

ACC. N:R. M. 8727 : 1-13.

Landskap: Småland. Upptecknat av: B.O. Bondeson.  
Härad: S. Möre. Adress: Lesjöfors.  
Socken: Gullabo. Berättat av: upptecknaren.  
Uppteckningsår: 1942. Född år 1884 i Gullabo.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Något om slakt.

(N. M. 35)

ACC. N:R M. 8727: /

1  
LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Under hösten eller fram mot jul skedde storslakten, då svin och nötkreatur slaktades och nersaltades. Slaktet var avsett att räcka ett år framåt, tills nästa höst kom med nya skakt. Största delen av året fick man således äta salt sovel. Dessemellan slaktades ett får eller lamm eller <sup>en</sup> spädkalv, och man fick då för någon kortare period färskt kött.

Man slaktade både för eget behov och för avsalu. Dels såldes slaktet hemma till familjer, som icke själva uppfödde djur, dels till staden, där högre pris kunde betingas. Men stadsresan var besvärlig att göra. Man måste färdas över 4 mil till den närmaste staden. Avståndet till Kalmar och Karlskrona är ungefär lika, men då produkterna betaltes något högre på den sistnämnda platsen, för man vanligen dit, fast vägen var både besvärligare och osäkrare. Sedan gammalt rådde groll mellan smålänningar och blekingar, och därför slog man följe flera stycken, då en stadsresa till Karlskrona skulle ske. Det var tryggare att färdas flera i sällskap. Färden tog drygt ett dygn fram och åter.

ACC. N:R M. 8727:2.

2

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Man for på kvällen för att vara framme i staden påföljande morgon. På eftermiddagen var man färdig för hemfärd. Då är produkterna sålda och mer eller mindre nyttiga varor inköpta. Brännvin ansågs som en nödvändighetsvara, som man inte glömde att förse sig med, dels för eget behov och dels hade man skickningabud åt andra.

Somliga personer hade ord om sig att vara bra slaktare och anlidades därför av alla, som skulle ha slaktat men inte själva var slaktkunniga. För övrigt måste man ha hjälp vid slakten, särskilt då större djur skulle slaktas. I allmänhet var det lätt att få hjälp, ty då vankades det slaktsupar både före och efter slaktet.

Då man slaktade svin måste en del förarbeten verkställas, så att allt är klart på morgonen, då slaktaren kommer. Slakttavlan ( slaktbänken ), ett kraftigt, rektangulärt bord eller bänk på vilket djuret placeras, ska ställas i ordning, och skällvackan av somliga kallad skällflaken, vari svinet skällas, tas fram ur

ACC. NR M. 8727:3.

3

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

källaren eller bryggstugan och tätas med trassel av lin och skäkt-  
avfall, ifall den blivit gisten, sen den sist användes. Den är låd-  
formig och tillräckligt stor för att rymma det slaktade djuret,  
söm lägges ner däri och övergjudes med det skållheta vattnet.  
Har svinet kraftig borst, rycker man av den, innan skållningen, då  
den i annat fall blir fördärvad eller av sämre beskaffenhet.

Under grytan i källaren fyras på med ved och fåraris, för att få  
vattnet kokande fortast möjligt. Slaktstobban, slaktkniven, är sli-  
pad och trynträet i ordning. Att göra ett trynträ är en enkel sak.  
Det består av en träbit på ett par dm. längd och 3 - 4 cm. tjock  
om vilken man knutit ett kort rep bildande en ögla, som kan dras  
åt genom att vråda runt träbiten, då trynträet sättes om trynet  
på svinet för att hindra det från att skrika.

Djuret lyftes med förenade krafter av karlarna upp på slakttav-  
lan och stickes utan bedövning med stobban, till formen lik en  
vanlig slidkniv fast längre och tillverkad av någon knivsmed i  
trakten.

Slakt av mindre djur som kalvar och får skedde förr i tiden inne i köket. Det var brukligt ända fram till mitten av förra århundradet och t.o.m. det förekom på 60-talet. Efter denna tid försvinner detta bruk, som skulle vara ett hinder mot förgöring av slaktet eller köttet.

Under slaktningen får blodet rinna ner i ett kärl med rågmjöl och blandas därmed under ett ständigt vispande. Det kallades att "röra korven". Själva blodströmmen kallades korven. - Vid slagsmål hände, att de slogs, så "korven sprutade", som uttrycket lydde-. Då allt blodet runnit av och djuret är dött, lägges det ner i skållflaken för att skållas och renrakas, varefter det <sup>skulle</sup> ringas upp. Man skar då upp djuret och tog ut inälvorna. Hjärta och lungor för sig, hjärtat skars upp och allt lades i kallt vatten för att blodet skulle dras ur, ~~och~~ <sup>M</sup> mage och tarmar tömmes på innehållet och tvättas rena för att användas till fjälster för olika slag av korv. De vanligast korvsorterna var blodkorv och hackkorv, av den senare skilde man på hackkorv och leverkorv. Av överblivna

ACC. N:R M. 8727:5

5

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

fjälster gjordes kipplor. Det gick då till att fjälstret vrängdes till hälften och bildade så en smal korv bestående av endast ett tomt korvskinn. På grund av att fjälstren inte skrapades så ren<sup>a</sup>, satt tarmluddet kvar och utfyllde i någon mån fjälstret, Då korvskinnet var färdigt, stoppades det med blod till blodkorv och på vissa avstånd lade man i av istret, för att göra korven fetare. Innan blodröran stoppades i fjälstret, sattes detta ihop i ena änden med en törnnål. Den är gjord av vassa taggar från slånbusken. En sådan törnnål kallas även korvaspeta. Någon dag före slakten skickas barnen ut för att plocka törnnålar till korven. Då törnspetorna plockats, skarpas de fria från bark och lägges att torka, så att de <sup>är</sup> hårda och vassa, <sup>dess</sup> ~~ti~~ de ska användas.

Att stoppa korv kallas att fjälja och för att underlätta fjälningen använder man fjälhorn att spänna ut fjälstret med. Ett välförsett hem har fjälhorn i olika storlekar för vidare <sup>och</sup> eller smalare fjälster.

ACC. NR M. 8727:6.

6

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Fjälhornen tillverkades av nötkreaturshorn och hade en höjd av 5 - 6 cm. Vad som blev över <sup>av blodvärarna</sup> ~~de~~ alla fjälstren blivit fyllda, gjorde man palt av. En palt var stor som en bulle och hade ister till inkräm.

Övriga inälvor kallades med ett gemensamt namn "hackmat". De hackades till köttfärs, som dels stoppades i fjälster till hackkorv, dels kokades och stuvades i mjölksås under namn av "mos", som äts till potatis. Man hackade sönder inälvorna med en handyxa i hacktulten, ett trågformigt kärl med tjock botten av bok eller något annat hårt träslag. Den blev med tiden mer och mer urholkad genom flitigt användande. Man hackar med en handyxa, om man inte har särskilda hackknivar, och saltar och kryddar i massan efter eget upfunnet recept.

Djurkroppen styckades och saltades ner i kar och frampå våren och sommaren åt man spickfläsk, men för det mesta åt man fläsket kokt eller stekt. Då man skar av grisfoten, stötte man alltid den

ACC. NR M. 8727:7.

7

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

emot benet vid det avskurna stället. Detta skedde även vid slakt  
av andra djur för att därigenom hindra förgöring<sup>m</sup> av slaktet och  
köttet. Yttersta svansdelen skäres av och kastas bort och den *övriga*

*delar*  
*av svansen*  
får följa med i karet och där nersaltas och gömmas till julafton  
då den tillsammans med mycket annat ska serveras på julbordet.

Den framlägges kokt och ätes av husfadern. Skulle något barn äta  
av grissvansen vid detta tillfälle blev följden, att det stannade  
i växten.

En sorts hackkorv kallades isterband på grund av innehållet.  
Då hackkorven legat i saltlake en tid, togs den upp och hängdes  
på stänger eller käppar nära spisen för att torka. Den kallades  
då för stångkorv.

Vid slakt av idisslare, skar man upp djuret vid halsen, då  
blodet runnit av, och band en stark linnetråd om matsstrupen för att  
att hindra ~~hindra~~ maginnehållet att rinna tillbaka. Matsstrupen  
kallades morlösan. Övriga delar av matsmältningskanalen hos idiss-  
lare ~~333~~ <sup>benämndes</sup> svämman, vaomman, nätmagen kallad kungshättan, bladmagen



hette femtonläppen, femtanläpen, och löpmagen av vilken ostlöpe gjordes.

Då man flått och styckat djurkroppen, nedsaltas köttet. Vissa delar togs inte vara på. Så var förhållandet med hjärnan på kalvar. Den kastades bort, emedan den ansågs oren. Däremot var baggtestiklarna ansedda som enläckerhet. De kokades, skars i tunna skivor och åts till smörgås.

Vid slakt av större djur tog man vara på hornen, och gjorde liksom kruthorn, fjälhorn och skedar av dem. Hanlemmen på stora tjurar togs vara på, sträcktes ut och spikades vid ett bräde och fick torka. Den blev då hård och böjlig och användes till piskskaft och var ett bra vapen vid slagsmål. Tjuramegen som den kallades liknade senare tidens gummibatong och för att ha den till hands hängdes den upp på väggen inne i boningsrummet eller lades upp vid en av taksparrarna. Då man var ute på färdevägar till marknader och auktioner eller gjorde stadsresor, var den med som piskskaft, och man hade alltid ett bra vapen att för-

ACC. N:R M. 8727:9.

9

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

svara sig, om något skulle hända. Man kunde aldrig veta, vem det var man mötte.

Hästen slaktades och grävdes ner, sedan man först tagit av huden. Hästkött kunde ingen äta, det var ansett som mycket orent, och att flå en häst var ett i högsta grad nedsättande arbete, som ingen med någon självaktning ville utföra. Det anförtroddes åt rackaren, en lösgiven fästningsfånge, som begått något grövre brott och som på grund av sin inställning till samhället ingen ärlig och ordentlig människa kunde vara tillsammans med. Den som tog befattning med att flå en häst kunde aldrig bli ren igen. Han betraktades av alla med avsky, och man sökte alltid att undvika honom. Utom huden tog man även reda på taglet, som såldes i staden eller till kringvandrande uppköpare. Det var en rätt begärlig vara och det hände, att tageltjuvar drog fram genom trakten och klippte taglet av hästarnas manar och svansar. Det väckte både åtlöje och förargelse hos bönderna, när man kom körande med en sådan skalperad häst. Det *kände* i slutet av 1880 -talet och tjuvarna togs med tjuvgods och verktyg.

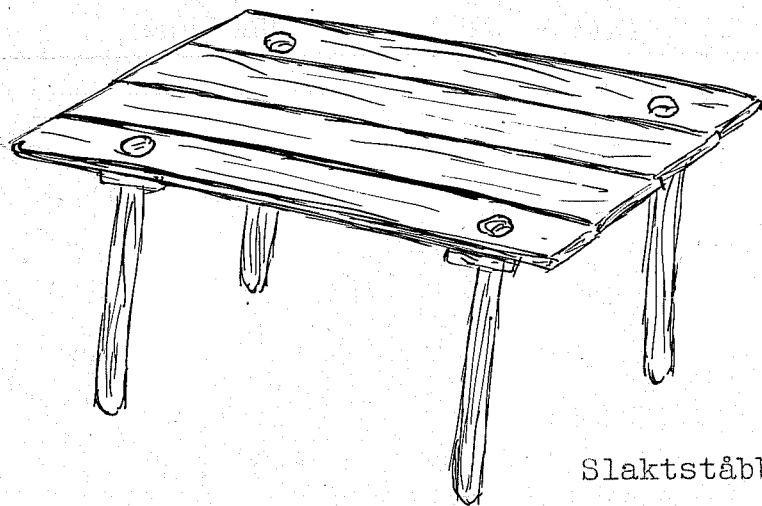
ACC. NR M. 8727:10.

10  
LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Då man slaktade får, brukade man skära upp det döda djuret under bröstbenet, och så skar man bort den broskartade fliken vid bröstbenets nedre del och slängde bort den som man slaktade ute. Skedde slaktet inne i en källare eller bryggstuga, så kastades broskbiten upp i taket, där den blev sittande. Den kallades för "tolvskillingen". Under årens lopp samlades många "tolvskillingar" i taket på så vis. När tolvskillingen var borttagen, började man flå av skinnet. Förut d.v.s. tiden före 1850-talet var det brukligt, att skaktet skedde inne i köket, särskilt då det gällde slakt av mindre djur. Inne i köket brukade man även kastrera smågrisar. Man var mycket noga med att iakttaga vissa seder. Varför man gjorde så, gavs ingen förklaring på, annat än det att det inte var bra på annat vis. Med den nyare tiden<sup>s</sup> inbrott strax före eller omkring sekelskiftet försvann många av de gamla sederna, som antagligen hade sina rötter långt bort i heden tid. När fåret lammar, säger man att det önar, och är det dräktigt säger man att det är iönt. Ett icke iönt får kallas gallfår liksom en icke tidd ko kallas gallko .

ACC. N:R M. 8727: //

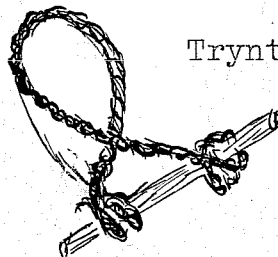
Slakttavla gjord av tvåtumsplank. Längd 100 - 110 cm. bredd  
50 - 60 cm. höjd omkr. 50 cm.



Slaktståbba.

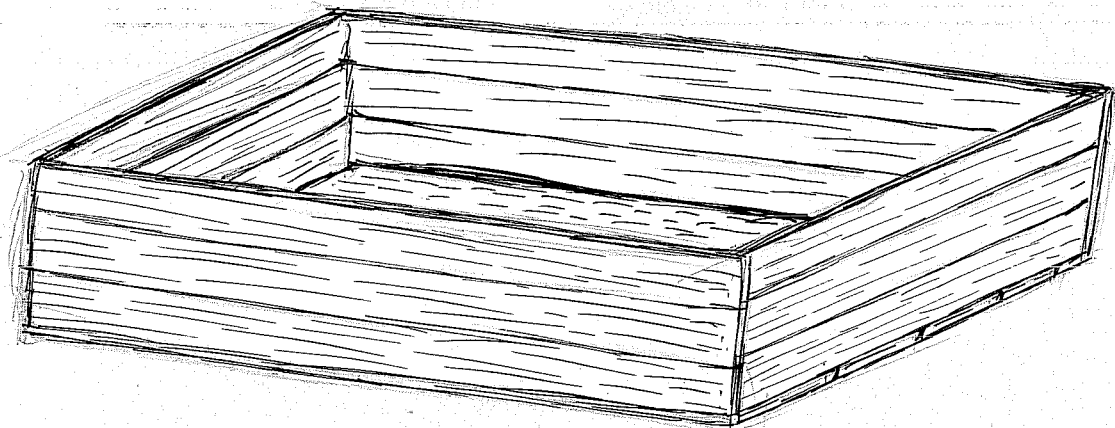


Trynträ.



ACC. N:R M. 8727:12.

Skållvacke eller skållflake. Ungefärliga storleken längd 2m.  
bredd 1 m. höjd 30-40 cm.



Törnnål eller korvaspeta i naturlig storlek.

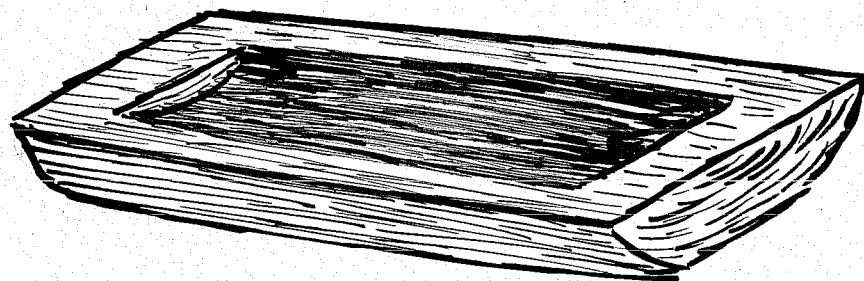


12

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

ACC. NR M. 8727 :13.

Hacktult av bok. Längd 60 - 70 cm. bredd 30-35 cm. höjd 10-12 cm. Den var vanligen gjord i ett enda stycke.



Fjälhorn i olika storlekar.

