling. Och när sedan familjens alla medlemmar hjälpte till med tillagandet av julmaten under glam och stoj hade snart sorgen lagt sig. Slaktaren fick inte kontant betalt utan det ordnades ett slaktegille för honom med många supar, om man hade ont om sovel i huset, kunde det hända att man skar ut själva stickhålet på den nyslaktade grisen, detta koktes sedan och var sedan färdigt innan slaktaren skulle fara till nästa ställe. Sulbiten inmyndigades nu med många supar till kallaves för ullbaggen.

Sedan saltades allt fläsk ned i stora träkar den första tiden vändes det och gneus varanan dag, På den tiden torrsaltades nästan allt och sedan vattendrogs det innan det stektes eller koktes. I riktigt gamla tider voro de kalasen som hade den saltaste maten de bästa ty saltet var i gamla tider en dyr vara, och hade den dubbelverkan att törsten blev stor, så på de kalasen där maten var salt och drickat gott var succén given för väru-folket. Det ansågs även vara ett stort slöseri att efter slakten äta för mycket färskt fläsk. Man släckade inte alls som vi gör i dag, det naue varit ett enormt slöseri på den tiden. Man skar ut grislansen rakt över bogen med späcket på, detta kallades för nönan och användes istället för skinkan. Nönan skulle rökas och hängas upp på loftet för att sedan utgöra pålägg hela sommaren. Nönan sattes in i stenugnen efter det sista baket innan jul den stod kvar ända till morgonen, ty den var mäktigt stor