

ACC. N.R. M. 13837: 1-16.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *B. O. Bonderson, Lesjöfors*
Härad: *S. Möre* Berättare: *"*
Socken: *Gullabo* Berättarens yrke: *folksamvärd*
Uppteckningsår: *1955* Född år *1884* i *Gullabo*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Plaktteknik. s. 1-16.
(Feskn. i sid. 13-16.)

LuF 104.

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 13837: /.

S L A K T T E K N I K.

Under gången tid slaktade man många gånger utan att bedöva djuret. Det var då huvudsakligen mindre djur såsom lamm, får och spädkalvar. Även svin slaktade man utan att först bedöva dem.

Många gånger var det uppenbart djurplågeri som skedde vid slakt, då det utfördes av mindre vana personer, och hade det blivit anmält till vederbörandes kännedom, hade säkerligen straff blivit utmätt.

Mindre djur såsom får och spädkalvar stack man med en s.k. ståbba eller ståbkniv. Det var en kniv som liknade slidkniven med en längd av 16 å 18 cm. Den var av hemgjord beskaffenhet smidd av någon hemmasmed och med skaft av masurbjörk. Den hade skarp egg och mycket lämplig för det avsedda ändamålet.

Får slaktades genom att sticka det i halsen över matstrupen och på så vis skära av pulsådrorna. Detta slaktsätt användes även vid kalvslakt. Men det var somliga slaktare som stack spädkalven i nacken, vilket även var effektivt. En och annan slaktare brukade bedöva kalven med en hammare, innan han stack den. Får kunde man däremot inte bedöva på samma vis, då skallen och särskilt pannbenet var alltför tjockt och erbjöd alldeles för kraftigt motstånd. Någon slaktmask var ännu inte uppfunnen eller använd i denna trakt.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luft 104

1.

ACC. N:R M. 13837:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Svin slaktades med bröststick och utan bedövning, och för att hindra det från att skrika satte man trynträ på det. Med det kunde man dra åt trynet, så att det inte kunde öppna munnen och ge ljud ifrån sig.

Före slaktningen gjorde man iordning nödvändiga tillbehör, så att arbetet kunde fortskrida utan avbrott. Då man slaktade mindre djur såsom spädkalvar och får, behövdes inte så stora anordningar. En slaktbänk eller "slakttavla", som den kallades på bygdens språk och en skarpslipad kniv var det nödvändiga och så en kittel med rågmjöl att röra blodet i. Detta senare kom på husmoderns lott att ställa iordning. Under det att blodet rann ner i kärlet skedde en noggrann omröring med en visp, så att blod och mjöl blev ordentligt sammanblandat. Av massan kokades vanligen palt, som sedan åts varm eller stektes upp, då den kallnat. Man gjorde aldrig blodkorv av kalv- eller fårblod. "Korven" kallades blodet som allmänt talesätt här, även om det gällde människoblod. Vid slagsmål hände att någon blev sårad så att blodflöde uppstod. Det hette då, att han fick stryk, "så korven" sprutade".

Vid själva slaktningen placerades djuret på slakttavlan och en person satte sig mellan fram- och bakbenen, som fattades om med en hand om varje benpar, och så skötte slaktaren om själva slaktningen med ett stick genom halsen. Innan får och lamm slak-

2.

ACC. N:R M. 13837:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

tades, skulle de först klippas, och om skinnet var avsett till fällskinn, skedde klippningen någon vecka i förväg, så att ullen hann att växa ut till lagom längd, innan slakten verkställdes.

De djuret var dödt och allt blod avrunnet, togs kitteln med det ~~det~~ blodblandade mjölet bort och bars in i köket för vidare tillagning, och slaktningen fortsatte. Nu behövdes en tredje person och så lades det döda djuret på rygg och en person, en pojke eller flicka, på vardera sidan om djurkroppen fattade i ett fram- och bakben, och slaktaren skar upp djuret vid halsen och frilade matstrupen, som bands om med en "tvinnatråd", lintråd, för att inte maginnehållet från våmmen skulle rinna ut och söla ner slaktet. Vid svinslakt behövdes givetvis inte detta försiktighetsmått vidtagas.

Så började man flå djuret. Först skar man genom huden från halsen över buken till ändtarmen och därefter från de fyra benen rätt över till den försnämnda mittskåran. Så började man att flå av huden först kring benen och så över buken och slutligen hals och rygg. Därefter vidtog "urringningen", då innanmätet togs ut. Bröstbenet skars upp, men först skar man bort den nedre broskbildningen vid bröstbenet. Det var stort som en femöring och kallades "tolvskillingen" och var något klibbig. Så slängdes den upp i källartaket ~~ade~~ där den fastnade och torkade, så att efter några

3.

ACC. N:R M. 13837: 4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

4

år fanns det ett stort antal torkade "tolvskillingar" i taket och utvisade, att emånga ~~tribåden~~ kalvar och får slaktats. Bröstkorgens innehåll togs förs^t ut och lades i en kittel rent vatten, där kvarvarande blod sköljdes bort. Hjärtat skars upp för kvarvarande blod skulle dras ur. Så togs mage och tarmar ur och skars loss med stor försiktighet och därmed flöjde även blåsan.

Huden skars loss vid klövarna och flåddes av, varpå benet skars av vid leden och de båda ledytorna stöttes mot varandra. Vad detta egentligen skulle tjäna till är inte bekant, men antagligen är det en kvarleva från hedenhös och tillhör ett slags riter som var nödvändigt att iaktta vid slakt.

De avskurna benen med klövar kastades bort eller gavs åt hunden. Samma var förhållandet vid fårslakt. Då man slaktade bagge, tog man vara på testiklarna, som kokades och skars i skivor. Det var en läckerhet, som sattes stort värde på, och pungen eller "baggtaskan", spändes ut över en stomme och fick torka och kunde därefter användas som ask för spik och stift etc.

Men kalvhjärnan kastades bort, då den enligt folktron var i höggrad oren. Det var endast prästen, som åt den och betraktades av honom som en läckerhet.

Då en spädkalv slaktades, tog man reda på löpmagen och tillredde ostlöpe för att ha, då man gjorde ost. Löpet kryddades med kummin

ACC. N:R M. 13837:5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5.

och så tillsattes ett par matskedar konjak, varefter det hängdes upp vid spisen nära taket för att så småningom torka. Det fick då hänga över hela vintern till frampå nästa sommar, då det kom till användning, då man gjorde ost. Det var en viktig sak att ha gott och dugande löpe vid ystningen, och somliga husmödrar hade ord om sig att kunna ~~kunna~~ tillreda bra löpe.

Större djur såsom kor och ungnöt och tjurar, brukade bedövas med en yxhammare. Många gånger utövades ett grymt djurplågeri då djuret slet sig löst utan att ha blivit bedövat av ett slag i pannan. En osed var att innan slakten började bjuda slaktaren på brännvin, för att göra honom morskare vid utförandet av det uppdrag, som fordrade både ordning och nykterhet, för att inte oskyldigt djur skulle bli lidande. Många ruskiga slakt, som vittnar om både råhet och djurplågeri kunde berättas bland folket. Man hade ingen tillgång till yrkeskunnigt folk, utan man fick anlita mer eller mindre slaktvana personer, om det inte gällde större djur, men även då var anordningarna ytterst bristfälliga. Kor och ungnöt och även tjurar slaktades efter att först ha bedövats. Därvid använde slaktaren en vanlig yxa och slog med yxhammaren djuret i pannan, så det stupade om kull. Ett annat slaktsätt var att med en yxa hugga djuret i nacken bakom hornen och på så sätt bedöva det, innan man med en kniv stack det i bröstet.

5

ACC. N:R M. 13837:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Då djuret var dött, flåddes det och "togs ur". Det vill säga att man tog ur inälvorna. De olika magarna hos nöten hade följande benämningar: våmen kallades våmman *våman* nätmagen kallade man kungshettan *kungshättan* bladmagen kallades femtanläppen *fämtanläppen* och löpmagen benämndes endast löpet *löpet* eller löpmagen. Matstrupen kallade man morlösan *moralösan* och så hade man en del andra benämningar på olika delar av djuret, såsom milten, mjälten, stickelen är liktydigt med kvicken, megen hanlemmen, räärna testiklarna och bärent kons yttre könsorgan. Mulen kallades trummen och därav den gamla benämningen på mul och klövsjukan, trumsjukan.

Vid slakt av tjuren tog man bl.a. vara på megen, vilken torkades och användes som batong vid slagsmål. Vid den tid då Gullaboås marknad hölls mötte en del slagskämpar upp där försedda med tjurme gar som vapen. Gullaboås marknad togs bort under 1870-talet på initiativ av traktens då bemärkte man Jonas Jonasson i Gullaboås. Han var ortens riksdagsman och då marknadsplatsen låg på hans mark, kunde han göra sin vilja gällande.

Av hornslidan gjorde man kruthorn och fjälhorn. Det gick så till att man först kokade hornet, så att det blev mjukt varefter det formades genom en trämodell, som fördes in i hornet. Fjälhonen gjordes i skilda storlekar för grövre och smalare

6.

6

ACC. N:R M. 13837: 7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

korvar. Dessutom brukade man tillverka snusdosor av horn och med botten och lock av trä, och hagelpungen var i öppningen försedd med en ring av horn. Dessutom hade man dryckeshorn och andra hushållsartiklar av horn. Det var i äldre tid, då man ännu inte kände till plast eller konsthartz e. dyl.

Svinslakt krävde betydligt mera förberedelse än slakt av boskapsdjur såsom kalvar och får. Svin slaktades utan att bedövas och blodet rördes liksom vid all annan slakt i rågmjöl. Slakten skedde vanligen tidigt på morgonen, så att man hade hela dagen för sig att utföra allt arbete som var förknippat med svinslakten. Redan tidigt på morgonen i gryningen ställdes grytan eller den stora kitteln på spisen efter att först ha fyllts med vatten. Det var skållvattnet som måste vara kokande för att duga att skålla svinet i, då blodet tappats av det och det således var dött. Man eldade under grytan eller kitteln med torr ved och för att få vattnet riktigt sjudande brukade man även lägga torrt fåraris under och vid den då uppflammande lågan brukade hela grytan koka och skållvattnet var således färdigt att användas. Under tiden hade svinet slaktas och man kunde bära hela slattavlan med djurkroppen fram till skållvacken eller skållflaken i vilken djurkroppen placerade och så slog man över den det heta vattnet, och därvid lossnade hår

7.

7

ACC. N:R M. 13837:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

och borst och kunde med lätthet ryckas bort. Själva slakten måste ske med flera karlars förenade krafter, om det var ett större svin, som skulle slaktas. Under stretande och sparkar lyftes djuret upp på slakttavlan, och en karl höll i frambenen och en annan i bakbenen medan själva slaktaren stack djuret i bröstet. Det måste ske på en viss punkt, så att själva pulsådern avskars och blodet fort kunde avrinna. Blodet samlades upp i ett kärl med rågmjöl under flitigt omrörande med en visp så blodet fort nog kunde blandas med mjölet. Det kallades att "röra korven" och det var vanligen en kvinna som utförde detta arbete. Innan slaktaren gav svinet det dödande sticket i bröstet, brukade han först med kniven skrapa bort håret på den fläck där sticket skulle ske. Det utfördes med en s.k. stobbniv, sen man satt trynträet på svinet så det inte kunde skrika.

Under senare tid har man vid svinslakt använt slaktmask och därmed gjort det hela mindre plågsamt.

Då djuret renrakats från hår och borst, togs inälvorna ur och benen skars av liksom huvudet, vilket brukade läggas på den rena snön, om det var snö, för att blodet skulle dragas ur. Grisfötterna skrapades fria från hår och klövarna togs bort och så brukade man koka dem hela.

Mage och tarmar tömdes på sitt innehåll och rengjordes för att

ACC. N:R M. 13837:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

användas till fjälster eller korvskinn. Själva magsäcken kunde på grund av sin storlek ^{inte} nyttjas till något utan måste kastas bort. Av den hoprörda blodmassan i mjölet gjordes sedan palt och blodkorv, och för att göra det hela smakfullare kryddade man med peppar och kryddnejlika (här i trakten kallad pepparnejlika) och med isterinkrom. Fjälstret till korven slöts till med en törnnål, som stacks genom det. Både hack-korv och blodkorv tillslöts på detta vis.

Någon dag före slakten fick barnen eller någon annan i uppdrag att gå ut och leta upp törnnålar på slånbuskarna s.k. tornar och skrapa rena från barken, varpå de lades på spishyllan för att torka och hårdna och därefter kunde de användas att sticka genom fjälstret och tillsluta korven. Både blod- och hackkorven tillslöts på detta vis. Hackkorven bestod av kött och fläsk och några kryddor. Det finhackades i ett tråg eller "hacktult" av bok, och man hackde med en vanlig handyxa. Det var alltså tiden före köttkvarnens tillkomst. I början av detta århundrade eller tidigast mot slutet av 1890-talet kom denna modernitet till trakten och därmed var det slut med det tröttsamma hackandet i "hacktulten". En annan sak som därmed blev överflödigt var fjälhornet, som fanns i varje hem och i olika storlekar för smala och vida fjälster, och som var nödvändigt för att spänna ut

9.

9

ACC. N:R M. 13837:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

fjälstret, då det stoppades till korv. Till köttkvarnen hörde en tratt och genom att spänna fjälstret däröver rann det malda köttet direkt ner i fjälstret, och någon stoppning med fingrar och fjälhorn behövdes inte längre. Visserligen var köttkvarnen en så pass dyr hushållsartikel, att inte alla hushåll hade råd att skaffa sig en sådan, men då fick man låna av den som hade. I blodkorven lades även ister för att göra den fetare.

Då man stoppat all "hackmaten" i korvfjälstren, fanns det ändå några fjälster över, vilka man inte hade något att fylla i med, och därför brukade man kränga den ena halvan över den andra och fick på så vis en smal korv bestående av endast ett fjälster, som var dubbelt. En sådan korv kallades "kippla" och fick ersätta den rätta hackkorven vid tillfälle till potatis-soppa eller "potatisvälling" i vardagslag.-

Blodavtappning efter föregående klubbning.

Innan slaktmask användes klubbades större djur, såsom kor och tjurar med en vanlig "bålyxa". Det var inget lämpligt redskap, men i brist på annat måste man använda den vid slakt. Det hände att slaktaren slog fel utan att bedöva djuret, varvid detta slet sig löst och sprang sin väg. Så hände det, när Anders Persson i L:a Glosebo skulle slakta en kviga åt handlanden Carl Johan Pettersson i Petamåla. Innan slakten började

10.

ACC. N:R M. 13837: //.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

trakterades slaktaren med kaffekaskar för att bli modigare vid handlingens utförande. Men verkan blev den motsatta så till vida att slaktaren slog fel vid bedövningen av djuret. Det hela var en otv^erlig tillställning, och säkerligen hade slaktaren fått plikta för djurplågeri, om han blivit anmäld.

För övrigt förekom både löjliga och pinsamma situationer vid forna tiders slakt. Ola Svensson i Kroksmåla skulle slakta en gris åt en granne, och då blodet började rinna och rördes i den iordningsställda byttan, stod slaktaren lutad rätt över den som rörde om i blodet och mjölet och höll fast i trynträ under grisens sprattlande. Då han var ivrig snusare och kylan på morgonen gjorde honom "droppnäst" hände, att en brun droppe från nässpetsen föll rakt ner i byttan bland mjöl och blod och blandades i röran. Det var inte vidare aptitligt och pigan i gården ville inte äta blodmat efter den grisen. Det var hon som rörde om i byttan då droppen föll.

Vid ett tillfälle skulle en stor tjur slaktas i byn Kalle- måla och tjuren leddes fram till en bestämd plats där man band ett rep om om "taskan" eller pungen på tjuren och i en björk, så att tjuren inte skulle kunna slita sig lös, ifall slaget inte var bedövande. Slaktaren slog till men inte med nog kraft och tjuren gjorde ett våldsamt kast framåt, så repet

ACC. N:R M. 13837:12.

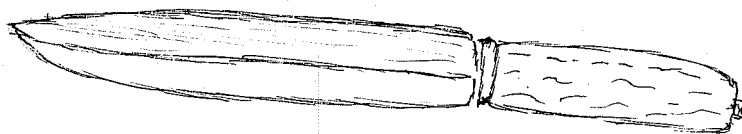
rycktes av och slaktaren tog till flykten. Tjuren infångades sedan ett gott stycke därifrån och slaktades.

Vid slakt av större djur var det flera karlar som hjälptes åt. Då djuret inte bedövades stretade det emot av alla krafter och då behövdes det starka karlar att hålla. Då mindre djur såsom kalvar och får slaktades brukade en person hålla i djuret och en stack det. Då det skulle flås, var man vanligen tre att hjälpas åt. En vid vardera sidan att hålla i ett fram- och bakben, för att kunna hålla djuret på rygg, då det skulle flås och inälvorna tas ur.

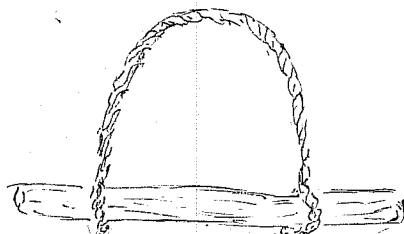
LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

12.

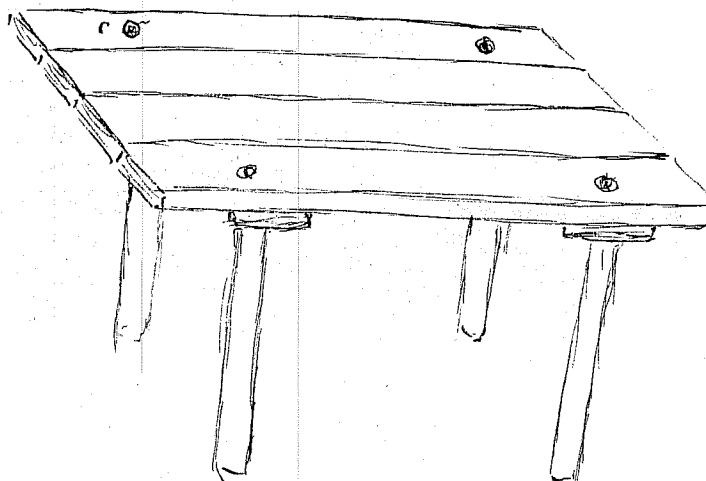
Stobba eller slaktkniv hemsmidd och med skaft av masurbjörk. Skaftets längd omkring 10 cm. och bladets längd 12 till 15 cm.



Trynträ som sattes på svinets tryne varpå man vred runt något varv och på så sätt stängde munnen på svinet.



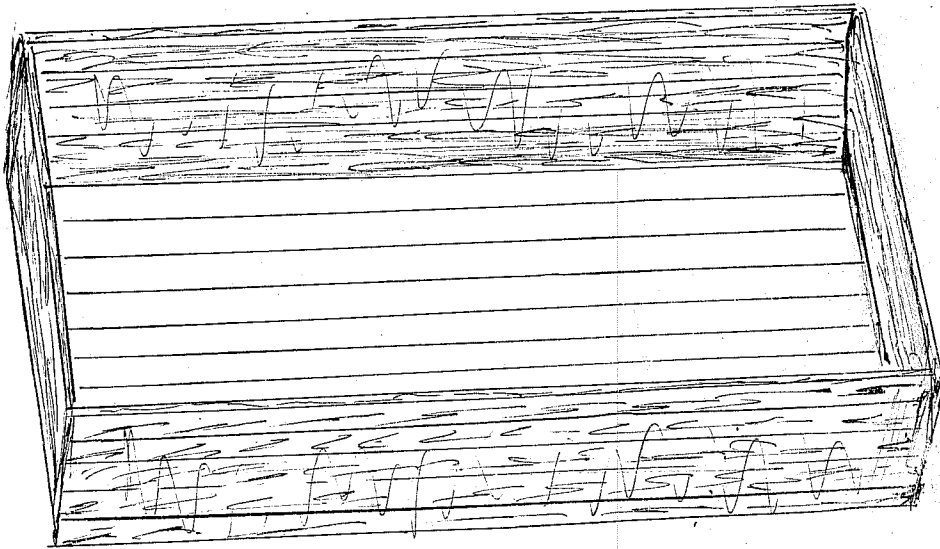
Slakttavlan som slaktbänken kallas i denna trakt är gjord tjocka plankor. Dess läng är omkring 1 m. och bredden $\frac{1}{2}$ m. Den användes för sakt av mindre husdjur såsom kalvar, får och grisar.



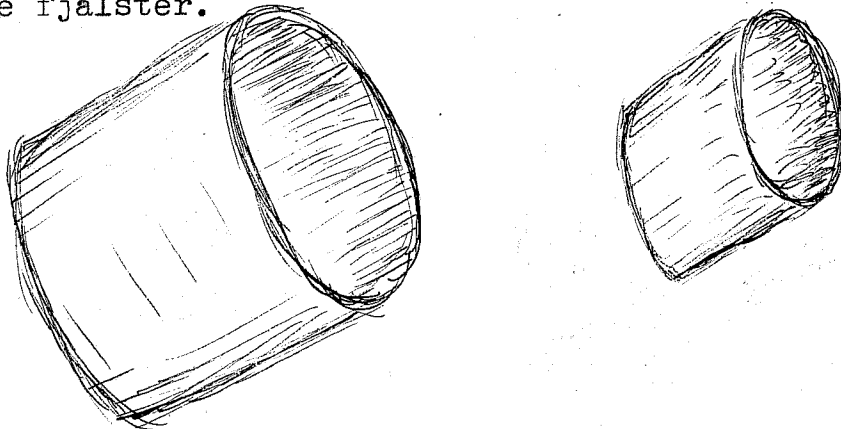
M. 13837:13.

FOLKLIVSARKIVET
LUND

Skållflake eller skållvacke. Längden omkr. $2\frac{1}{2}$ m, bredden omkr. 1m.



Fjälhorn i skilda storlekar för grövre (vidare) och smalare fjälster.



Fjälhornet var gjort av ox~~er~~ eller kohorn.

M. 13837:14.

FOLKLIVSARKIVET
LUND

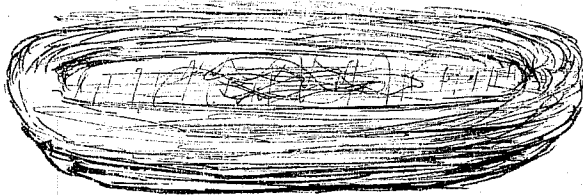
Tjurmege, kunde användas som piskskaft då man körde lass till Bergkvara. Användes som batong, då den hade sin plats vid taksparren. För att ha den till hands.

Längd omkr. 50-55 cm.

Törnnål som avskrapad barken och torkad användes till korvspeta.

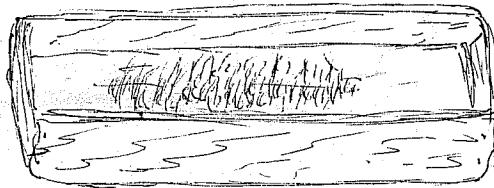
Längd 6 - 7 cm.

Hacktulten var av bok antingen gjord av ett enda stycke eller med påspikade kanter. Efter några års användning blev den urgröpt på mitten.



Längd omkr. 50 - 60 cm. bredden omkr. 30c.

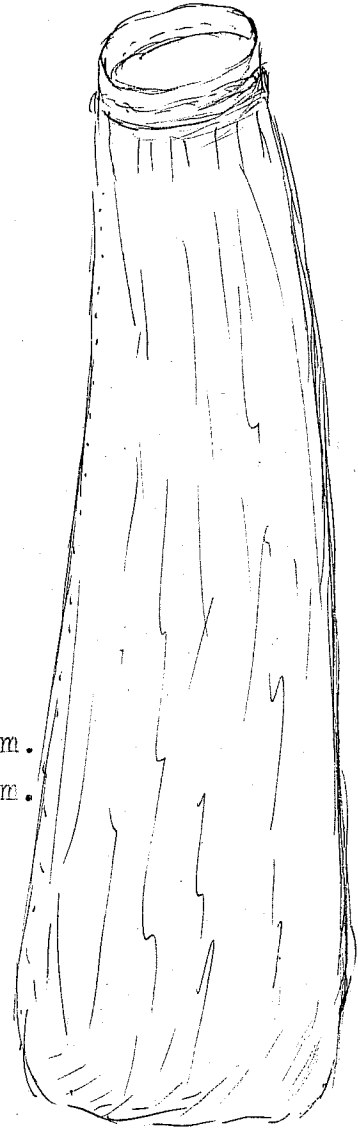
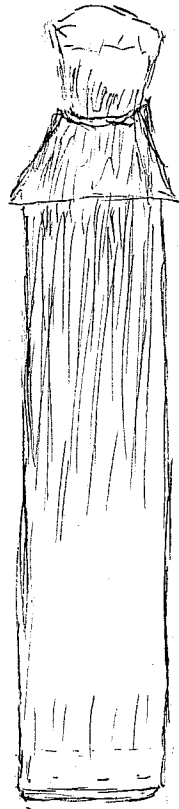
Hacktult med påspikade kanter.



I senare tid har köttkvarnen ersatt den gammalmodiga hacktulten.

M. 13837: 15.

FOLKLIVSARKIVET
LUND



Kruthorn 15 a 18 cm. långt och $2\frac{1}{2}$ a 3 cm.
brett eller smalt. Bottnens längd 9-10 cm.
Bottnen av trä.

Hagelpung med
hornring vid öppningen. Den var sydd av
skinn. 18 a 20 cm lång vidden vid bottnen
4 a 5 cm. Öppningen 2 a $2\frac{1}{2}$ cm.

M. 13837:16.

FOLKLIVSARKIVET
LUND