

ACC. N:R M. 13839:1-6.

Landskap: Dalsland Upptecknare: Anders Larsson, Renland
Härad: Valbo Berättare: " " "
Socken: Nämmelanda Berättarens yrke: lantbrukare
Uppteckningsår: 1956 Född år 1890 i Nämmelanda

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Slaktteknik. s. 1-6.

Luf 104.

Skriv endast på denna sida

Slakt teknik.

I gamla tiden skulle en bonde kunna göra allting. Han skulle sålunda också kunna slakta. Men ett slakta fordrades både känslöshet för djuren och goda nervar och därför var det hälften av bönderna som inte slaktade sina djur själv. De talade då vid en grann eller en mera erfaren slaktare att komma och utföra slakten.

Under förra hälften av 1800-talet utfördes all slakt inne i bostadsrummet. Under den senare delen av nämnda århundrade övergick man till att göra slakten i något uthus eller på bogen. Man började först att slakta de större djuren och därefter soinen och sist får och kalvar.

Man vill nog fråga varför slakten skulle göras inne i bostaden. Ja, där skulle allt möjligt göras. När det var korta mörka dagar kunde man inne lysa med bränticker och så blev det så att man också slaktade inne även sommertid.

ACC. N:R M. 13839:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Slakten av nötkreatur och större djur gick så till att man band djurets huvud i golvet så att det stod med huvudet lågt. Det bedövades därefter med några kraftiga slag antingen i nacken eller i pannan.

Efter bedövningen skedde blodavtappingen genom att man öppnade i halsen och frigjorde luftstrupen och den därintill liggande matstrupen som inte fick skäras av. Därefter skar man av alla ådror från matstrupen ända in till halsbenet.

Blodet tillvartoogs alltid, och man måste vispa flitigt i kärlet medan blodet tappades av djuret.

De större djuren bedövade man därför att de skulle bli lättare att reda, för att man skulle rå på dem. Det var bekvämare när de låg stilla. Annars ville man inte bedöva djuren, för så blev blodavtappingen sämre. Blodet pann saktare och att blodet blev ej avtappat.

ACC. N:R M. 13839:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3,

Svinen slaktades utan bedövning. Var svinen stora fick det vara fyra man, men annars gick det bra med tre man. Först band man ett rep om det ena frambenet innan svinet oroads. Sedan satte man en snara runt om trygnet och drog till denna mycket hårt med en spak. Svinet fördes sedan till slaktbänken som vanligen var en fot hög. Man lade grisen upp på bänken med den sidan ned som repet var bundet om frambenet. Man band fast grisen i bänken med rep. Men svinet ryckte och sparkade varför man också måste hålla i den. Mestadels avtrappades blodet genom att skära av halspulsådern. Men de som var kunniga kunde ibland sticka med en lång kniv i hjärtat då blodet rann av fortare. Svinen skrek förtvivlat vid slakten och oväsendet pågick tills livet flydde, då man lösgjorde svinet och tog av snaran om trygnet.

ACC. N:R M. 13839:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

Kalvar och får bedövades icke heller. Man lade dem på slaktbänken där de hölls fast av två man. Man fick inte skada matstrupen på idisslande djur för då kom det orenlighet ur denna som kom med i blodet. Därför ristade man upp i halsen och frigjorde matstrupen som låg invid luftstrupen. Man kunde sedan skära av pulsådern som låg invid matstrupen. På får brukade man sticka in kniven på sidan av halsen ovanför matstrupen utan att rista upp och frigöra matstrupen. För att veta när djuren voro döda brukade man hålla ett finger intill ett öga på djuret och om djuret då skyddade ögat med ögonlocket var det vid liv. Först när det inte reagerade för pectanda i ögat hade det dött.

Får och kalvar ansågs vara lätta att slakta och sådan slakt var därför lämplig för nybörjare.

Ovanstående tillämpades till omkring år 1900.

ACC. N:R M. 13839:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5.

I början på 1900-talet började man att bedöva alla djur före slakten. Detta skulle göras av humanistiska skäl. För stora djur använde man då slaktmask. Svin bedövades genom att slå en sprint in i hjärnan. En man höll sprinten med en spak på rätt ställe i pannan medan en annan man slog in sprinten med en klubba. Får och kalvar bedövades med ett kraftigt slag med en yxhammare eller större hammare. Kalvar var känsligare än får varför dessa svimmade av ett lindrigare slag. Sedan bedövningen var gjord skedde slakten såsom först har nämnts.

På de idioslande djuren band man ett snöre hårt om matsårpen innan djuret hängdes upp.

I slutet av 1800-talet upphörde man med slakten inne i bostaden. De större djuren slaktade man på logen och mindre djur antingen på logen eller i annat ställe.

6.

ACC. N:R M. 13839:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.

Före och efter senaste schelskifte utfördes slakten hemma för praktiskt taget alla slaktjur. Köttet och fläsket sände man då till en kommissionär i Kristiania (Oslo) som där sålde detta. Man fann detta bekvämare än att som förut själv köra till en stad och sälja där. Man ansåg att priserna voro något bättre i Kristiania än i de närmare mindre städerna.

Småningom uppträdde kreaturshandlande som köpte djuren levande efter ett ackorderat slaktpris. En del av dessa handlandena slaktade djuren hemma hos sig men mestadels födes djuren levande till staden där de blevo slaktade.

Före våra trakter såldes det mesta köttet i Norge i början av seklet. Men senare blev Göteborg den förnämsta av slaktningsorten.

Sedan slakteriorganisationen trskommit på 1930-talet är både slakt och försäljning av kött av mycket ringa omfattning här i orten.