

ACC. NR M. 13832:1-8.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *J. L. Svensson, Västorps*
Härad: *Sunnerbo* Berättare: " "
Socken: *Heimeryd* Berättarens yrke: *f. d. hem. ägare*
Uppteckningsår: *1956* Född år *1869* i *Heimeryd*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sl ättteknik. s. 1-8.

LUF 104.

13832:1.

ACC. N:R M.

Slaktteknik

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUNDBnf 104
1.

De äldre slaktmetoderna var brästlika i det näst vanligaste hön på orten utan bedövning av både ynkesslaktare och kunnastaktare. Största slakttiden var på hösten blottat november och december. Svin slaktades vid den tiden som ansågs den lämpligaste när de togs in från utbetet och bästa tillgången till fetta på den tiden efter inbärgningens av säck och potatis. Svin slaktades på landsbygden var den tiden med stora svini på två och tre hundra kg och två pund i stor både över och under. Is brut vägs de slaktaren efter uttagningen. Det var nog för att kunna berättas det var hedran för husmodern som var näst vanligast den som skötte dem och hade de största och fetaste var ett samtalsämne vid samlingar och julagille. Förbe döjning började var abmant brästlika för svini och även för andra djur det vanligaste och ansågs det förtärligaste och lättaste sätt för att ta vara på blodet med hänsyn till de som stakt i kassan och maskin men blodet gick slaktare och kunnastaktare hängre detta gäddde får och kaboar det var äldre metod och mera plägsamt för djuret binda om matströmmen och det där för stuktat tog tid och var djurplägsamt men förkom väl senare delen på 1800-talet även stöne fäktare. Svin har alltid varit brästlika.

Vid slakt av sådana stora svin var vanligt fyra man den tiden vid slakten. Med våld ta dom inni köket och lägga upp det på en tavla avsedd därtill. Skinka gick fort och blodet gick skappt så det tog inte lång stund förrn kivet var slut. Men sen lägga den ner i skällkar net och lyfta upp det var något å ta i. Och riva av uller men den var varans och raka och göra den ren. Många gånger två stycken en för årig sugga var vanligt på många stora ställe med stora familjer var märk vanligt för och en bergis med den var vanligt i mitt hem med flera andra gårdar den tiden. Slaktaren och hjälpkara kom vid fem tiden på morgon och det var slaktgille mat kaffe och brännvin der det anordnas. Att skulle göras och vara för digt till dagen för att vinna tid. Också när det var så dåligt med lysa det var att lysa med stücken ett par fukt der va te där de gömtä nygästerna som de inte hade mer än kostadsrummet med keldspad. Bar de där i bottra delon med att det var rätt stort och rundigt rum ändå att i samma rum. Bryghus eller kokstuga var inga had den tiden. Och grannarna gick till ~~ett~~ dra som hjälp och byt. Slaktarens fukt och tog väl någon gång betadsing ~~men~~ ~~is~~ ofta ~~men~~ just gille var mycket vanligt på många ställen var på

inte fråga om den tidens hjälpsambud var abnorm. Har själv varit med om
 sånt fick upp i. Men var morron. Det var ett gillestugans med några husets
 medlemmar och gille var då. Det slaktades väl färre uter men inte ofta
 samtidigt med svin slakt. För hade de mycket och slaktade mycket mer järna
 tidigare på hösten och gjorde det mest själv utom andita ynkus slaktare.
 En del äldre höll före att de skulle be ochöra dem för stökningen för blodet
 skulle gå bättre men det var jag aldrig med om. Bedövningen bedöv-
 ning började väl något först på 1960-tal men inte ofta. Lik en som var
 svensk och säker till att stöka gick kinslam rätt fort. Det var nog skinnad
 med sådana stora svin eller mindre men det blev mycket god mat vid
 sådana slakt men nu är det föraktat med stora svin. Fjörket och fetth
 fläsk. Sedan vid skelkiftet och framåt blev det vanligt att slakta vid
 dagen på morron och det var något helt annat vara ute och inte vara
 berömd av lyse. Och så vad arbete med rengöringen efter slaktet det var
 och minde om an behövdes ett upp om fötterna och de ut djur ut och stäa om kudd på
 marken i stöka. Det blev en skinnad och är var här gick bra att ta blodtägga
 fort. Och så lägga ner och ta upp var skällur var det någon domkraft att
 använda om det behövdes. Och hissa upp den vid räkning och rengöring.

och inte behöva vara rädd för att spilla vatten. Denna metod började vid
början av 1900-talet och bedövning började bli allmän vid alla ställen.
Och det var mask och träklubba det näst vanligaste och den kunde man
ställa på rätt plats och ens stog och det tar inte fel heller är lika
säkert som skutmask och lika fört. Och denna metod blev allmän och är
ännu av både ykesstaktare och tunnastaktare. Men nu senare har
det blivit helt annan sed genom Maskinerna nu dit skicka bönder
na sina djur och tar fläsk och kött direkt efter behov och maskinerna
kör omkring varje vecka på landsbygden och är tillfälliga på färskt
och nytt för jämte. Stora delar av bönderna är nu med i Maskiniförning
och kammarskapet. Den blir mindre men sent gått bort har den inte ännu
bedövningen vid stakt var mycket olika vid början och olika trakter. En
var i tillfälle på se staktmetoden både på värmland och Uppland
och på trakter och de var mycket olika. De stamde ykesammare. Men
med sin järnklubba tillvärdad av byarna. Och tog inte på rätt ställe
det eller inte som den borde. Utan de stog flera stog sådana bedövning
var inte att förundra. Bättre då stå omkring och stöka var mindre plåg
samt och livet blev skit förtare och bättre. Ta vara på blodet med

All slakt var vanligt på hösten för de allra största djur både svin
och fåkratur och för allt saltades utom det som gick åt som färskt och
nytt i huskallet. Ett dygn efter slakten skulle fläsket det fiska saltas
det fiska lof bli riktigt kallt först. Lägga man i kar med salt under och ovan
på och gördas med salt svävar före nedläggningen och karas så väl
som möjligt för bakken borde gå över och för saltet skulle smälta var
vanligt källa vatten på. Här fiska det ligger till framåt midsommar
lägs då upp och hängdes upp i ett mörkt rum helst för att undvika affe-
gor eller hängdes ett skynke över för flugor. Och här var att ta upp så fort man
behövde och även i karot. Tog man upp efter som gick åt och det var fläsk
med spisk och gott som både kokt och stekt och spekt det var tort och fast
och härligt. Utom kall av fåkratur saltades för att förvaras framåt
sommaren. Och färskt saltades och torkad det som inte gick åt som
nytt och färskt. Färskt var något härligt både färskt och torkat och
är det ännu mer inte gott om det nu för de har inte fär nu som för.
De som brukade slakta två sådana stora svin var jämna de sådde något
fram på tort fläsk fram i Augusti och Sept var kallt att sälja på
mässads. Tor dagar va förg för de började slakta på hösten.

ACC. N:R M. 13832:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.

Hur gamla dessa slaktmetoder är och om man inte men kan varit gäng
se här på orten i ens minne och hört tal om. Man bedömer tycker
man nu skulle vara hemskt ä se när de fastband djuret på tassla
eller annat och skar upp i halsen och band om mats trusen före sticket.
Detta var i huvudsak större fäkratur. Men det var vanligt den tiden
både här och andra trakter som en själv sett och de tyckte det kunde inte
ske på något annat sätt. Här tycker man att fäkratur fick plågas
mer vid slakt än andra djur. Enn och man aldrig annat än bröst
stick men det var ju noga sticka i bogen var inte bra där är trång plats
och fräga om att komma rätt med knivens emellan hjärtstick var
inte heller behagligt för då dö de för fort och blodet går ej av på till
fredstänkande sätt. Dessa fel synas väl på fläsket. Genom bedövningen
underhålls fängslande och fastbindning kom inte i fråga. Och den var
alman här på orten för än lagen trädde i kraft där om 1938. Bästa om
alman sättes en snärja om orantjåkan med snöre och en hålleri
med det samma är huru det stillo och en kan sätta masken på rättas
stället en slår och tar inte fel håller. Och förhållan den tycks nog vara lika
ställt vid yrkes slakt och kunnas slakt i detta fall och inte djurplågeri.

Det staktades inte mycket fätkreatur förr på landsbygden och om
 kött användes mycket litet mot nu på senare år Och Herredsstämman
 har förändrats mycket i ens minne Och föreningar i allt och fristuta
 gör med det samma bort man är inte sin egen när en skriver
 om sig i dessa Och det har sina fördelar min där är arvig sidor
 med På 1800 tal var fläsk huvudparten av såväl silt saltat och färsk
 mjölk smör och ost i bland bönderna var det vanligt i matväg på
 landsbygden Och bland bönder staktades kaffver allt emellanåt
 Detta var näst vanligt de gjorde själva utan antita yskesman
 Det var för gott om mångkunniga män Det var för gott om
 mångkunniga män i mångkhandade yrke Stöjarbete Smide
 och även stakta var många som gjorde åt sig själva och grannar
 Och sådana mångkunniga män vara vanligt med tycho vara
 på utgående på senare tid det skall vara yskesmän Till att
 skicka sina djur till Skattni och så köpa derifrån vad som behövs
 är rättint men inte ekonomiskt och stor skilnad på vara särskilt
 på fläsk De som fetar med såd och potatis eller fisk affalt och
 myeriprodukter Skakta kunnar det en själv fast det är stor

fördel med sig och bli mycket god och billig mat. Samma förtällas
de med. Ochakturibitarna men det är lättvint och bekämt och när
det är ont om arbetskraft så är det behändigt och bra i färd hemma
En gammal slaktmetod har en minne på vid svinslakt var att le
ut djuret och slå omkring och stöka och sedan låta den resa sig och
stå upp och rida sig själv till den föll omkring och då var livet slut
Men det var inte så lätt att ta vara på blodet men alltid ta något
och det många föra som inte frågade vidare efter det. Blodet gick
väl ut och det minsta pågsamma för djuret dess metoder för be
dövningen började bli abnorm som en har minne på och hört tal om
På värmstard var mycket vanligt kvinnor slaktade kalvar och får
men inte svin. Men de var inte fråga om bedövning men det var
vid sekelskiftet. Och bedövning var då inte vanlig någon stans
Här var för flera som brukade slakta något och raste till Amerika
och slaktade mycket där och brukade samma slaktmetod där som
här och slaktade när hemma mycket sen de kom hem flera
som jag väl kände och var bekant med det var sist på 1880-tal