

Savoir élever le bétail et préparer la viande

« Между прочим, у моего папы там появилась очень интересная еще одна специальность. Он как настоящий хуторянин, хозяин, умел обходиться со скотиной всякой. И у нас всегда держали свиней. Кстати, одно время, потом уже, когда жили чуть-чуть в другом месте, там не было где, а одно время там сделали такой хлев такой маленький в землянке, и поросенка все время держали. Ну и один раз мой папа увидел, как соседи гоняются за полузарезанной свиньей. Она визжит и разбрызгивает кровь. Ну не попали куда надо. И папа говорит, давайте я прикончу это бедное животное. И один удар и всё.

Так, может, ты можешь его и разделать?

Конечно могу, если вам надо. Всё в порядке.

И он это сделал, как и положено. Всё там чисто разложил. Неприятная работа, но уж если надо помочь. А русские люди добрые. Так вот когда начинался этот сезон, все приглашали моего папу, и у нас всегда было свежее мясо. Ну как-то так вот

А солили, делали сало по-литовски там ?

Делали. Мама даже колбаску делала, и я помню, соседи удивлялись, потому что они не знали, что можно это дома сделать. Да, конечно, даже один раз прислали ржаного хлеба, ржаной муки посылки, какое-то небольшое количество, но прислали. Большая такая посылка была. И мама испекла ржаной хлеб. Это был запах. »