

Landskap: Småland Upptecknat av: John Nilsson
Härad: Uppvidinge Adress: Vindeln
Socken: Åseda Berättat av: Melker Pettersson
Uppteckningsår: 1936 Född år 1851 i Raneskruv, Åseda.

Uppteckningen rör: S l a k t.

Grisaslakt.

Grisen skulle slaktas 8 dagar före jul. Slaktaren kom tidigast kl. 2, senast kl. 4 på morgonen. Och det behövdes att han kom tidigt, för det gick inte fort att slakta, och så ville de ha allt undanstökat på en dag. Tarmarna plockade och rensade och korven gjord.

Då slaktaren kom, skulle han och de andra som var med, minst tre stycken, hämmat. Den bestod av potater, smör och bröd samt kokt fläsk av gamla grisen. Och så redigt med brännvin. Ibland var de mest fulla, innan de gick till grisen. Då de kom ut, rev de ett hål i stian, slaktaren gick in och satte ett

Skriv endast på denna sida!

17 sid.

5034



"Slaktatavla."

Längd 150 cm.

Bredd 70 "

Höjd 63 och 58 "

Tillv. av 2 x 9

tums furuplank.

2

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Sagesmannen sittande på den av honom själv tillverkade "slaktatavlan". Han är ledsen över att pojken Fridolf /gårdens nuv. äg./ farit så illa med den och bland annat brutit bort kantbräderna ~~på den~~. / På båda långsidorna var spikat bräder, som sköt upp ungefär en tum. Vid skällningen hindrade de vattnet att rinna ut åt sidorna. Tavlan "häller" mot ena ändan. Där rann vattnet av, och ner i läncho eller tråg, som stod under. /

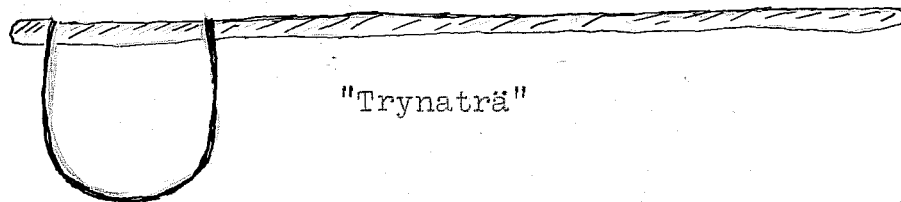
Skriv endast på denna sida!

ett annat bands om strax bakom frambenen, rep om ena bakfoten, två av de andra karlarna högg tag i var sitt öra, den fjärde ~~xxxxxxx~~ hjälpte slaktaren att fösa på, och så "kankades" han in i köket. Och som han skrek. Det var ju "lytt" på natten, och vi brukade höra här i Raneskruv, då de tog en gris i Mörtlek. /ca. 3 km./. "Slaktatavlan" /slaktbänken/ stod framme vid spisen, där kvinnorna som bäst höll på med att värma skällvattnet. Ute på spiskanten stod där en tre fyra ungar och lystemed spingestickor. Dervar ju rädda, och många ville inte vara med, men de tvingades. Och de skrek mest så mycket som grisen. Karlarna röt och domderade, eljest hörde de inte varandra. Och så ville de visa sig morska. Men i grund och botten var nog en del av dem rädda. Det fanns förresten husbönder, som gick hemifrån, då grisen skulle ta's.

Då de fått fram grisen till slaktatavlan, ställde en sig på denna, högg tag i tömmen, som var bunden om grisen och lyfte. De andra hävde på i öron och ben, och så småningom hade de då

fått upp den. Nu satte de ett "trynaträ" om käften på honom och vred till så det blev något tystare. Ena framfoten, den som låg mot tavlan, bands fast i tavlebenet, och då det var gjort, stack slaktaren. Slaktkniven kallades "stubbekniv" och var ~~xxeggen~~ dubbeleggad i spetsen.

Ca 50 cm.



"Trynaträ"

Spets av "stubbekniv".



Skriv endast på denna sida!

Man fick inte ta för hårt med "trynaträet" för då rann inte blodet av. Vi hade en slaktare, som hette Johannes Henning. Han brukade slå grisen på trynet och säga: "Ella på me' de, ella på me' de." /Skynda på med dig, skynda på med dig/. Se, de kunde ligga dolska och inte röra sig, och då rann inte blodet. Men om man rev och slet bra, så rann blodet fort. En del grisar kunde dö fort, en del levde ett par timmar, sedan de börjat sticka. Var han riktigt seglivad, kunde slaktaren säga: "I står och ynkar grisen, det är därför han inte vill dö".

Blodet togs i en kopparspann, som man lagt lite salt och ett par skopor rågmjöl i. /Så mycket att blodet och mjölet blev en "ordentlig deg" /. En kvinna rörde med ett "grötaträ" eller också med ett särskilt "bloaträ". Ända tills blodet var kallt. /"Grötaträ" och "bloaträ" var lika i utseende. Det senare något kraftigare. Foto under "Koslakt"./

Då blodet runnit av och grisen alltså var död, syddes stickhålet igen med en "skärnål" /skomakarenål med trekantig spets/ och "höragarn" /lingarn/. Detta för att inte skållvattnet skulle "rinna in i bröstet på'n". Då detta var gjort, tog slaktekarlarna sig ett par supar, och så började skållningen.

Skållvattnet fick inte vara så varmt att det kokade, för då brände håret fast vid "sfärem" /svålen/. Man började med att taga av klövarna och skålla benen. Detta gjorde man så, att benen stacks ner i en spann med vatten, tid efter annan kände man efter om håret började lossna, och då det gjorde så, bröts klövarna loss, och håret plockades av. "Nyhåret" /det hår, som höll på att växa ut/ måste rakas av med kniv.

Skållningen av själva kroppen började vid bakbenen, eller rättare sagt mellan dem. Och så framåt. Man slog på ett par skopor vatten, kände efter om håret lossnade. Kanske behövdes det en skopa till. Så plockades håret av, och sist rakades.

Skållvattnet, som rann av tavlan, samlades upp i ett kärl och tömdes tillbaka i grytan. Då grisen var skållad, tvättades den ett par gånger med kallt vatten.

Det blev ju en förskräcklig imma i stugan, och man såg knappt varann. Då skrek man: "Lys upp bätter, ah, lys på!" Så det fick de små umgälla. Stackarna, där stod de och grät och lyste.

Men jag höll på att glömma tala om borsten. Se, förr hade grisarna en "raggtott" där framme mellan bogarna, och en där bak just över skinkorna. Det håret eller "borsten" som vi kallade det, fick inte skållas av utan skulle ryckas loss som den var. Kammades rent från småhår och såldes till skomakaren och borstmakaren. Det övriga håret gick till att stoppa hästputor med.

Då man var färdig med skållningen, tog man sig en paus och ett par supar igen. Och var det nu redit fin, flytta-

de man in i storstugan och "redde upp'en".

Man började då med att skära ut "bukbältan". Ett ovalt stycke av magen, just så att "dissarna" /de små spenarna/ kom med. Man fick vara försiktig vid det arbetet, så att inte tarmarna skadades. Först skar man genom ~~xxxn~~ "sfären" och fläsket ner mot bukhinnan, sedan gjordes en öppning längs bak, och där stacks vänstra handen in med utsidan mot tarmarna, som på så sätt hölls undan. Kniven, som hölls med högra handen, lades i den kupiga vänstra, med eggen uppåt, och på så sätt ristades hela "bukbältan" loss. Sedan ristades grisen upp ända fram ~~xxx~~ i trynet. Bröstbenet "böstades" av med kniv och hammare.

Tarmarna togs först ut, bakåt, och hävdes i ett "enebärs-såll" eller ett "bosåll". /Se foto under "Tröskning" denna saml. / Matsstrupen skars av vid mellangärdet och fick följa med "bröstit" = hjärtat och lungorna, som togs ur "framåt" /slaktaren stod vid grisens huvud. /Till "bröstit" hörde även tungan. Man följde

med kniven efter "morlösan" /matstrupen/ och "strupen" /luftstrupen/, skar loss struphuvudet, och då följde tungan med. Hjärta, lever, strupar och tunga hängde alltså ihop. Sist "tummades" istret loss, och grisen var färdig för styckning.

Vid styckningen skar man först loss huvudet. Halsen kallades "stickbiten", bröstbenet "bröstläggen". Ryggen högs ~~loss~~ loss, på ömse sidor om ryggraden. De båda bogarna kallades "frambiten", skinkorna "bakbiten". Allt det övriga, d.v.s. "slak-sidorna", "mellanbiten". ^{som skars i kvarters-breda} "strängar". Revbenspjällen kallades "kråka".

Fläsket fick ligga och kallna på tavlan. Sedan saltades det ned i en "fläsktjimme". Skulle räcka till nästa år. Endast de mest burgna hade råd att röka en skinka. Röktes i bastu, och till ved hade man "ekesmylle" /ekspånor/. Många var nog tvungen sälja halva sin gris i juni, juli, då utskylderna kom. Sedan fick de ~~äraxin~~ snåla in på fläskbitarna.

På "miltren" /mjälten/ såg man hur den kommande vintern

Bot för
kylskador.

skulle bli. Var miltren ojäm och grov, blev vintern sträng, jämn och fin, blev vintern mild. Gallan torkades och användes till att bota kylskador. Man gjorde en deg av den och vatten från smält takis och lade på det onda stället.

Så snart man tagit ut tarmarna, började kvinnfolken plocka av fett. Det skulle göras medan de var varma, eljest blev det stelt, och de gick sönder. De sköljdes, vändes, skrapades och blev till "fjälster" /korvskinn/.

Var det riktigt bra, skulle korven vara färdig, så att slaktaren fick med sig "smakekorv" hem. Det var ett "isterband" /fläskkorv/ och en ~~käkekäxx~~ "svettakorv" /blodkorv/, kanske en leverkorv också. Dessutom 2 - 3 "feta kakor". De var gjorda av blod och rågmjöl med fläsk eller ister inne i. Stora som ett par knytnävar. Kokades. Pengar fick han inte.

/Angående korv, se "Göra korv", Nygrens saml./

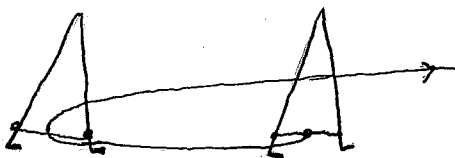
"Dissarna" /spenarna/ skars loss från "bukbältan" /innan denna togs ut/ och skulle av barnen bäras till "grisabyssjan" för att man skulle få tur med nästa gris. Men sådana "stolla-prov" har då inte förekommit på den här gården.

En one kunde inte skällas. Den måste "flängas" /flås/ som ett annat kräk. Huden var som en bräda, och det var jämt omöjligt att få den av. Man fick skära loss den. Och fläsket var inte gott. Det gick då inte sälja, utan ägaren fick vackert ha det i sitt eget hushåll.

Koslakt.

Här på gården slaktade vi en ko var höst. Det var en gammal ko, som haft en 9 - 10 kalvar, eller också en som inte ville ta kalv mer. Kvigor kunde också slaktas ibland. Man gick då ihop två bönder och köpte en kviga på marknaden.

Fäkräken slaktades på dagen, och man hjälptes åt en par, tre man utom slaktaren. Kon eller kvigan, vilket det nu var, togs ut på fäbacken. Man band ihop frambenen /ej tätt/ med ett rep och bakbenen med ett annat. Så fäste man en töm mitt på det rep, som höll frambenen, ~~trådderxåxxx~~ tog den om repet vid bakbenen och drog till så att "alla fyra benen kom i en hög".



Skiss, som skall söka åskåd-
liggöra tillvägagångsättet.

Då ramlade ju kon, och man band ihop repen. Så tog man en stång över kon och under benen och vägde upp dessa. Sedan var hon maktlös.

Där låg nu en på stången och höll, en annan höll i hornen och slaktaren stack. Det gjorde han genom att sticka in knivspetsen med eggen utåt, och så med ett enda säkert snitt rista upp halsen ungefär två och ett halvt kvarter. Flådde upp en smula på båda sidor omh tog ut "morlösan" /matstrupen/ och "strupen" /luftstrupen/. De höll han i vänstra handen, och med den högra började han skära av blodådrorna. Kniven var samma som vid grisslakt. "Stubbekniven" alltså.

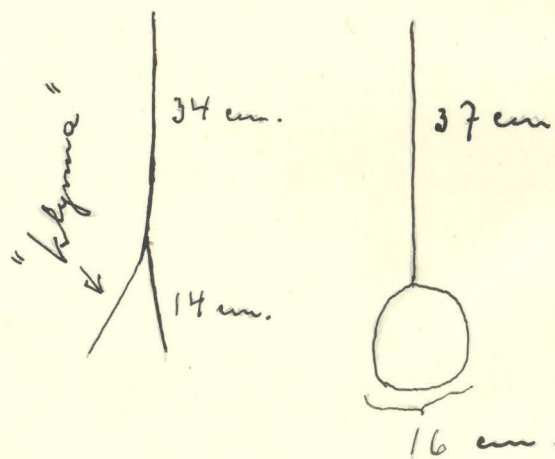
Under sticksåret sattes ett tråg för att ta blodet i. Ur det östes sedan med en slev och i en kopparkittel, som man hade rågmjöl i och där blodet rördes på samma sätt som vid grisslakt.

5034
-137-

"Bloaträ" och slev eller
skopa, som användes vid
slakt.

Äg. Fridolf Melkersson
Raneskrub, Åseda.

Måtten finnas på nedanstående
stående skisser.



Skriv endast på denna sida!

14

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Då kon var död, lades den upp på en slaktatavla och flängdes. Ristades först upp hel och hållen, sedan benen från fotleden, över knäet. Benen flängdes först. Då man kom till rumpan, brukade barnen skickas till grannen för att låna "rompedraget". Men det var bara ett "stollaprov".

"Reddes upp" på samma sätt som en gris. Men ingen "bukbälta" skars ut. Tarmarna togs i huden för att inte bli lortiga. Fruntimren plockade dem varma, och talgen lades i ett rissel /säll/. Talgen till ljus. "Bröstit", d.v.s. hjärtat och lungorna togs ur framåt, och till det hörde tungan. "Morlösan" knyttes för vid sticksåretså snart blodet runnit av, och nu skar man av den strax hitom knuten.

Vid styckningen skar man först av alla benen vid knäleden, sedan huvudet. Så klöv man hela kon längs ryggraden /med yxa, numera sågas/. Bogar och baklåt skars ut. "Slaksidorna" skars i "strängar" /mellan vart tredje revben./.

Köttet saltades ner i en "tjimme", torkades sedan på gällestänger i taket. Fötterna skällades genom att hållas i en spann med hett vatten. /Man kunde ju inte flå ända ut/. Klövarna bröts loss, och foten skars av vid fotleden. Kallades "knäppetärer" och anrättades som svinfötter. Benet från fotleden och upp till knäet kallades "kägelben". I dem fanns "smörja". Högg sönder ett ben, då det behövdes och smorde, bl.a. "spånavagnen" /spinnröcken/. Av inälvorna gjordes korv. Det blev "svettakorv" /blodkorv/, grynkorv och leverkorv. Juvret togs i grynkorven.

Någon månad före slakten började kon gödas, och ju fetare man sedan fick den, ju mera "nykött" bildades. Köttet blev då lättare att koka. Dagen före slakten fick den emellertid svälta, så att den inte skulle vara allt för stinn och tarmarna gå sönder.

Det är nu en 15 - 20 år sedan vi började slå kor här.

"Dixarna" / "den gamla skarskossen" från "bukbilden" / innan
den tog ut / och skulle avbrytas här / till "grisabyssjan"
för att man skulle få tur med nästa gris. Men sådana "stolar"
har inte förekommit på den här gården.

Lagen kom nog förr, men den gamla seden satt i länge. På samma
sätt var det med grisarna. Då det blev lag på att de skulle
slås med mask, gjorde de bara så, att de stack grisen först på
det gamla sättet, sedan slog de en sprint i huvudet på'n.