

ACC. N:R M. 13820: 1-14.

Landskap: Småland Upptecknare: G. A. Hartman, Visseljärda
Härad: S. Möre Berättare: "
Socken: Visseljärda Berättarens yrke: folkkokare
Uppteckningsår: 1956 Född år 1888 i Visseljärda

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Plaktteknik. s. 1-14.

LUF 104.

(sid. 1-2 fr. Eringsboda sv., Mo-
delstads bd., Blekinge)

ACC. N:R M. 13820: /.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

SLAKTTEKNIK (LUF 104).
=====

Luf 104
1.

Rörande rubricerade ämne har upptecknaren kunnat följa gången ända från mitten av 1890-talet samt fram till nu. Jag vill i det följande beskriva hurudana slaktmetoder man hade i min födelseby Fåglasjö (jag är nämligen bondson därifrån) i Vissefjärda socken. Dessutom har jag i vissa fall hört beskrivningar av föräldrarna, hur det tillgick så långt tillbaka som i mitten på 1800 -talet.

Min mor berättade, att hennes far, bonde i Mörkemåla i Eringsboda, Blekinge, brukade slakta grisarna inne i köket. Det var en granne, som verkställde slakten klockan fyra på morgonen, sedan de först styrkt sej med mat samt några slaktsuppar. Naturligt nog var det vintertid, annars hade de väl hållit till ute på lagårdsplanen. Att de slaktade inne i köket och inte i fähuset berodde dels på, att man inte ville oroa kreaturen med grisarnas skrik - för någon bedövning förekom givetvis inte då dels ville man ha nära till skällvattnet, som värmdes i en gryta i den stora öppna gråstensspisen. Och köket användes inte, som vi är vana vid, l.

ACC. N:R M. 13820: 2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

till matlagningsplats i bondehemmen då för tiden, där hade man brödbak, kokade potatis till svinen samt - som sagt - vid slakt av svin och får eller kalvar under den kalla årstiden.

I det följande skall jag jag fortsätta med grisslakt och då börja med 1890-talet, då jag började vara med och titta på. Vi förrättade inte slakten i köket utan utanför lagårdsväggen. Som slaktare anlidade vi i de flesta fall vår allra närmaste granne, en bonde, som hette Olof Petersson. Som medhjälpare var det dels min far samt vår dräng. De var alltså tre: två till att hålla samt slaktaren. Slaktaren gick in till nassen i stian samt band ett rep om hans ena bakben, öppnade dörren till stian, och så leddes offret ut på "floen" i fähuset, där man hade grisarna under vintertiden. Var grisen motsträvig, var det för två mannar att ta den i var sitt öra samt dra, medan den tredje sköt på där bak. Naturligt nog började redan vid dessa preludier grisen att gasta och skrika, vilket gjorde kor och oxar nervösa. Men snart var man ute på gårdsplanen utanför fähuset, där det stod en slaktbänk eller "slakttavla". Grisen leddes intill denna, och sen ingrep alla tre manfolken på en gång och lyfte upp djuret samt vände det på sidan. (Var det en särskilt stor gris, räckte

2.

ACC. N:R M. 13820:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

det inte med två man plus slaktaren utan tre plus slaktaren.) Man band med repet ihop grisens ben samt höll dessutom i dessa med händerna. De båda "hållarna" stod bakom ryggen på grisen eller låg över denne, som låg på högra sidan. Slaktaren lade om ett trynträ om grisnosen för att snöra ihop gapet, så att grisens hals inte skulle kunna ge hals alltför högt, samt för att han inte skulle bita slaktaren i händerna. Antingen hade slaktaren trynträ - enfotslång pinne med en repögla fäst i den - eller enbart ett kort rep, med vilket gjordes en rännsnara om gristrynet.

Ingen bedövning av ^{h)} djuret förekom. Grisen skrek vilt, under det att de som höll inte släppte efter, fast grisen försökte sparka sej fri. Så ställde sej slaktaren på motsatt sida mot hållarna, tog fram sin "stockkniv", som var nyslipad och vass som en rakkniv - kniven var gjord av bysmeden Danjel - samt rakade av håret framme i grisens bringa, där sersticket skulle anbringas. Med tummen trevade slaktaren och tryckte i grisbringan för att få tag i det rätta stället samt skar först ett ytligt snitt, sedan fördes kniven in helt, ja, även en del av skaftet, samt vreds om i såret, tills pulsådern träffades och blodet kom framsprutande. Just som kniven träffade mllet, gav nasse opp förfärliga jämmertjut.

3.

3.

ACC. N:R M. 13820:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Den här nämnda slaktmetoden - att avliva djuren utan föregående bedövning - har alltid använts i denna trakt, från urminnes tid och tills man under de närmaste decennierna på 1900-talet, alltså innan lag om human slakt utkom, vid sidan av det gamla sättet i enstaka fall började bedöva slaktdjuren. Ja, redan under sista decenniet av 1800-talet förekom bedövning, men då endast av storboskap, vilket jag ska redogöra för senare.

När det var fråga om svin, förekom alltid bröststick, vid slakt av andra djur andra sätt. Blodet tillvaratogs alltid av alla slags djur, ty blodkorv, palt eller blodplättar (också paltbröd) ansågs som en delikatess och som en kraftig sorts mat. I mitt hem ansåg man svinblodet vara det värdefullaste: just som slaktaren drog ut sin kniv efter sticket, stod en kittel eller spann redo att ta emot blodströmmen. I kärlet hade man en lagom mängd grovt rågmjöl - här benämnt "korvgryn" - och under ständigt rörande med ena handen av ett fruntimmer, hindrades blodet från att leveras samt blandades med mjölet, i vilket man också lagt i en dosis salt. Slaktaren ville ha fram hela blodmängden, om om det för tidigt upphörde att rinna, stack han kniven på nytt in i grisens sticksår.

Nu var det ju allmänt, att en del fruntimmer var rädda för ett "röra" efter slakt, nämligen för att om de var gravida, så kunde barnet få blodlytet, d.v.s. få röda fläckar på kroppen, liknande s.k. eldlyte. Var det husets mora, som vägrade att vara med vid slakten, så började slaktaren skoja med henne, att hon var "på det viset". Vårre var det med en ung flicka: vägrade hon att röra, så blev det ohejdat skoj med henne. Hon kunde helt enkelt bara vara rädd i största allmänhet, tycka att slakt var hemskt, men så räknade man inte då. Det måste vara något ...

Här i frågelistan beröres en sak, nämligen att binda om matstrupen på djuret, så att inte maginnehållet den vägen skulle komma opp, men det hörde jag aldrig eller såg någon slaktare göra, innan djuret dödats. Men när djuret skulle "ringas opp", d.v.s. inälvorna tas ur, då frilade slaktaren matstrupen - "moalösan" som man benämnde den här - samt band om med ett snöre eller, som det också skedde, matstrupen skars loss i svalget, frigjordes i hela sin längd, varefter det bara slogs en knut på den.

Motviljan att i äldre tider bedöva slaktdjuren hade inte sin orsak i sadism mot husdjuren, ej heller på liknöjdhet, utan helt sonika på, att man trodde blodet rann av bättre, om man inte bedövade. Pläsk och kött
5.

ACC. N:R M. 13820:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

blev även smakligare samt höll sej bättre att förvara, om blodet rann av till sista droppen. Och så ville man få mesta möjliga blodmängd, för blodkorn var som sagt mat, och god mat.

När det gällde hondjur, så undvek man att slakta detta, om det var brunstigt, ty fläsket och köttet sades bli "rammt", få dålig smak då. Och så "höll" djuren blodet under avtappningen, vilket säkerligen inte var fel. Detta kan jag berätta om. Vi hade nämligen sålt en sugga till en av djuruppköparna, och han skulle slakta en viss dag. Då "risade" suggan, och mina föräldrar ville uppskjuta slakten. Men uppköparen brydde sej inte om det, utan slakten skedde. Blodet rann sakta, och suggan skrek inte vid sticket, bara grymtade belåtet. Och slutligen låg hon där slak och orörlig, färdig att sänkas i skällvattnet. Så skedde, men i samma ögonblick ljud ett avgrundstjut från suggan, och med ett skutt var hon uppe ur karet samt satte skrikande i väg över lågärdsplanen och ner i ången, allt medan blodet forsade ur sticksåret. Slutligen föll hon omkull, sedan allt blodet var utrunnet, och var död, oåterkalleligen. Men vår sköna blodkorn var till största delen förlorad. Man hämtade suggan samt förfor med henne på sedvanligt sätt. Ja, det var en sorglustig slakthistoria!

6.

ACC. N:R M. 13820:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Den urgamla metoden att slakta utan bedövning höll i sej in i det sista och i enstaka fall efter 1938. De första, som började tillämpa den humanare metoden att bedöva djuren innan blodavtappningen, var upphandlarna av slaktdjur av alla slag: de gjorde bedövningen för att arbetet skulle gå lättare och fortare, inte så många medhjälpare behövdes, varför slakten blev billigare. Hemmaslaktarna behöll metoden utan bedövning. Man ledde eller körde upp de levande slaktdjuren till uppköparen, vilken sedan slaktade och forslade fläsket och köttet till Vissefjärda station samt sedan per järnväg till Karlskrona. De hade inga särskilda nya metoder eller redskap, allt gick som vid slakt i hemmen. Det enda var, att man skaffat sej slagmask, med vilken, som namnet anger, en järnpik med en träklubba slogs in i djurets panna. Masken var gjord av närmaste smed samt mycket enkel: järnpiken satt i ett järnbeslag, glidande i ett hål, men den var anordnad så, att den visserligen gled i hålet men ändå var kvar på plats, kunde inte tappas. Detta järnbeslag var sen fäst i ett trähandtag eller -skaft: man anbringade piken, utdragen, på djurets panna och drämde till med klubban, så att piken drevs in i hjärnan. Sen stacks grisen på sätt, som ovan beskrivits, skällades osv. samt hängdes upp och togs
7. ur.

ACC. N:R M. 13829:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Jag sa, att man var mycket måna om att tillvarata blodet efter de slaktade djuren, men detta gällde inte alla men till 95 % i min socken. De övriga 5 % som utgjordes av Efraims söner och döttrar eller baptister var förbjudna att äta blodmat (de lydde ett bud i Moseböckerna angående detta). De tog och tar inte ens vara på blodet för foderändamål men däremot kan grannarna få överta blodet till hushåll eller djurföda.

Så övergår jag till slakten av storboskap. Den kunde försiggå både med och utan bedövning. Jag minns från mina pojkar, då jag åsåg sådan slakt. Slaktare var vår grannbonde, som ovan namngetts. Vid koslakt - sådana djur slaktades för att behålla allt i hushållet - grävde man på slaktplatsen ute en grop, lagom stor och djup för kopparkitteln, i vilken blodet skulle uppsamlas. Kittelns överkant var ett par cm över jordkanten. Kon ställdes bredvid denna grop, i vilken kitteln med rågmjöl skulle stå, ungefär vid sidan om kons huvud. Man band så en säck framför kons ögon, man lade ett rep om hornen, och en man höll i detta. Ett rep lades om de bägge benen, ett fram- och ett bakben, på den sidan, som var åt kitteln. Ingen bedövning, som sagt. Men slaktaren tog en s.k. bålyxa, en med långt och smalt huvud, sådan som man fäller träd eller klyver ved med, ställde

8.

sej på den sidan om kon, som vettade ifrån kitteln. Med kraft högg han sedan yxan i kons nacke, strax bakom huvudet, och i detsamma som hugget gick in och högg av förlängda mörgen, skulle de två, som höll i repen, vilka var fästade i ett fram- och ett bakben, dra till, så att kon föll på sidan. Innan slaktaren drog bort yxan ur konacken, drog den som höll i repet, som var fäst om kons horn, så att huggsåret kom att ligga över kitteln. Då drogs yxan bort, och blodet flödade ner i kärlet. Här rördes med handen - se om grisslakten! - tills allt blodet var blandat med mjölet, och omröringen fortsatte en stund efter kitteln tagits bort ur sin grop, och smeten hade kallnat, så att ingen fara förelåg att blodet kunde leveras sej. Genom att ryggmärgen avhöggs, kunde djuret knappast känna till sej eller röra sej mycket efter hugget, varför metoden var både human och arbetsbesparande.

En gång åsåg jag, hur det slaktades en tjur - det var på 90-talet - och man hade vidtagit samma förberedelser som vid ovan berättade slakt av ko. Men här tappades blodet av på ett annat sätt. Då det var fråga om en tjur, som var stor och mera farlig än en ko, verkställde man bedövning av honom. Sedan två man med var sitt rep om hornen hade placerat sej vid

9.

ACC. N:R M. 13323:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

tjurens huvud och med repen sträckta - repen om ena sidans fram och bak-
ben var naturligtvis också bemannade -tog slaktaren fram bältyxan, och med
hammaren på denna slog han tjuren i pannan, många slag behövdes, tills
han domnade av och föll, på rätt sida om kitteln genom dragning i fotre-
pen. Därefter stacks djuret med en mycket lång kniv i halsen. Medhjälpar-
na var redo att hålla tjuren kvar stilla på sin plats med repen, och om
tjuren visade tendens att bli orolig, gav slaktaren honom ytterligare
ett antal slag i pannan med yxhammaren.

Vid en precis lika anordnad slakt av tjur på ett annat ställe i or-
ten under 1920-talet - slaktare och medhjälpare var mycket omtöcknade
va för många slaktsupar - föll tjuren omkull på fel sida och på en av
medhjälparnas ben, så att detta bröts av och mannen måste föras omedel-
bart till lasarettet i Kalmar.

Då uppköparna slaktade nötboskap började de så småningom begagna
slagmasken även till sådana liksom då det slaktades grisar. När man bör-
jat med denna metod, fann man, att den var bättre än det gamla sättet och
använde den sedan alltid, medan man mycket länge, in på 30-talet, använde
sej av den äldsta metoden vid slakt hemma vid gårdarna.

ACC. N:R M. 13820:11.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Vid slakt av kalvar och får användes aldrig bedövning vid hemmaslakt så vitt jag kan erinra mej. Däremot började man av praktiska skäl före slaktlagens tillkomst 1938 vid de små slakterierna i bygderna - det fanns många slaktdjursuppköpare i socknen - använda sej av bedövning genom att med en vanlig liten hammare slå djuren i pannan före sticket i halsen eller bakom huvudet i nacken. Hemmaslaktaren begagnade bägge metoderna, enligt vad jag såg, de mera professionella slaktarna alltid i nacken, troligen för att skinnet inte skulle skadas. Vid hemmaslakten för t.ex. 75 år sedan var detta inte så noga, då man vanligen behöll skinner för eget bruk, medan yrkesslaktare sålde dessa. När sticket skedde i halsen, strax under hakan, tog slaktaren med vänstra handen ett grepp om de båda struparna samt avskilde dessa och stack sedan innanför dem för att inte skada särskilt matstrupen. Som redan nämnts bands inte matstrupen om före sticket, detta skedde däremot först man började urtagningen av inälvorna, för att inte maginnehållet skulle pressas opp och orena köttet. Även efter kalvar och får togs blodet till vara till korv eller palt, men man brukade också vispa blodet tills det kallnat utan att inblanda mjöl. Sedan blandades in korn- eller vetemjöl, varefter man slog

11.

ACC. N:R M. 13820:12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

i mjölk så att det blev en smet, av vilken bakades plättar.

Sedan grisarna skällats och rakats och de andra här nämnda djuren flåts, hängdes vanligen kropparna upp i en ställning, galge, upprest på lagårdsplanen, eller också i en dörröppning. Slaktaren skar ett hål mellan senan och benet ovanför bakhasen på båda bakbenen, och därigenom insattes en kraftig käpp. I denna fästes ett rep, som fästes i dörröppningen. Efter urtagning och sköljning fick så köttet hänga och svalna, innan det togs in eller transporterades till staden.

Många slaktare var amatörer på området och misslyckades ibland, så att arbetet blev mindre väl gjort. Men många hemmaslaktare hade genom trägen övning blivit mycket duktiga, och sådana anlätades alltid mycket. Hemmaslaktaren tog aldrig betalt som jag minns, framåt 1920 eller så fanns det någon, som särskilt vid jultiden hade bråttom samt inte kunde ta betalt in natur^{-a}/på alla ställena genom att äta och supa. En krona per gris tog de då i betalning, men lite spendering tog de också på vart ställe, så att när en sådan slaktare på kvällen gick hem, var han mer eller mindre i fyllan. Det fanns slaktare, som började med för många slaktsupar, så att när de skulle börja arbetet, bar sej illa åt vid stickning samt 12.

12.

ACC. N:R M. 13820:13.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

t.o.m kunde skära och sticka sej själv, vilket hade förekommit.

Särskilt före jul var det oljud i byarna med alla grisarnas skri. Sedan man infört bedövning av djuren, har dessa tjut tystnat, men ett och annat tjut hörs dock, vilket upphävs när man griper grisen i öronen för ha ut honom ur stian, men det är inte långvarigt.

Var det fråga om hemmaslakt och fläsket eller köttet skulle användas i det egna hushållet, brukade man efter slakten bjuda slaktaren på mat, kaffe och spritdrycker rikligt, varvid man som en rätt stekte av det nyslaktade fläsket eller köttet. Även husfadern samt egna eller lejda (de tog ingen betalning dessa heller) medhjälpare, deltog i måltiden.

När man slaktade kaninen och höns, så användes bedövning ibland för de förra. Man tog kaninen i bägge bakbenen samt slog hans huvud några gånger i en vägg, varpå man med en yxa högg av huvudet. Hönsen nackades som nu utan vidare spisning, och var det vinter och snö, slängde man djuret efter halshuggningen i snön, där det fick flaxa och hoppa, tills det dog. Annars höll man i benen med armen utsträckt, tills blodet runnit av. Hönsnackning förekom antingen tidigt på morron eller sent på kvällen, djuren satt uppflugna på sina stänger och var lätta att komma åt.

ACC. N:R M. 13823:14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Vad bedövningen beträffar, så har förut sagts, att densamma så småningom trängde fram; dels - kanske främst - för att underlätta arbetet vid slakten, t.ex. när det gällde tjurar, som man ville slå ner för att de inte skulle vara farliga att handskas med, hålla fast osv. Medlidandet med djuren kom väl i andra hand, det är min åsikt.

De som var medhjälpare, som hjälpte till att hålla djuren, deltog även i det följande arbetet, t.ex. med att skälla och raka svin, samt att hålla i skankarna på de djur, som flåddes. Därav har man ett ordstäv här, som lyder: "Den är inte bättre den som håller, än den som flår."

Omkring Vissefjärda samhälle agiterades för en 30-40 år sedan för humanare slaktmetoder, d.v.s. slakt med bedövning, så att det var i centrum av socknen den nya metoden först vann terräng. Det fanns då en djurskyddsförening med en energisk ordförande, fröken Alma Östergren, och hon inte bara agiterade för humanare slakt utan var också ute och spanade i samhället, om hästarna var selbrutna, haltade, var illa skodda, magra m. m. Och hennes arbete gav också frukter, det fanns belägg för den saken. Numera förekommer inga olovliga slaktmetoder och ingen vanvård eller annars grymhet mot tamdjuren, dess bättre skulle man kunna säga.-
114.