

ACC. N:R M. 13833:1-11.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Martin Eriksson, Gyllebo*  
Härad: *Ingelstad* Berättare: " " "  
Socken: *Borby* Berättarens yrke: *f. d. lantbr.*  
Uppteckningsår: *1956* Född år *1878* i *Borby*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Slaktteknik. s. 1-11.*

*LNF 104.*

## Slaktteknik.

Hur skall man kunna besvara några frågor om slakt, när man aldrig själv haft någon praktisk dori. Jag skall endast tala om vad jag själv sett och varit med om. I min barndom var det ju mest jilagrison som skulle slaktas och det vanligaste då var att grisen stöps i bröstet, utan att först ha blivit bedödad. Därför blev det mycket sprike när grisen skulle slaktas, det hördes långa vägar, därför kunde man höra folk säga, nu slaktas den nöbren. Att sovinet inte bedöddes, var nog allmän regel förr i tiden. Om till ex en kalf skulle slaktas så var det till att fissa upp honom, med ett rep om ens bakkbenet, sen var det till att arliva den med ett kalsstick, det var ju till att sätta en spann under för att uppsamla blodet, men det brukar merendels inte användas. I motsats till när får och lammar slaktades, då tillvaratogs blodet och användes.

När får och lamm skulle slaktas, bands benen tillsammans, och de lades upp på en block eller bänja innan även de avlivades genom halsstick. Har aldrig själv sett att matskuren ombands före slaktningen, men har hört ontalas, att somliga slaktare brukade det. Varför inte djuret klubbades före blodavtappingen, är svårt att säga, men man följde väl gamla traditioner, folk var inte så ömsinta för i tiden, eljest skulle ju djuret sluppet plågas så, om de föret blivit bedövade. Skulle en gris slaktas behövdes två män till att hålla densamma, en i frambenen och en i bakbenen. Slaktfeniven som i gamla tider även kallades stubbkniven, var en feniv med runt skaft, bladet var ungefär 20 cm långt samt spetsigt. Jag tror att denna metod användes av alla slaktare, skulle man nå något slaktat så spicka man ju alltid, bud eller slaktaren, i Bourby var det till att spicka eller Anders Larsson en

duktig slaktare, som bodde ute vid Rosby mas-  
se. Han köpte även upp djur och slaktade hem-  
ma och hade alltid kött till salu ja det var på  
slutet av 1800 talet. Blodavtappning genom för-  
störing av förlängda mårgen genom nackstick,  
gjordes för allmänt vid slakt av större och  
mindre tjurar och kor, som merendels föll  
omkull när mårgen genomströks, varefter  
djuret stackes genom halsen. Den kniv som  
användes, vid nackstick var dubbelblodig,  
det vill säga slipad skarp i båda sidor  
och rätt så bred samt ändå spetsig. Med  
nackstick brukar man även avliva gäns, ankor  
och höns stundom med höns brukar man helt  
enkelt hugga huvudet av med en yxa. Då  
gagnar man bara en spetsig pengkniv liksom  
när man stacker äl i nacken. Vi får vara tacksam-  
ma att myndigheterna, enligt 1936 års lag, låtet

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND.

3.

slaktdjuren, slippa att pinas som det var brukligt i gamla tider, enligt fysicologiska undersökningar skulle varje plagande av djuret inverka merligt, samt försämra köttet. Jag har nu så gott jag kunnat försökt besvara frågor om slaktteknik, men kanske det kan vara att höra hur det gick till när vi skulle slakta julgrisens, när jag var barn, så skall jag försöka beskriva det. Ja det var först att gå upp till Hamnenhögs Gästgivargård och köpa en liter brännvin, ja på den tiden kunde man köpa brännvin der, det kosta 90 öre litern, köpte man fem liter på en gång, många på den tiden hade träpapper som der gick fem liter på, då kosta det bara 75 öre litern, ja det var på 1890 talet. Det var skillnad då, mot nu. En sup till maten och ett par göfvar skulle ju alltid slagaren och medhjälparna få att bjudas på, kanske även en beskär de kom.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

4.

Min far gagna aldrig sjelf sprit av något slag. Slaktaren hade ju sjelf knivar med sig stubbkniven som han stack grisen med, samt ett par andra knivar, som skulle användas när grisen efter skällningen skulle göras fin, så var det trynebåndet, ett starkt band som de stack in om nosen på grisen, der var löpögla som de kunde dra åt när bandet kom in bak tänderna. Det var merendels slaktaren som la bandet om grisen inne i kätten, så var det till att få grisen ut och medhjälparna fick löra på, så grisen kom ut till platsen der den skulle slaktas. Det var merendels saltparet som då var tomt som fick användas, det låg med botten, epp och medhjälparna merendels två stycken, fick knäckt epp grisen och slaktaren lade trynebåndet även ner om underkäppen, för att grisen inte skulle

Kunna spricka så farligt. Sen fick han en trasa att torpa grisen hem på, det stället der han skulle stickas på, med kniven tog han sedan ett par tag så borsten skulle komma väck, sen var det till att sticka kniven på sned in i bröstet, gick det riktigt bra kunde han träffa hjärtat och då dog grisen fort, men många gånger tog det i bogen och då brände det längre innan grisen dog. Vid sidan om stod ju en spann med lite vatten var i blodet skulle rinna, det var ju till att röra i det så det inte skulle klumpas, när grisen dog måste der röras duktigt, annars leverades det och blev odueligt. Det var ju mest husesmodern som skulle passa och röra i blodet, men om hon var hvarandes, vågade hon merendels inte, för om hon blev rädd kunde barnet få kallandesjuka, hur hemskt det är har jag själv sett.

men om det kommet genom svinslabet vet jag inte. När grisen var död togs han ner av karett, som sedan vändes rätt, så titta slaktaren in i köttet om vattnet kokade i den inmurade grejten, det var han mycket noga med att det skulle koka, därför var det till att sätta bittida upp och elda under grejten, tog det tog tid att lå en s ek eller sju spannas vatten att koka. Sen var de till att bära vattnet ut i saltkaret, många slaktare hade sjelf så kallade skälletrag och då fick man bära ellers dem, men på Lars tid gagna vi alltid saltkaret. På var det till att lägga ett rep eller järntjunder i botten på karet, så det hängde ner på båda sidor om karet, sen var det till att hysa grisen upp deri och skälla den så borsten skulle gå av, den vändes runt med repet så den blev skällad på båda sidor och på ryggen och buk. När borsten börja gå av var det till att lägga

en dörr eller lämm över koret och lyfta grisen  
upp på dem, sen var det till att få borsten beröskt  
ko, det gick bra med inte för skarpa tenivar,  
nuförtiden användes blekträtter i stället för tenigar, att  
slå den ren för borst. Merendels fick slaktaren  
själf göra huvudet fint, det var ju besvärligast. Sen  
var det till att hissa grisen upp i någon bjelke, till  
värt under fars tid, der var ju kringbyggd gård,  
med portar att öppna, när vi slaktade stod vi meren-  
dels i porten, der var ju själva till att hänga gris  
i när den skulle skäras upp. Då tog slaktaren  
och skar ut senoran från bakbenen på gris, så  
han kunde sätta in det så kallade hängesträt,  
som var gjort av starkt träslag, det var unge-  
fär 60 cm långt, samt var spetsat i bägge ändar  
samt ett halvt snedskuret, så att benet fick  
säkert läste, på mitten var även en spira för att  
repet inte skulle glida åt sidorna.

ACC. N:R M. 13833:9.

När grisen var sepphängd, fick den ytterligare ett par spannar vatten över sig, för att bli riktigt vacker, sen var det till att gå över den ännu en gång med Rivinens innan man skar upp den. Sen var det till att skära upp grisen och ta ut tarmarna, då måste man vara försiktig när man skar loss ändtarmen, så att man inte smutsade ner tarmarna, der fick någon passa på med det så kallade dreutstru ed, som var gjort av urhälsat trä med handtag i bägge ändarna, som senare har ersatts med diskbejer av plåt. I forna tider gick slaktarna i spring och sålde kött som de hade i sådana trätråg på axeln. Med tarmarna följde även levern, der fick slaktaren vara försiktig när han tog bort gallblåsan så den inte gick sönder. Sen togs även lungan och hjärtat ut. Till sist skars äron hurudet av, när det

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND  
9.

Var nerspenet brukar de gamle slaktarna stöta  
huvudet av gisen tre gånger upp mot kroppen  
vad det nu skulle vara bra för. Sen var det  
ju lite gulle för slaktaren och medhjälparna.  
Sen fick ju hus modern ta vid, tjornarna  
skulle ju vändas försiktigt och spällas och  
stoppas. Innan man slaktade hade man  
torkat råg merendels, som maldes på maltkvar-  
nen, som ju fanns på de flesta bondgårdar,  
rågen maldes till gryn, så kallade jölsgryn,  
de fick matas om flera gånger tills de blev  
som de skulle vara, hade de inte själva maltkvarnen  
fick de dem malna hos den riktige mjölnaren.  
Numera är det nog bortlagt med gryn, nu  
görs nog mest blodkvarv av mjöl. Men för i  
tiden när man stoppa blodkvarv med gryn och  
tog stora flottbitar ibland det var gott, ja även  
nu man köpa blodkvarv med rensin i men

den är ändå inte så som gamla tiders  
husmodrar kunde tillaga den. Sen var det  
till att göra leverkorv, i fars tid hade de  
inte skaffat någon köttkvarn, jag vet före-  
ster inte om det fanns sådana då, utan det  
var till att ta in hackebuttet en plankbit  
omkring 40 cm fyrkant som var serhållad,  
det var det till att hacka det fint ut med en  
yxa. Hur ha inte tiderna förändrats nu, så  
bra som det nu går med en köttkvarn, fånge  
husmodrarna för i tiden, arbeta mycket mera.

Den lyckliga barndomstiden stiger åter fram,  
som säger man allting behävt i en lekare. Ett konser-  
terat, solbelyst perspektiv långt borta genom  
åren. Lyckliga fält som bli mer och  
mer avlägsna ju längre bort man föres  
mot det stora okända.