

M. 15123: 1-6.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning
vid Lunds universitet

(översätt. 7 sidor)

Italien

uppl. år 1952

Grav i LMF 85 rör. hästhöft och hästslakt m. m.

s. 1-6.

PRI LA BUĈADO DE ĈEVALOJ

Enketo pere de Esperanto por la Etnologia Arkivo de la Universitato
kiel vid, via teksto de Lund (Svedujo)

Respondo de

Veterinara Doktoro CARLO DE PAULINI de Parma (Italujo)

(Adreso: Dr. Carlo DE PAULINI, presso la Prefettura
di PARMA (Italujo))

Tradukis: Prof. Giorgio Canuto, I.S.A.E. Delegito en Parma

1) Kia estis antaŭe la opinio pri ĉevalviando kiel nutraĵo kaj kia ĝi nun estas?

En la jaro 1970, jaro de la fina stariĝo de la itala regno, la uzado de ĉevalviando por nutra celo estis kondamnita de la publika opinio, sed diversaj aŭtoroj (Prof. Brambilla, Corvini, Lussana, Mantegazza, Vallogg Rizzetti, Dall'Acqua) klopodis por faligi la kaŭzojn de tiu opinio, kiu ili difinis: "sensencaĵo, antaŭjuĝo, vera ulcero de la publika higieno

Tiuj aŭtoroj ekiris antaŭ ĉio el la konsidero ke en Italujo tre malmultaj estis (kiel ankoraŭ hodiaŭ) la animalaj nutraĵoj, kaj ne pl ekzistante la kaŭzo kiu portis al la malpermeso flanke de la Eklezio pri la uzado de la ĉevalviando por manĝado (la celo de la forigo de la germanaj popoloj de la paganaj ritoj), ili demonstris ke inter la azotenhavaj manĝaĵoj, la ĉefa estas la viando, kaj ĉar tiu estas tre multekosta, ĉar malmulta, nelogike estis malutili la ĉevalan viandon.

Por venki la antaŭjuĝojn de la publika opinio multaj skribaĵoj emfazis la utilon de ŝufiĉa vianda nutraĵo, kaj konsilis anstataŭi la malmultecon de la ordinaraj viandoj ne nur per la ĉevalviando, sed ankaŭ per la viando de kobajoj, de katoj kaj de hundoj. Dum kelkaj dekjaroj tamen malmulte efikis sin turni al la zoologio, al la ĥemio (la ĉevalviando enhavas kreatinon kaj kreatininon laŭ pli granda kvanto ol la aliaj viandoj, do ĝi posedas pli abunde plastikajn kapablojn) kaj al la konsidero ke la ĉevala viando estis ĉiam manĝata de sovaĝaj popoloj kaj de ~~malmultaj~~ kulturitaj popoloj, kaj neniam venis domaĝo de ĝi al la publika sano.

Krom la religiaj konsideroj kaj la aliaj malgravaj kontraŭstaroj, la komuna popolo konsideris la ĉevalan viandon ne bona kaj ne nutra, sed tamen preskaŭ ĉio oni uzadis ĝin kaŝe, kaj pro tio kelkfoje venis domaĝo al la publika sano.

Pri la religiaj konsideroj, krom la fakto ke la "Pentateŭko" ordonis ne sin nutri per viando de animaloj ne remaĉantaj kaj ne fendpie ĉar malpuraj, pli da graveco havis la malpermesoj faritaj en la oka jarcento de la papoj Gegorio II kaj Zaccaria I, kiuj skribis leterojn al Santa Bonifacio, germana apostolo, por ke estu malpermasata la uzado por nutrado de la ĉevalviando, ĉar kunligita al malnovaj religiaj ritoj ne katolikaj.

Ankaŭ la Islandanoj estis de la papoj malpermesataj manĝi ĉevalviandon sed poste, tiuj malpermesoj estis flanken metitaj, ĉar la kontraŭstaroj de la papoj estis nur protempa, por helpi al la disvastigo de kristanismo kaj ĉar ĉi tiu estis higiena leĝo, aŭ morala.

Fakte la uzado de ĉevalviando poste etendiĝis kun granda facileco precipe en Germanujo, sed en la tre katolika Italujo, tiuj ordonoj de la papoj lasis pli longan efikon.

Ankaŭ kontraŭstaris al tiu uzado popolaj kredoj, kelfoje nekredindaj, kiel tiu, kiu taksis tiun viandon kiel malsaniga, ĉar oni kredis ke tiuj bestoj sen urina veziko enhavis la urinon en la tuta korpo, pro tio difektante la ~~vianda~~ viandon.

Aliaflanke, kiam la ĉevaloj estis uzataj por la ~~manjman~~ veturigado, kaj la motorigado estis nur je la komenco, la junaj kaj sanaj ĉevaloj estis tro multekostaj kompare al la prezo je kiu oni estus povinta vendi ilin kiel manĝaĵo (precipe kiam oni devis ankoaraŭ venki la antaŭjuĝojn) kaj la ĉevalviando devenis nur el maljunaj kaj kakeksiaj animaloj.

Oni devas aldoni ke en la pasintaj tempoj, precipe la urbanoj kaj la riĉuloj havis specialan korinklino por la ĉevaloj, kaj ne ŝatis manĝi ilin pro tio; simile se nuntempe oni volus manĝigi viandon de hundo.

Tamen kun la trairado de la jaroj oni komencis ankaŭ buĉi ĉevalidojn, kaj junajn kaj sanajn animalojn, dum la progresoj de la veterinara medicino permesis eviti malsanojn, kiuj foje estis sufiĉe oftaj ĉe la popoloj manĝantaj ĉevalviandon.

Por propagandi la uzadon de la ĉevalviando oni proponis organizi grandajn festenojn kun manĝado de ĉevalviando, instruadon de la plej bona ~~man~~ kuirarto por la ĉevalviando, sempagan disdonadon de ĉevalviando, kiel specimeno.

De la diritaj faktoj oni povas konkludi, ke krom kelkaj eraraj konsideroj de kelkaj veterinaroj, tre efike kontraŭstarataj de pli nombraj kaj pli altvaloraj opiniaj, la plej grava malfacilaĵo al la disvastiĝo de la ĉevalviandmanĝado devenis de la popola antaŭjuĝo, laŭ kiu la ĉevalviando estas malsaniga, aŭ almenaŭ malbongusta, fibra, malbone digestebla. Tiu antipatio ne estis tamen de ĉiuj, kiel ekaperas el la argumentoj prezentataj de Dr. Dall'Acqua, veterinaro de la komunumo de Milano, en la libro, eldonita en la jaro 1869, kun la titolo: "Pri la nutra uzado de la ĉevalviando" (En itala lingvo: "Uso alimentare delle carni cavalline")

En tiu libro oni asertis ke fakte la viando de ĉevalo, azeno kaj mulo estis tre uzata de la kolbasfabrikantoj, tiel ke sub la plej diversaj aspektoj ĝi jam atingis ankaŭ la plej bonajn tablojn!

Ankaŭ la ekonomiaj konsideroj havis sian influon. La posedantoj de ĉevaloj, tiam multnombraj vidis per tio aldoniĝi al la valoro de la ĉevalo kiel motora maŝino la nova valoro kiel nutra viando, kiam la animalo ne plu utilis por la laborado.

Laŭ D-ro Dall'Acqua en 1864, en Torino, malfermiĝis la unua vendejo de ĉevalviando. En la komenco oni vendis nur la viandon de la malantaŭaj partoj. Multaj estis la aĉetantoj, kaj neniu plendo okazis. Tamen pro la intrigoj de la aliaj vendistoj de bovina viando, la vendejo estis fermita.

En la periodo inter 1866 -1880 la uzado de ĉevalviando en la diversaj italaj urboj estis proksimume la jena:

Alessandria. La buĉado kaŝa de ĉevaloj, muloj kaj azenoj estis konsiderinda, kaj la uzado de la viando okazis por la pretigo de kolbasoj (salami), kiuj akiris specialan famon.

(Noto de la tradukinto: Baldaŭ ĉiu eksciis ke la famaj kolbasoj de Alessandria estis farataj per azena viando, sed plu neniu miris pro tio)

Genova kaj Ligurio. Estis granda malŝato por la ĉevalviando kaj por la "salami" (kolbasoj) de duba deveno. Do neniu uzado.

Milano. Kaŝa buĉado, precipe por la kolbasfarantoj.

Castelletto (sur la dekstra bordo de rivero Ticino). Buĉado permesata. Preskaŭ 150 animaloj pojare. La "salami" de tiu vilaĝo baldaŭ akiris grandan famon.

Golasecca (sur la maldekstra bordo de Ticino) Buĉado de 150-200 ĉevalspecaj bestoj pojare.

Saronno (norde de Milano). Buĉado permesata.

Lodi . Buĉado kaj ~~mama~~ vendado permesata de 1869. Granda uzado.

Mantova. Tre abunda la bŭvida viando, sed tamen oni komencas aldoni ĉevalviandon al la porkan por fari kolbasojn.

Padova. Kaŝa buĉado por fari kolbasojn.

Simile en Rovigo, Vicenza, Verona, Udine, Venezia, Treviso, Mestre

Belluno. En ĝia provinco oni buĉis preskaŭ 800 ĉevalspecajn animalojn. La malriĉuloj manĝis tiun viandon ankaŭ ne kuiritan, aŭ nur iomete kuiritan sur la fajra karbo, aŭ brogitan, en supo kun hordeo aŭ fazeoloj. La nekuirita viando estis manĝata dispecigita kun salo kaj pipro. La plej riĉaj kamparanojn faris kolbasojn aldonante 8 kg da porka lardo por ĉiu centkilogramo da ĉevalviando.

Parma. Tre malofta la uzado de ĉevalviando. La kadavroj de la ĉevaloj estis enterigitaj en speciala loko sub la kontrolo de komunuma oficisto.

Ferrara. En la urbo kaj en provinco estis granda malsato por la ĉevala viando. La komunuma aŭtoritatoj punis tiun, kiu buĉis kaj vendis tiaj vŭnadojn, eĉ se uzotaj por la manĝado de hundoj kaj katoj.

~~MMMMM~~ Bologna . Estis granda malsato.

Firenze kaj Toskanio. Estis terura malsato. En Pistoia Prof. Sivestrini vane klopodis manĝigi ĉevalan viandon al siaj lernantoj de medicino kaj veterinaro. Nenion utilis la sciencaj klarigoj.

Nur tute kaŝe la spekulaciantoj enmetis ĉevalan viandon kun la porka en la kolbasojn.

Perugia, Urbino kaj Camerino, kiel en la tuta Umbrio estis kaŭzo de naŭzo nur preparoli pri ĉevala viando!

Napoli kaj tuta suda Italujo. La ĉevalviando estis tre malbone taksata. Nur kaŝe oni enkondukis ĝin en la urbo (Precipe uzata por la hundoj kaj la katoj) . Oni konsideris trompo, kiam oni ĝin enmetis en kolbasojn, ~~mm~~ aŭ oni ĝin donis kaŝe en malriĉaj manĝejoj.

Taranto. La malriĉuloj uzis ĝin sufiĉe abunde. Tute malkaŝe la gastejmastroj ĝin prezentis al la klientoj en specialaj manĝaĵoj, vantante ĝin kiel azena vŭando ("carne di ciucio"), kiu estis juĝata kiel la plej bongusta. Oni ankaŭ kredis ke estas pli facile havi ventrdolorojn pro bŭvida viando sana ol pro ĉevala viando malsana !

Bari kaj Lecce, estis la du suditalaj urboj en kiuj oni plej multe uzis ĉevalviandon (laŭ Cristin).

Sicilio. Ĝenerale oni ne malsatis la uzadon de ĉevala viando. Granda uzado okazis en la provinco de Trapani. Estis ankaŭ publikaj vendejoj, tolerataj de la aŭtoritatoj. Oni faris specialajn kolbasojn, kaj oni vendis specialajn partojn de la bestoj, kun la speciala noma dialekta de "murseddi"

Sardinio . En tiu regiono oni uzis sufiĉe ĉevalviandon, precipe de ~~la~~ la kamparanoj. En la centro de la insulo, en Tempio, estis kutimo ke en festoj, precipe en edziĝfestoj de riĉaj kamparanoj, oni buĉis la

plej belan el la posedataj ĉevalidinoj. Oni faris specialajn festenojn, kun specialaj invitoj "per papaiso cadeddu" (kio en dialekto signifas "por manĝi la ĉevalineton")

En la nordaj partoj de la insulo, kiam mortis ĉevalo oni faris diversajn manĝaĵojn el ĝi, kaj oni invitis multajn personojn.

La viando estis rostita aŭ brogita. Post la kuirado ĝi estis envolvita kun freŝa mirto, kaj tiel lasita dum 10-12 horoj.

Tamen la uzado de ĉevalviando estis tre malmulta, ne pro ĝia mal-estimo, sed ĉar en Sardinio estis tre abunda la viando de bovidoj, ŝafoj kaproj, porkoj, krom granda kvanto da sovaĝaj porkoj, cervoj, kapreoloj kaj "muflojoj" (specialaj sovaĝaj kaproj de la Sardinio).

En la malklera popolo kelkiu opiniis ke la ĉevalviando troege uzata, favoras la moliĝon kaj la atonion de la korpaj teksaĵoj, kaj pro tio favoras la herniojn, la prolapsojn kaj la varikojn.

En la jaroj interkurantaj de 1880 ĝis la antaŭmilita tempo, ĝenerale en la tuta Italujo estis konstanta, kvankam tre malrapida, kresko en la uzado de la ĉevala viando, ~~ĝi~~ kun plibonigo jen kvanta, jen kvalita.

Oni komencis opinii ke la ĉevalviando estas kvazaŭ kuracilo, ĉar kelkaj kuracistoj komencis ordoni la manĝadon de ĉevalviando. (precipe por hepatmalsanuloj, por anemioj, kaj ĝenerale por la malfortaj personoj).

Kontraŭ la uzado de ĉevalviando estis ankaŭ la fakto ke la vendejoj estis ofte malbelaj, malpuraj, kaj la viando ofte restis dum tagoj kaj malboniĝis.

Nun ankaŭ la kuracistoj estas konvinkitaj ke la ĉevalviando povas esti utile uzata. Ĝi ankaŭ havas la avantaĝon ke ĝi povas esti manĝata nekuirita (precipe dispecigita kaj spicigita per citrono, oleo kaj salo) sen la danĝero de kisticerkoj kaj triĥinoj.

Nuntempe la uzado de la ĉevalviando estas konsiderinda kaj la vendejoj estas nun tre belaj kaj puraj, kiel la aliaj, kaj povas ĝin vendi preskaŭ ĝe la sama prezo de la aliaj viandoj.

Dum la lasta milito oni buĉis kaŝe multe da ĉevaloj, kaj nur okazis damaĝoj kiam la animaloj estis malsanaj, kaj ne kontrolitaj laŭ la higienaj regularoj.

Konklude oni povas diri ke ankoraŭ hodiaŭ ekzistas iom da malŝato por la ĉevalviandon kvankam tre limigita. Kelkaj diras ke la ĉevalviando esta malpli digestebla. Sed tio malaperas kun la alkutimiĝo. Multj ankoraŭ timas ke la ĉevalviando devenas precipe el bestoj mortaj pro malsano, aŭ maljunaj, aŭ malfortikaj pro la tro laborado.

Fakte, kvankam de multaj jaroj oni buĉas precipe animalojn junajn kaj tre sanajn, tamen oni aldonas ofte kelkajn bestojn eluzitajn pro la laboro, kiuj estas precipe importitaj el Nord-Eŭropo, pere de perantoj kiuj toris en tiu, ĉi komerĉo grandan utilon.

Tiu negativa flanko estas tamen nun ne tre grava. Belaj, higienaj, allogaj vendejoj multonbraj estas nuntempe, kun bonega ĉevalviando.

En Parma, urbo de 123.000 loĝantoj ekzistas nuntempe 36 vendejoj de ĉevalviando.

Por la aliaj ĉefaj urboj de Italujo jen statistika prospekto de la konsumo de ĉevalviando laŭ centkiloj:

Konsumado de la ĉevalviando laŭ centkiloj:

LOKO :	Januaro 1951	Decembro 1951	Januaro 1952	Februaro 1952	Marto 1952
TORINO	889	1037	1007	883	803
GENOVA	146	143	136	103	123
MILANO	1628	1409	1632	1519	1436
BOLOGNA	964	836	955	852	866
FIRENZE	251	209	181	151	184
ROMA	2101	2268	2476	2486	2525
MILANO NAPOLI	450	509	489	488	414
BARI	689	678	676	637	606
PALERMO	242	275	246	240	210

La konsumado de ĉevalviando ^{laŭ} por persono ~~la~~ kg dum 1951 en la ĉefaj urboj estis la jena:

TORINO 1 kg; GENOVA 0,2; MILANO 1,1; BOLOGNA 2,7; FIRENZE 0,7; ROMA 1,6; NAPOLI 0,2; BARI 2,4; ~~PALERMO~~ PALERMO 1,8.

En la tuta Italujo dum 1951 la konsumo de viando estis la jena:

Bovajaj viandoj	58 %
Porkajaj viandoj	29 %
ĉaf-kaprajaj viandoj	7,3 %
ĉevalajaj viandoj	
kun azenoj, muloj)	5,2 %

La konsumo de ĉevalviando en Italujo estas tiel partigita:

Norditalujo	Centkiloj	137.032
Mez-italujo	"	42.709
Sud-italujo	"	29.635
Insuloj	"	7.480

Oni devas consideri ke en la mezo, en sudo kaj en la insuloj oni uzas tre malmulte da viando de ĉiuj specoj.

2°) Ĉu la mortigado de ĉevalo, hundo kato kaŭzis socialan malhonoron kaj kiel tiuokaze tio montriĝis?

Ekster de la urboj kaj provincoj kie la buĉado estis tolerata aŭ permesata, la mortigo de ĉevalo okazis kaŝe, kaj ofte ĝi kaŭzis popolan reakcion (kiel en Toskanio).

3°) Ĉu ekzistas speciala persono, kiu havis la taskon mortigi ĉevalojn ...

En la urboj kaj provincoj kie la buĉado ne estis permasata, nek tolerata, la mortigo de la ĉevaloj okazis flanke de entreprenoj ~~komisiitaj~~ komisiitaj de la komunumo (kiel en Milano); aŭ la posedanto mem de la besto tion faris, sed en loko fiksita por tiu celo, en la ĉeesto de persono komisiita de la komunumo (kiel en Parma).

Por la mortigo de katoj kaj hundoj neĥiam ekzistis regularoj flanke de la aŭtoritatoj.

Hodiaŭ; kiu ne volas zorgi per si mema, donas la beston al la komunuma hundejo, kie la mortigo okazas en gaz-ĉambroj.

4°) Kiamaniere okazis la mortigado de tiaj bestoj?

Iam la mortigado de la ĉevaloj okazis pere de frapo sur la kranio kaj tranĉo de la arterio de la kolo ("jugulatio").

De multaj jaroj oni uzas ponardon per kiu oni tranĉas nete la mjelon inter la unua kaj dua vertebro de la kolo. ("enervatio")

=====

N.B. Ni petas pardonon pro la ĵoma malfruo en la sendo de la respondoj, sed ni esperas ke ili povas same utili al vi.

==

La redaktanto kaj la tradukinto.

☆ I.S.A.E. ☆
INTERNACIA SCIENCA ASOCIO
ESPERANTISTA

LANDA SEKTO: PROE. C. SENEZ
Ciudad Magerit - IAKMS (Italia)

49

M. 15123.

FOLKLIVSARKIVET

Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet

1. År 1870, tiden för det slutliga upprättandet av det italienska riket, fördömdes användandet av hästkött till föda av allmänna opinionen, men olika författare (Prof. Brambilla, Corvini, Lussana, Mantegazza, Valloggio, Rizzetti, Dall'Acqua) bemödade sig att undanrycka grunden för denna opinion, vilken de utpekade som "nonsens, fördom, ett verkligt rötsår i den allmänna hygien". Dessa författare utgick framför allt från den synpunkten att de animala födoämnen var (och ännu är) mycket få i Italien, och då den bärande orsaken till förbudet från Kyrkans sida mot användandet av hästkött till föda ej längre existerade (ändamålet att avhålla de germanska folken från hedniska riter), så pekade de på att det viktigaste av de kvävehaltiga födoämnen var köttet, och som detta var mycket dyrt och som tillgången var ringa, var det ologiskt att ej utnyttja hästköttet. För att besegra de allmänna fördomarna utgavs många skrifter som betonade nyttan av en tillräcklig användning av kött till föda och som gav rådet att utbyta de fåtaliga vanliga köttslagen ej blott mot hästkött utan även mot köttet från marsvin, kattor och hundar. Under några decennier var det dock ganska resultatlöst att peka på zoologien, på kemin (hästköttet innehåller kreatin och kreatinin i större mängd än andra köttslag, varför det sitter inne med större plastiska möjligheter) och på förhållandet att hästköttet alltid ätits av de vilda folken och av kulturfolk, och att därigenom aldrig orsakats någon skada på allmänna hälsotillståndet. Bortsett från de religiösa synpunkterna och de andra mindre viktiga hindren, ansågs hästköttet av vanligt folk som föga välsmakande och föga näringsrikt. Likväl användes det nästan överallt i smyg, och därav kom stundom skada på allmänna hälsotillståndet. Angående de religiösa synpunkterna, så anbefallde ju "Pentateuken" att man ej finge äta köttet av icke idisslande eller av icke tveklövade djur eftersom de voro orena, men större vikt lades vid de förbud som på 700-talet utfärdades av påvarna Gregorius II och Zaccaria I, vilka skrev brev till S:t Bonifacius, germansk apostel, för att förbjuda användandet av hästkött till föda, då detta stod i samband med gamla religiösa riter som stred mot katolska läran. Även isländarna förbjöds av påvarna att äta hästkött, men senare skötes dessa förbud åt sidan, ty påvarnas motstånd var endast temporärt, för att utbreda kristendomen. Det var aldrig fråga om någon hygienisk eller moralisk lag.

Ab. Mantegazza

Få animaliska födoämnen

Häsköttet avger gott

Bonifacius

Isländarna

I själva verket utbreddes användningen av hästkött med stor lätthet i synnerhet i Tyskland, medan i det mycket katolska Italien lämnades långvarigare resultat av dessa påvarnas befallningar.

Andra hinder mot användningen var folkliga föreställningar (stundom rent otroliga), såsom den som ansåg detta kött ohälsosamt, eftersom man trodde att dessa djur saknade urinblåsa och hade urinen i hela kroppen vilket sålunda skadade köttet.

När hästarna användes vid färder och motorismen ännu befann sig i sin barndom, var å andra sidan de unga och friska hästarna alltför dyrbara i jämförelse med det pris de kunnat betinga vid försäljning till slakt (i synnerhet som man ännu hade fördomar att besegra) och hästköttet härrörde enbart från gamla och utslitna djur.

Man måste tillägga att i synnerhet stadsborna och de rika förr i tiden hade en särskild fallenhet för hästar och ej tyckte om att äta dem för detta. Liknande om man nu skulle försöka få folk att äta kött av hundar.

Med tidens gång började man emellertid även slakta föl och unga och friska djur, under det att veterinärmedicinska framsteg tillät undvikande av sjukdomar som stundom grasserade hos hästköttätande befolkning.

För att propagera för användning av hästkött föreslogs organiserande av atora fester med hästköttätande, undervisning i bästa sättet att tillreda hästkött, gratisutdelning av hästkött som prov. Av dessa fakta kan man draga den slutsatsen att (bortsett från några felaktiga synpunkter av ett antal veterinärer som mycket framgångsrikt motarbetades av talrikare och högvärdigare uppfattningar) det allvarligaste hindret mot utbredandet av hästköttätandet härrörde från folkliga fördomar enligt vilka hästköttet var ohälsosamt eller åtminstone osmakligt, trådigt, hårdsmält. Denna motvilja delades emellertid ej av alla såsom framgår av de argument som framlagts av Dr Dall'Acqua, veterinär i Milano, i en bok som år 1869 utgavs med titeln "Om hästköttets användning till föda" (Uso alimentare delle carni cavalline).

I denna bok förklaras det att kött av häst, åsna, och mulåsna i själva verket kom mycket till användning av korvfabrikanterna, så att det i de mest skiftande former redan nått även de bästa borden!

Även de ekonomiska förhållandena har haft sitt inflytande. De då talrika hästägarna såg till hästens

Hästmiddag

*66!
Litt. här i m.*

värde som drivmaskin tilläggas det nya värdet som ätbart kött när djuret ej längre kunde användas i arbete.

Enligt Dr Dall'Acqua öppnades år 1864 i Torino den första butiken för hästkött. I början sålde man endast köttet från de bakre delarna. Köparna var många och ingen klagade. Likväl fick butiken slå igen på grund av intriger från andra kötthandlare.

Under perioden 1866 - 1880 var användningen av hästkött i de olika italienska städerna i stor sett följande:

Alessandria. Slaktandet i smyg av hästar, mulåsnor och åsnor var betydande, och man använde köttet till framställning av korv (salami) vilken blev särskilt berömd. (Översättarens anm: Snart kom alla underfund med att den berömda korven från Alessandria var gjorda av åsnekött, men det var det ej längre någon som förundrade sig över.)

Genoa och Ligurien. Det rådde stor motvilja mot hästkött och "salami" av tvivelaktig härkomst. Alltså ingen användning.

Milano. Slakt i smyg, i synnerhet för korvframställarna.

Norr om Po Castelletto (på högra stranden av floden Ticino). Slaktning tillåten. Cirka 150 djur årligen. "Salamin" från denna by blev snart mycket ryktbar.

Norr om Po Golasecca. (på vänstra stranden av Ticino). Slaktning av 150 - 200 hästdjur årligen.

Norr om Po Saronno (norr om Milano). Slaktning tillåten.

Norr om Po Lodi. Slaktning och försäljning tillåten från 1869. Vidsträckt användning.

Norr om Po Mantova. Mycket riklig tillgång på oxkött, likväl började man blanda hästkött i fläsket för framställning av korv.

Padova. Slaktning i smyg för framställning av korv. Liknande i Rovigo, Vicenza, Verona, Udine, Venezia, Treviso, Mestre.

++ Belluno. I dess provinns slaktades nära 800 hästdjur. De fattiga åt sådant kött även okokt, eller blott något stekt på glöd, eller förvällt, i soppa med korn eller bönor. Det okokta köttet äts styckat med salt och peppar. De rikaste bönderna gjorde korv med 8 kg fläsk till 100 kg hästkött.

Parma. Användningen av hästkött mycket sällsynt. Hästkadavren begrovs på en särskild plats under kontroll av en kommunal tjänsteman.

*Obs! skola kött
Ginj. suffocatum
& scabellato*

M. 15123.

- N- Ferrara. I staden och provinsen förekom stor motvilja mot hästköttet. De kommunala myndigheterna straffade den som slaktade och sålde sådant kött, även om det skulle användas till föda åt hundar och katter.
- N Bologna. Stor motvilja rådde.
- M Florens och Toskana. Mycket stor motvilja rådde. I Pistoia bemödade sig prof. Sivestrini förgäves att få sina lärjungar i medicin och veterinärlära att äta hästkött. De vetenskapliga förklaringarna tjänade till intet. Endast helt i smyg blandade jobbarna hästkött tillsammans med fläsk i korven.
- M Perugia, Urbino och Camerino liksom i hela Umbrien var det orsak till äckel bara att tala om hästkött!
- S Neapel och hela syditalien. Hästköttet var mycket illa uppskattat. Endast i smyg införde man det till staden. (Användes huvudsakligen till hundar och katter.) Man ansåg det som bedrägeri då det inblandades i korven. Eljest serverades det i smyg på sämre matställen.
- + S Taranto. De fattiga använde det i ganska stor skala. Helt öppet presenterade värdshusvärdarna det för kunderna i speciella rätter och skröt med det som åsnekött (carne di ciucio) vilket ansågs mycket läckert. Man trodde också att man lättare fick ont i magen av frisk kalvkött än av sjukt hästkött!
- + S Bari och Lecce var de två syditalienska städer i vilka man mest använde hästkött (enligt Cristin).
- + Sicilien. I allmänhet tyckte man ej om att använda hästkött. Användningen var mycket stor i provinsen Trapani. Det fanns även allmänna butiker med myndigheternas lov. Man gjorde en särskild sorts korb och man sålde särskilda delar av djuren med det speciella namnet "murseddi" (dialekt).
- + Sardinien. I denna trakt användes hästkött ganska mycket, isynnerhet av bönderna. På mitten av ön, i Tempio, var det sed att man (isynnerhet vid rika bondbröllop) slaktade det vackraste fölet (stoföl) man hade. Man gjorde särskilda fester med särskilda inbjudningar "per papaiso cadeddu" (/dialekt/"för att äta stofölet"). I de norra delarna av ön gjorde man då en häst dött olika slags maträtter och man inbjöd många personer. Köttet rostades eller förvällades. Efter tillredningen rullades det in i frisk myrten och lämnades så under 10 - 12 timmar. Men användningen av hästkött förekom mycket litet, ej på grund av ringaktning utan för att det på Sardinien förekom i riklig mängd kött av kalvar, får, getter, svin (förutom en stor mängd vildsvin), hjortar, rådjur och "mufloner" (ett särskilt slags vilda getter på Sardinien). Hos den obildade befolkningen har det ansetts att enalltför stor användning av hästkött bidrager till ett uppmjukande och förslappande av vävnaderna i kroppen som gärna leder till bräck, prolaps och åderbräck. Under

Sinesbrunt

Kalvkött

Phed's line

Föl. Kshwal

Under decennierna mellan 1880 och före krigstiden förekom i allmänhet i hela Italien en ständig, ehuru mycket långsam, ökning av användningen av hästkött medförande förbättring såväl kvantitativt som kvalitativt.

Man började anse att hästköttet var ett botemedel, ty några läkare började ordonera hästkött (i synnerhet för leversjuka, de som ha blodbrist och överhuvudtaget för svaga personer).

Mot användningen av hästkött verkade även det faktum att butikerna ofta var fula och smutsiga och att köttet ofta fick ligga kvar i dagar och försämrats.

Nu är även läkarna övertygade om att hästköttet med fördel kan användas. Det har även den fördelen att det kan ätas okokt (i synnerhet styckat och kryddat med citron, olja och salt) utan fara för kisticirklar och trikiner.

Nu för tiden är användningen av hästkött betydande och butikerna är mycket snygga och rena liksom alla andra och kan sälja det nästan till samma pris som andra köttslag.

Under sista kriget slaktade man många hästar i smyg och skador inträffade endast om djuren var sjuka och ej kontrollerade enligt de hygieniska reglerna.

Sammanfattningsvis kan sägas att det ännu i dag existerar en smula motvilja mot hästkötthuru mycket begränsat. Några säger att hästköttet är mindre lättsmält. Men detta försvinner då man vant sig. Många är fortfarande rädda för att hästköttet mest kommer från djur som dött av sjukdom, från gamla eller utarbetade.

Fastän man sedan många år huvudsakligen slaktar unga och mycket friska djur, blandar man likväl faktiskt ofta till några djur som slitits ut i arbete. Dessa importeras för det mesta från nordeuropa genom förmedlare som i denna handel har stor profit.

Denna negativa sida är emellertid nu inte så viktig. Numera finns det vackra, hygieniska, lockande butiker i stort antal med utmärkt hästkött.

I Parma, en stad på 123000, innvånare, finns det numera 36 hästköttsbutiker.

Beträffande de andra större städerna i Italien infördes här en statistisk översikt av konsumtionen av hästkött i hundratal kg:

M. 15123.

PLATS	JAN. 1951	DEC. 1951	JAN. 1952	FEBR. 1952	MARS 1952
Torino	889	1037	1007	883	803
Genua	146	143	136	103	123
Milano	1628	1409	1632	1519	1436
Bologna	964	836	955	852	866
Florens	251	209	181	151	184
Rom	2101	2268	2476	2486	2525
Neapel	450	509	489	488	414
Bari	689	678	676	637	606
Palermo	242	275	246	240	210

Konsumtionen av hästkött kg/person under 1951 i de större städerna:

Turin 1 Genua 0,2 Milano 1,1 Bologna 2,7
Florens 0,7 Rom 1,6 Neapel 0,2 Bari 2,4
Palermo 1,8

Köttkonsumtionen 1951 för hela Italien:

Nötkött 58 %
Fläsk 29 %
Får- och getkött 7,3 %
Hästdjurkött (med åsnor, mulor) 5,2 %

Fördelningen av hästköttkonsumtionen i Italien:

Norditalien 13.703.200 kg
Mellanitalien 4.270.900 kg
Syditalien 2.963.500 kg
Öarna 748.000 kg

(OBS att man över huvud taget äter mycket litet kött i mellersta och södra Italien och på öarna.)

2. Utanför de städer och provinser där slaktandet to-
 lererades eller tilläts, skedde dödandet i smyg och
 ofta gav det upphov till en reaktion hos folket
 (såsom i Toskana).
3. I de städer och provinser där slaktandet ej tilläts
 eller tolererades skedde dödandet av hästar vid sidan
 av andra uppdrag som anförtrotts kommunen (såsom i
 Milano). I annat fall gjorde djurägaren det själv,
 men på en för sådant ändamål särskilt bestämd plats
 och i närvaro av en person utsedd av kommunen (så-
 som i Parma).
 För dödande av hundar och katter har det aldrig
 funnits några av myndigheterna upprättade regler.
 I dag får de som ej själva vill ombesörja saken,
 överlämna djuret till den kommunala hundgården, där
 dödandet äger rum i gaskamrar.
4. Förr skedde dödandet av hästar medelst ett slag på
 skallen och ett snitt av halspulsådern ("jugulatio").
 Sedan flera år använder man sig av en dolk varmed
 man skär ryggmärgen rakt av mellan första och andra
 halskotan ("enervatio").