

Skiljer man på det röda blodet och den klara, genomskinliga blodvätskan? Blodets behandling i övrigt innan det tages i bruk i matlagningen? Vad är suolle? Vad är kiellumah?

10. Hur uttagas och behandlas inälvorna? Sker detta före eller efter det blodet tagits? Vilka inälvor beräknas ej bli använda? Vad gör man med dem? Huru förfares närmast med de inälvor som skola användas? Rengöring och förvaring? Vad göres med livmoder, foster och fosterhinnor? Vilka inälvor ges åt hundarna?

11. Huru styckas slaktdjurets kropp? Huru lemmas djuret upp, d.v.s. efter vilka ledgångar styckas det? Vilka köttpartier erhållas härvid och huru behandlas de (fläckas upp eller behållas i hela stycken)? Huru behandlas de olika slagen av köttstycken och ben närmast efter djurets styckning? Förvaring?

12. Om en förolyckad ren måste slaktas helt oförväntat, skiljer sig då på något anmärkningsvärt sätt slaktmetoderna från vad som vid normal slakt är vanligt?

13. Kan något berättas om hur en fångad eller vid jakt nedlagd vildren slaktades, styckades, flåddes etc.?

14. Deltaga kvinnor i arbetet under själva slakten? Med vad för slags arbeten bruka kvinnor av gammalt få hjälpa till? Har det varit förbjudet för kvinnor (t.ex. havande) att närvara vid slakt, se blod etc.? Är kvinnans blick skadlig vid slakten?

15. Få främlingar närvara vid slakten? Har man ansett att främlingar med sin blick kunna göra slakten skada eller hinder?

16. Har kvinnorna överhuvudtaget något arbete vid slakten, till exempel med inälvorna?
Vad betyder tjåliit tjuoerrot?

17. Gör man korv? När kokas i så fall korven efter det man slaktat en ren. Säger ni kurva eller marfe?