

Charkuteri i Jämtland och Härjedalen



Terese Magnusson
Jämtlands läns museum
2004

Charkuteri i Jämtland och Härjedalen

Terese Magnusson

Omslagsbild: Skinkan hängs in i rökugnen. Tännäs, Härjedalen 1909.

Foto: Nils Thomasson. Jämtlands läns museum, (Glasplåt N Th 3965).

Innehållsförteckning

FÖRORD	3
INLEDNING	4
MATERIAL	4
BAKGRUND	7
DJURHÅLLNING OCH SLAKT	8
GÅRDSSLAKT	9
CHARKUTERIVAROR	18
BLOD OCH INÄLVSMAT	18
KONSERVERING	22
MATVANOR	28
INDUSTRIELL PRODUKTION	30
STADENS SLAKTERIER OCH KORVFABRIKER	32
KÄLLFÖRTECKNING	35

Förord

Den här studien har gjorts inom Interregprojektet ”Söka gammalt skapa nytt” där man söker gamla förädlingsstraditioner från Jämtlands län, främst från ost och charkuteriprodukter. Upprinnelsen till projektet var att Eldrimner, resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling, gav i uppdrag till Jämtlands läns museum att göra en arkivstudie kring charkuterivaror med fokus på årtiondena kring förra sekelskiftet. Rapporten syftar till att ge kunskaper om äldre tiders produktion och konsumtion av charkuterivaror.

Med charkuterivaror menar man köttprodukter som beretts främst genom saltning, rökning, kokning eller torkning. Den här studien rör sig i en tid då självhushållningen fortfarande var av stor betydelse, men också under en period då många flyttade till städerna och det skapades ett större behov av att kunna köpa matvaror. Därför berörs såväl framställning av charkuterivaror i hemmet som den industriella produktionen för kommersiell avsalu i slakterier och charkuterier.

Inledning

För 100 år sedan var det nödvändigt att känna till olika sätt att konservera köttprodukter för att lagra dem. På gårdarna torkades kött, saltades fläsk och röktes korv i samband med slakten. Charkuterivaror har med frysens intåg i de svenska hemmen fått en annan betydelse. Idag behöver vi inte behärska konsten att torka, röka och salta för att konservera köttprodukter. För att nå kunskaperna om hur man gick till väga måste vi fråga äldre människor och leta i arkiven. Den här studien bygger på den kunskap som kan sökas i arkiven. Inriktningen ligger på den mat som producerades av bönder i Jämtland och Härjedalen. De samiska mattraditionerna ligger utanför ramarna för detta arbete.

Material

Var ska man då vända sig för att få veta något om äldre tiders produktion av charkuterivaror i Jämtland och Härjedalen? På Jämtlands läns museums arkiv ”Minnesbanken”, Nordiska museets arkiv i Stockholm och Språk och folkminnesinstitutet (SOFI) i Uppsala finns uppteckningar rörande slakt och matberedning. Under första halvan av 1900-talet samlades en rad svar in på frågelistor rörande arbetsliv, fest och traditioner. Språk och folkminnesinstitutet, som förr kallades ULMA, har också en särskild inriktning på dialekter, varför svaren till viss del skett på dialekt. De frågelistor som varit av värde är främst Nordiska museets ”Matberedning och måltidsseder” och ”Slakt” samt Språk- och folkminnesinstitutets ”Matlagning”, ”Matordning och bordsseder” samt ”Julen”.

I Jämtlands läns museums arkiv, ”Minnesbanken”, finns också intervjuer som är gjorda efter Nordiska museets frågelistor om slakt. De flesta personer som berättar är födda under andra halvan av 1800-talet och intervjuerna gjordes främst i slutet av 1950-talet och början av 1960-talet. Liksom de övriga frågelistorna från Nordiska museet och Språk- och folkminnesinstitutet är det gamla människor som berättar om hur det var när de var unga. Vad man måste tänka på när man använder ett sådant material är att det beskriver vad informanterna minns, inte exakt hur det en gång gick till. Olika tillvägagångssätt vid slakt och konservering av charkuterivaror förekom givetvis också. Det som en person berättar gäller därför inte för alla. Materialet kan bara ge oss exempel. Det är också så de ska läsas i denna studie.

Informanterna berättar om hur en gårdsslakt kunde gå till kring sekelskiftet 1900 och på vilket sätt man tog tillvara kött och inälvor. Vid en första anblick verkar intervjuerna vara mycket detaljerade. När man har läst många visar sig dessa dock vara mycket lika varandra. De som har intervjuat har strikt hållit sig till frågelistan och inte gett utrymme för friare berättelser eller andra vinklingar. Åtminstone är eventuella sådana inte utskrivna. Frågorna är retoriska och liknar mer påståenden, vilket är typiskt för den här tidens etnologiska intervjuer.

På länsbiblioteket i Östersund kan man genom att leta i gamla kortkataloger på Qca: "Mat och dryck" samt Qcaa: "Kokböcker allmänna" hitta kokböcker och receptsamlingar från 1800-talet och början av 1900-talet. Det är kokböcker som funnits i svenska hem. I hur stor utsträckning de användes för tillverkning av charkuteriprodukter kan vi inte veta, men säker använde man sig av några råd. Kokböckerna visar på vilka typer av produkter som man tillverkade vid den tiden. Hur man verkligen gick tillväga hemma på gårdarna eller i korvfabrikerna kan de dock inte svara på.

För att närma sig hur den industriella produktionen såg har material från Östersunds kommunarkiv använts. Hälsovårdsnämndens protokoll från år 1891 och framåt i tiden finns på Landsarkivet i Östersund och innehåller bl.a. tillsyningsmannens rapporter från olika besiktningar. Tillsyningsmannen löd under stadsläkaren och hade till uppgift att agera hälsopolis. Det innebar bl.a. att se till att mat som var skadlig för hälsan eller otjänlig inte skulle säljas och att inspektera lokalerna där matvarorna tillverkades. Mjölkmagasin, bagerier, slakterier och korvfabriker föll inom tillsyningsmannens ansvarsområde.

Under en period från mitten till slutet av 1890-talet är rapporterna från tillsyningsmannen till hälsovårdsmyndigheten mycket detaljerade. I det månadsvisa sammandraget för verksamheten finns under rubriken "Korffabriker och slagterier" information om besiktningarna av dessa. Här finns korvfabrikerna namngivna. Man kan alltså få veta vilka korvfabriker som fanns vid den här tiden. Om dessa fått anmärkningar finns mer information om korvfabrikerna i bilagorna. T.ex. kan man få veta var de låg och hur lokalerna såg ut invändigt. I takt med att anmärkningarna minskar i början av 1900-talet finns endast information om hur många besök som gjorts av tillsyningsmannen på korvfabrikerna i stan.

Det vore givetvis önskvärt att få veta vilka produkter som såldes hos korvfabrikerna. På Landsarkivet och Föreningsarkivet förvaras äldre prislistor vilka skulle kunna ge information om detta, men dessa visade sig vara en senare företeelse i Östersund. J.P. Gullers arkiv, Rings affärsarkiv samt Köpmannaförbundets arkiv gav inga resultat. Vid sekelskiftet efterlyser Köp-

mannaförbundet prislistor vid flera tillfällen¹, men det äldsta som återfunnits i arkiven är daterat så sent som 1935.

När det gäller fotografier på slakt och charkuteri är det Jämtlands läns museums bildarkiv som använts. Här finns foton på slakterier och charkuterier runt om i länet. Bildarkivet är sökbart både på ämnesord och socken. Foton består främst av exteriörer av charkuterier men visar också gårdsslakt. (Slakt hittar man under "Födans beredning, nr 25" och charkuteriaffär under "Detaljhandel, nr 44"). På bildarkiven i Nordiska museets arkiv och på SOFI hittades inga bilder av intresse för detta ämne.

¹ Jämtlands läns köpmannaförbund AII:1

Bakgrund

Ordet *charkuteri* betyder köttvaruaffär och har funnits i svenska språket sedan 1871. Det kommer från franskans *charcuterie*, vilket består av orden *chair* och *cuite*, vilket betyder kokt kött. Med charkuterivara menas en beredd köttvara, d.v.s. en köttprodukt som är rimmad (saltad), mald, kokt, rökt eller torkad. Till charkuterivarorna räknas bl.a. kokt skinka, bacon, korv, leverpastej och kassler. Sedan 1898 har en person som yrkesmässigt ägnar sig åt köttvaruhandel kallats *charkuterist*.² I den här studien kommer ordet charkuteri att användas som ett samlingsbegrepp, även om man i Jämtland och Härjedalen vid sekelskiftet fortfarande använde sig av ord som slakteriaffär och korvfabrik.

Under 1880-talet var de flesta jämtar och härjedalingar fortfarande sysselsatta inom jordbruket. Detta började dock förändras vid den tiden och det var främst järnvägens öppnande som var orsaken. Östersunds befolkning mer än fördubblades och några årtionden senare, 1920, arbetade 18,5% av befolkningen inom industri och hantverk och 10% inom handel och samfärd-sel. Mellanriksbanan Sundsvall-Östersund-Trondheim och norra stambanan Stockholm-Ånge-Bräcke-Långsele innebar mer kontakter med övriga Sverige och en utveckling från självhushåll mot en marknadsekonomi.³

För dem som arbetade inom industrin var det inte möjligt att själva producera matvarorna och det bildades ett behov av kunna köpa dessa. Fortfarande skedde dock den mesta beredningen av kött till olika produkter i hemmen.

² www.ne.se (sökorden: charkuteri, charkuterivara, charkuterist)

³ Rolén 1990:21ff

Djurhållning och slakt

Hur många djur hade man på en jämtländsk/härjedalsk gård vid förra sekelskiftet? Om vi vänder oss till frågelistorna kan en man från Revsund i Jämtland ger oss ett exempel. Han berättar att några större herrgårdar inte fanns, utan att de stora gårdarna exempelvis kunde vara kyrkoherdeboställen. En sådan i Revsund hade ca fyra hektar åker och ca 1500 hektar ängs- och skogsmark och födde vanliga år 16 mjölkkor, en tjur, fyra ungnöt och ca 30 får och getter. Som tillskott fick man 800 kg tiondehalm. En medelstor bondgård med ca en hektar åker, 60 hektar ängsmark och 300 hektar skogsmark födde sex mjölkkor, ibland en tjur, två ungnöt och 12 får och getter. Siffrorna sägs gälla till ungefär år 1880.⁴

I byn Ålsta i Näs sn. som bestod av mer välbeställda bondgårdar fanns år 1895 10-15 mjölkkor, 10-20 får och en eller två grisar. Någon tjur hade man inte i byn och det fanns få getter och höns. Bönderna på gårdarna hade tre till fem hästar.⁵

En annan källa som kan tala om något om hur boskapsskötseln såg ut i Jämtland och Härjedalen vid sekelskiftet 1900 är BISOS, Bidrag till Sveriges officiella statistik. Här kan man bl.a. få svar på hur många kreatur det fanns totalt i Jämtland och Härjedalen i vid sekelskiftet. Under rubriken ”Jordbruk och boskapsskötsel” hittar man Hushållningssällskapets årliga rapportering till staten indelat länsvis. Nedanstående tabell visar antalet djur ett par utvalda år.

⁴ EU 26309 (Nm 60 Boskapsskötsel) Jämtland Revsund. Per Persson f. 1861

⁵ Eivergård 1988:Bondenäring

Antal vid årets slut underhållna kreatur, Jämtlands län

Kreatur	1897	1904
Hästar öfver 3 år	12 108	12 278
Hästar under tre år och föl	2 230	2 857
Oxar	23	-----
Tjurar	1 052	1 335
Kor	45 975	43 156
Ungnöt och kalvvar (under 2 år)	13 129	13 273
Får och lamm	56 719	50 066
Getter och killingar	29 229	24 585
Svin och grisar	8 003	8 646
Höns	21 779	24 579
Renar	47 500	10 550

Källa: BISOS, Jordbruk och bostadsskötsel 1898,1906

Gårdsslakt

Tillverkningen av charkuterivaror och konservering av dem föregicks på gårdarna av slakten. Eftersom de var så nära sammankopplade ägnas här även ett kapitel till hur man gick till väga vid slakten.

Slaktade gjorde man främst i oktober, när det hunnit bli så pass kallt att det inte var några problem med förvaringen av köttet. Dessutom slaktade man till jul⁶. Man skulle då göra sig av med de djur som man inte kunde föda under vintern⁷. I övrigt förekom nödslakt och slakt av mindre djur vid behov under andra årstider. På vissa gårdar tillkallade man en lokal slaktare, medan man på andra skötte allt själv. Det var också vanligt att man slaktade de mindre djuren själv, som kalvar får och getter men att man fick hjälp med grisarna och de större djuren.⁸

Slakten skulle ske på ny, d.v.s. då det var nymåne. Då ansåg man att köttet blev drygare. På samma sätt blev ett djur som föddes vid nymåne mera fruktsamt en ett som föddes på nedan.⁹

⁶ ÖMEA 291:10 (Slakt) Åsarna sn. Västeråsen Lovisa Olsson. Födelseår okänt.

⁷ ÖMEA 1479:9 (Slakt) Hede sn. Långå. Janne Sundin f. 1884

⁸ ÖMEA 875:1 (Slakt) Lockne sn. Per Olof Engström f. 1874

⁹ ÖMEA 1052:2 (Slakt) Ingrid Borg Kyrkås sn. Brynje f. 1867



Slaktare Lindberg (till höger) och hans köttlåda. Han var från Furulund i Österåsen, Häggenås. Lindberg åkte omkring med köttlådan såväl sommar som vinter. Foto: Sven Westin ca 1900.

Vilken omfattning hade slakten på en gård i Jämtland eller Härjedalen vid sekelskiftet 1900? Från Kvisse i Mattmars sn. Berättar Anders Olofsson om julslakten: ”Det kunde bli ganska många djur som fick släppa livet till. Man slaktade alltid minst en gris, flera får, en kalv och ibland en ko”¹⁰. I större hushåll kunde man slakta 2 grisar, 8-10 får, upp till fem nötkreatur och en ox. Då räckte köttet hela året.¹¹

Per Hedström från Särvsjö i Hede säger att under oktooberslakten slaktades ett nöt, 8-10 får, någon kalv och någon get. Till jul slaktades ett får eller en kalv. Under sommaren hade man en bock på gödning. Den slaktades till slättern. För att köttet inte skulle smaka illa fick han en sup före slakten.¹² Gårdar där slakten var mindre omfattande fanns givetvis också. Från Kall berättas att man slaktade ett nöt, tre eller fyra får samt en kalv. Precis som i Särvsjö slaktades en bock på sommaren och så slaktades en gris till jul.¹³

De djur som föddes upp för slakt var främst grisar till det egna hushållet. Någon efterfrågan på att köpa kött fanns inte.¹⁴ Grisarna slaktades vid ca ett

¹⁰ ÖMEA 1196:8 (Slakt) Mattmars sn. Kvisse. Anders Olofsson f. 1890

¹¹ ÖMEA 297:3 (Slakt) Offerdals sn. Brita Sillström f. 1870,
599:11 Stuguns sn. Hållthålln Fru Jonsson f. 1880

¹² ULMA 1381:7 JTL Hede Per Hedström f. 1861. Upptecknare: E. Granberg 1927

¹³ ULMA 1381:5 JTL Kall. Kristina Vik f. 1851. Upptecknare: E. Granberg

¹⁴ ÖMEA 300:10 (Slakt) Hammerdals sn. Ede Britta Nilsson f. 1871

års ålder¹⁵. I ”Kort lärokurs i naturlära och landthushållning” från 1888 kan man läsa att ”Vid produktion af första klassens fettsvin/.../bör man eftersträfvä att få djuren färdiggödda vid 8 à 10 månaders ålder, då de böra hafva en slagtvigt af 125 à 150 kg”.¹⁶ Då skulle grisarna vara riktigt feta, så fläsket bestod till större del av späck. Idag vill vi ha köttigare fläsk.¹⁷



Grisslaget hos Kristoffer Orrell i Orrnäs, Bodum. Slaktare Einar Eriksson i mitten med handen på grisens rygg. Till höger Åke och Kristoffer Orrell. Slaktvikten låg säkert en bra bit över 100 kg och grisen är betydligt fetare än dagens Pigham som är slankare och mer långsmala i kroppen. Foto: Karl Hansson. (JLM Negativ KH 420).

Grisar var dock inte vanliga i alla gårdar. Från Hede berättar en meddelare att det var sällsynt med gris där¹⁸ och en annan att man till jul kunde slakta ett får för att få färskt kött.¹⁹ En uppgift finns också om att killingar och lamm inte åts.²⁰ Vilka djur man åt och inte åt varierade säkert, liksom orsakerna till detta.

Hur gamla var kreaturen när de slaktades? En informant berättar att fåren var tre till fyra år, medan en annan säger att gumsarna (fårhanarna) oftast slaktades första hösten de levde. Kor slaktades när de inte gav någon mjölk

¹⁵ ÖMEA 875:1 (Slakt) Lockne sn. Per Olof Engström f. 1874

¹⁶ Holmström 1888:111

¹⁷ ÖMEA 1280:3 (Slakt) Ovikens sn. Petrus Eriksson f. 1875

¹⁸ ULMA 1381:7 HÄRJ. Hede Per Hedström f. 1861. Upptecknare: E. Granberg 1927

¹⁹ ULMA 1482:5 (M: 81 Matlagning) HÄRJ. Hede 1927. Einar Granberg f. 1895

²⁰ ÖMEA 875:1 (Slakt) Lockne sn. Per Olof Engström f. 1874

längre, vid 12-15 års ålder. Kalvarn fick sätta livet till direkt efter födseln eller efter en till två veckor. Hästar avlivade man när de var uttjänta. Oftast åt man inte hästkött, kroppen grävdes ned. Möjligtvis kunde man koka köttet och ge det till grisarna.²¹

Hästkött började man inte äta förrän slakteriföreningen tog hand om köttet, berättar en man från Rätans sn.²² Förhållandet till hästen var speciellt, då den var en arbetskamrat och inte föddes upp för sitt kött eller för mjölkens skull. Flera informanter berättar att hästslakt det befattade man sig inte med, utan då anlätades någon att göra jobbet, t.ex. en s.k. sockenlapp. Denne slaktade även hundar och katter.²³ För vissa sågs inte hästslakten som något annorlunda än den övriga slakten, det var en vanlig slaktare som tog hand om detta.²⁴ För andra var det förknippat med heder att få i uppdrag att döda grannens häst, då denne inte ville göra det själv.²⁵

Att se på hästslakt som något som bara ”sockenlappen” kunde befatta sig med var inte unikt för Jämtland och Härjedalen, utan var utbrett i hela Sverige och delar av Europa. I södra Sverige kallades han för rackare, bosc el. dyl. Under 1800-talets senare hälft fördes propaganda för hästkött för att allmogen skulle ta tillvara det näringsrika köttet. Särskilda hästmiddagar anordnades. Bakgrunden var inte så mycket att bekämpa fördomarna utan att ta till vara föda.²⁶

Både män och kvinnor var med under slakten, men barn försökte man hålla undan. Flera meddelare berättar om hur man lurade barnen att hämta ”rumpdraget” i granngården.²⁷ När de framförde sitt ärende kunde grannen skicka barnet vidare till någon annan granne längre bort, eller också bjuda på kakor så att han eller hon skulle stanna en stund till det var över. Till slut gick barnet hem, bedrövad över att bli lurad.²⁸ Undantag förekom givetvis. Några barn fick vara med under slakten, för att röra i blodet eller hålla i djurets huvud.²⁹ Eftersom det var mörkt när slakten påbörjades på morgonen kunde barnen också få lysa med stickbloss.³⁰

²¹ ÖMEA 875:1 (Slakt) Lockne sn. Per Olof Engström f. 1874,

ÖMEA 348:2 (Slakt) Bobergs sn., Borgvattnet. Arvid Landhem, okänt födelseår

1331:13 Sofia Wallin Stuguns sn., Öravattnet f. Olsson 1892

445:1 Per Andersson Bodsjö sn., Smååkran, okänt födelseår

²² ÖMEA 1330:18 (Slakt) Rätans sn., Rätansböle. Mattias Mattsson, f. 1888

²³ ÖMEA 1427:22 (Slakt) Kyrkås sn., Brynje. Ingrid Borg f. 1867 i Brunflo.

²⁴ ÖMEA 1328:14 (Slakt) Berg sn., Vigge. Hem. Äg. Erik Berglin f. 1891

²⁵ ÖMEA 377:9 (Slakt) Klövsjö sn., Skålan Sven Eriksson f. 1879

²⁶ Egardt 1962:36,63

²⁷ ÖMEA 348:2 (Slakt) Boberg sn., Borgvattnet. Arvid Landhem, okänt födelseår

²⁸ ÖMEA 1109 (Slakt) Föllinge sn. Ottsjö. Brita Pålsson f. 1866

²⁹ EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Laxsjö sn. P.M. Lundin, okänt födelseår

³⁰ ULMA 2125 s. 164. JTL Sundsjo. Uppvecklare: E. Granberg

Det finns uppgifter om att kvinnor var med om att avliva djuren, eller att sticka ned dem, som det kallades. För en havande kvinna ansågs det dock farligt att närvara vid slakten. Barnet riskerade att få fallande sot (epilepsi) om kvinnan kom in just när djuret föll ihop.³¹

I intervjuerna finns ett exempel på en kvinna som gick runt i gårdarna och slaktade. Hon kallades Bymans-Elin och hade för vana att rita ut hur stor del hon skulle ha för besväret på djuret. Vanligast är dock att informanterna berättar att kvinnorna rörde i blodet, så att det inte skulle koagulera. De som var särskilt duktiga kunde hålla i djuret vid avlivningen.³²

Under 1800-talet var det inte vanligt att slaktaren fick betalt i kontanter. Däremot blev han bjuden på mat och slaktsup under slaktdagen och fick med sig kött hem.³³ Den som slaktade skulle ha ett stycke av köttet eller fläsket och av en kalv frambogen berättar förre detta småbruksägaren Per Olof Engström från Lockne.³⁴

Smakbitar gavs till grannar, vänner och släkt och så fick man en gengåva när de slaktade. På så vis hade man färskt kött oftare. Om man gav bort en stor fin bit fick man oftast en likadan tillbaka. En snål granne kunde dock ge en sämre bit tillbaka, vilket tärde på grannsämjan.³⁵ Köttgåvan kallades för ”färsse”.³⁶

Slaktmetoder

I en kokbok för skolkök från 1900 kan man läsa följande om slakten:

Slaktningen bör ske på lugnt och rent ställe med största renlighet i allt; icke i annat djurs, ej heller i barns åsyn. Djuret bör dödas så snabbt som möjligt och med lämpligt slaktredskap af van, kraftig och pålitlig person.*

**Erbålles jämte anvisning om dess bruk från Djurskyddets Expedition, Stockholm.*³⁷

Årtiondena före sekelskiftet 1900 började slaktmetoderna att förändras. S.k. slaktmasker började användas. Men informanterna berättar även om äldre metoder då man utan bedövning skar av pulsådern på djuren. Nötboskap kunde bindas vid en större slaktbänk och så skar man med en kniv av puls-

³¹ ÖMEA 1427:22 (Slakt) Kyrkås sn. Brynje. Ingrid Borg f. 1867 i Brunflo

³² ÖMEA 875:1 (Slakt) Lockne sn. Per Olof Engström f. 1874

³³ ÖMEA 341 (Slakt) Ovikens sn., Hällne. Jöns Olsson f. 1862, 348:2 (Slakt) Boberg sn., Borgvattnet. Arvid Landhem, okänt födelseår

³⁴ ÖMEA 875:1 (Slakt) Lockne sn. Per Olof Engström f. 1874

³⁵ ÖMEA 1109:2 (Slakt) Föllinge sn. Ottsjön. Brita Pålsson f. 1866

³⁶ ÖMEA 1280:3 (Slakt) Ovikens sn. Petrus Eriksson f. 1875

³⁷ Lagerstedt, L. 1900:46

ådern. Djuret kunde ligga länge och sparka innan det förblödde. En vanlig yxhammare kunde ibland användas för att bedöva djuret, men de äldre trodde dock att köttet skulle bli blodsprängt om man bedövade djuret först.³⁸ De ansåg att djuren ”blödde ur” bättre om man stack dem levande och att fläsket på så vis blev vitare.³⁹

Slaktmasken hade en kort järndubb som slogs in med ett slag i pannan på djuret med en klubba. De större djuren blev bara bedövade av slaget. Grisarna bedövades på detta sätt och sedan stack man i halspulsådern.⁴⁰ Djuren kunde också skjutas med lodbössa⁴¹ (Gevär som laddades med blykula (lod) genom mynningen⁴²), salongsgevär med extra skarpa skott eller älgbössa.⁴³ De större djuren lades upp på en slaktbänk med rejäla ben sedan det var avlivat.⁴⁴

Dagarna före slakten minskade man på fodret till djuren, så att inte våmmen skulle vara fylld vid slakten.⁴⁵ Slakten skulle påbörjas tidigt på morgonen.⁴⁶ Gubben Hellström i Kluk som hjälpte till med slakten kom redan klockan fyra på morgonen och höll på hela dagen berättar Anders Olofsson från Kvissle.⁴⁷ I många fall togs ett antal supar innan slakten, för att stärka motet.⁴⁸

Vid urtagningen av djuret ristades bukhinnan upp först och strupen skars loss. Så lösgjordes lungor och hjärta, vilka tillvaratogs. Våmmen lät man falla till marken. Sist togs lever och njurar loss. Tarmarnas fettvävnader plockades bort och användes till kokande av ister. Tarmarna användes till korvskinn. Lungor och våm kokades till hönsmat eller kastades bort.⁴⁹

³⁸ ÖMEA 875:1 (Slakt) Lockne sn. Per Olof Engström f. 1874

³⁹ ÖMEA 348:2 (Slakt) Boberg sn., Borgvattnet. Arvid Landhem, okänt födelseår

⁴⁰ ÖMEA 1212:13 (Slakt) Nyhems sn. Gimdalen. Ida Eriksson f. 1875 Bräcke sn.

⁴¹ ÖMEA 1331:13 (Slakt) Sofia Wallin Stuguns sn., Öravattnet f. Olsson 1892

⁴² www.gammalgarden.com ur: Svenskt folklivslexikon

⁴³ ÖMEA 445:1 Per Andersson Bodsjö sn., Smååkran, okänt födelseår

⁴⁴ ÖMEA 1079:27 (Slakt) Mörsils sn. Olle Strandberg f. 1888.

⁴⁵ ÖMEA 348:2 (Slakt) Boberg sn., Borgvattnet. Arvid Landhem, okänt födelseår

⁴⁶ ÖMEA 1109 (Slakt) Föllinge sn. Ottsjö. Brita Pålsson f. 1866

⁴⁷ ÖMEA 1196:8 (Slakt) Mattmars sn. Kvissle. Anders Olofsson f. 1890

⁴⁸ ÖMEA 851:1 (Slakt) Håsjö sn., Väster-Övsjö. Gunnar Jönsson, okänt födelseår

⁴⁹ ÖMEA 348:2 (Slakt) Boberg sn., Borgvattnet. Arvid Landhem, okänt födelseår



Glada miner vid grisslakt i Laxviken, Laxsjö 1924. Barbro Ledung, Olle Svensson, Ragnbild Ledung, Nils Nilsson, Nils Svensson. Foto: Nils Svensson (JLM Glasplåt N Sv 3.074).

Adolf Nordstrand började slakta när han var 12 år, 1891. Han brukade skjuta djuren med en 7,65 eller 9 mm Browning. Mest höll man till ute med slakten. När en gris var avlivad skällades den. Man tvättade den först och så lades den i en låda eller ett kar. Man strödde harts över och hällde på 80-gradigt vatten. Då lossnade håret. Nötkreatur flåddes. Först tog man benen och sedan hängdes djuret upp och så flåddes resen. Med kniv eller hammare slog man försiktigt på skinnet samtidigt som man drog av det. Efter slakten skickades allt till slakteriet för besiktning. Det var särskilt noga med grisköttet.⁵⁰

Om grisslakten berättas att man hade en särskild slaktarbänk med ett hål i. Sedan grisen fångats in vred man en vidja ("slåpu"⁵¹) om trynet på den och kastade upp den på bänken.⁵² Vidjan trädde ned genom hålet på bänken och vreds fast. Vissa använde ett s.k. trynträ vilket bestod av en käpp med tömlycka.⁵³ Grisen stacks sedan med en kniv i halsen. Då gällde det att hålla fast grisen på bänken.⁵⁴ En stark person med bra balans kunde sitta gränsle

⁵⁰ ÖMEA 1002:2 (Slakt) Bräcke sn. Bröckling Adolf Nordstrand f. 1879

⁵¹ ÖMEA 1280:3 Ovikens sn. Petrus Eriksson f. 1875

⁵² ÖMEA 1196:8 (Slakt) Mattmars sn. Kvissle. Anders Olofsson f. 1890, 851:1 (Slakt) Håsjö sn., Väster-Övsjö Gunnar Jönsson, okänt födelseår

⁵³ ÖMEA 571:16 (Slakt) Tännäs sn., Valmåsen. Salomon Jönsson f. 1884.

⁵⁴ ÖMEA 1196:8 (Slakt) Mattmars sn. Kvissle. Anders Olofsson f. 1890, ÖMEA 851:1 (Slakt) Håsjö sn., Väster-Övsjö Gunnar Jönsson, okänt födelseår

över grisen.⁵⁵ Det krävdes att 2-3 personer var med vid slakten.⁵⁶ Många informanter beskriver det fruktansvärda skrik som hördes över hela byn i samband med grisslakten.

Hantering av kött och inälvor

Hantering av de olika delarna av djuret tog vid direkt efter slakten. Efter djurens avlivande rensades huvudena, de sköljdes och lades i vatten. Magar och tarmar tömdes. Det var viktigt att man var försiktig så att inte maginnehållet kom på utsidan av tarmen som skulle vara inåt när korven stoppades. Tarmarna och våmmen skållades och slemhinnorna skrapades bort. Sedan skulle de ligga i vatten, som byttes ofta innan de kunde användas som fjälster.⁵⁷ Det var karlarna som skulle rensa, skrapa och skölja tarmarna och våmskinnen. Inför korvtillverkningen var det också de som satt från morgon till kväll och hackade köttet med hackbila i stora tråg. Någon köttkvarn hade man inte.⁵⁸

Kokböcker från slutet av 1800-talet och början av 1900-talet ger ofta detaljerade beskrivningar av alla moment från förberedelserna inför slakten till förvaringen av de färdiga produkterna.

Tillvaratagandet av kött och inälvor i samband med svinslakten beskrivs ingående i Praktisk kokbok för hemmet från 1909. Här nämns också senhösten och vintern som de bästa årstiderna för slakt. Om det var för kallt var det svårt att göra rent inälvorna och det var risk att de färdiga kovarna frös. Detta gjorde korvarna mindre hållbara. Här får man också veta det mesta från grunden, exempelvis att svinet under gödningstiden även skulle få säd, så att fläsket skulle bli fast, men att man kvällen innan slakten bara skulle ge djuret en tunn soppa.⁵⁹

Vikten av att stiga upp tidigt på morgonen betonas och därför var det nödvändigt att husmodern hade förberett slakten dagen innan:

”Före slakten bör husmodern hafva alla nödvändiga kärl i beredskap samt köpa de erforderliga kryddorna, såsom salt, peppar, kryddpeppar, timjan, mejram, kummin etc.” Till de redskap som behövdes var: en träbunke till urvattningen av inälvorna, flaskor och kärl till blodet mm., några tunnor och fat för nedsaltning av kött och korv, ett stort tråg till inälvorna och det kokta köttet, några tråg eller burkar och stenburkar för det hackade köttet, flottet

⁵⁵ ÖMEA 851:1 (Slakt) Håsjö sn., Väster-Övsjö Gunnar Jönsson, okänt födelseår

⁵⁶ ÖMEA 341 (Slakt) Ovikens sn., Hällne. Jöns Olsson f. 1862

⁵⁷ ÖMEA 850:16 (Slakt) Håsjö sn. Väster-Övsjö. Hilda Jönsson. Okänt födelseår.

⁵⁸ ÖMEA 1087:7 (Slakt) Lits sn. Greningen Lisa Persson f. 1871 i Fjällandet

⁵⁹ Kamke, H. 1909:290

och soppan. En hack-kubb, hackbräde och flera skärbräden, mortel, siktar, skumslev, hackkivar. ”Under själfva slakten måste det finnas tillräckligt med hett vatten, och alla tillbehör måste vara till hands, så att intet behöfver sökas.”⁶⁰

Arbetet med att ta reda på kött och inälvor var mycket omfattande och tog lång tid. Blodet skulle vispas så fort det kom från djuret för att inte stelna, tarmarna skulle rengöras, och som de övriga inälvorna läggas i vatten. Det mest tidskrävande arbetet var kanske rengöringen av tarmarna. En meddelare beskriver att de tvättades och lades i saltvatten så att de var klara som fönsterglas när de skulle användas.⁶¹ Praktisk kokbok för hemmet ger en detaljerad beskrivning av rengöringen av tarmarna och vilka olika moment de borde genomgå. Det är fascinerande läsning och ger perspektiv på hur värdefulla tarmarna var för tillverkningen av korv.:

*Tarmarna måste först sköljas väl, sedan läggas de 12 timmar i öl eller dricka, hvarigenom slemmet löses. Därefter skrapas de med baksidan af en knif, sköljas i ljumt vatten, vändas och skrapas invändigt, sköljas i flere vatten, gnidas med groft salt och sköljas. De knyts på ena sidan och uppblåsas, hvarvid det visar sig, om där finnes hål, hvilka igenlys, om man ej föredrar att afskära tarmen vid hålet. Tarmarna läggas sedan 12 timmar i saltadt vatten, upptagas, vändas, synas och skäras i längder på 1/3 meter, hvilka omsorgsfullt hopsys i ena ändan, hvarefter de lägas i ljum mjölk några timmar.*⁶²

Det var också viktigt att ta till vara istret, som sedan kunde användas vid korvtillverkning. För att göra det mera smakrikt rekommenderas att man vattnar ur det först. Man skär då ned istret i handstora bitar, vilka läggs i vatten under en halv dag. Under denna tid ska vattnet bytas ut två gånger. Sedan skär man istret i mindre bitar och skirar det tillsammans med lite salt, en halv kopp vatten och en lök eller några kryddnejlikor. Istret ska först koka häftigt, tills vattnet dunstat bort och sedan över ”sakta eld”. Tärningarna ska koka till de är klara, men ej gula. De färdiga istertärningarna hålls genom en sikt i uppvärmda burkar.⁶³

Den lever som man ska göra korv av stöter man rå eller kokt till en gröt och pressar den genom ett durkslag. Den ställs på en sval plats tills den ska användas.⁶⁴

⁶⁰ Kamke, H. 1909:290

⁶¹ ÖMEA 377:9 (Slakt) Sven Eriksson Börtnan f. i Skålan 1879.

⁶² Kamke, H. 1909:293

⁶³ Kamke, H. 1909:291

⁶⁴ Kamke, H. 1909:291

Charkuterivaror

Blod och inälvsmat

Charkuterivarorna som tillverkades bestod till stor del av konserverade produkter som vissa korvsorter, spickekött och spickefläsk. Men det var också många andra maträtter som tillverkades av inälvor och blod i samband med slakten och som åts färska. Leverkorv, pölsa och pressylta var vanliga rätter på bordet och njuren och tungan ansågs vara fina som smörgåsmat.⁶⁵ Även Levern koktes, saltades ned och skars till smörgåsmat.⁶⁶ Inälvorna ansågs tillsammans med blod och huvud representera en femtedel av det slaktade djurets värde och kallades för ”ränta”. Fick man 50 kr för en ko så var räntan värd 5 kr.⁶⁷

Här kommer förutom de produkter som tillverkades för att saltas in, rökas och torkas även ägnas utrymme åt all den färska mat som tillverkades i samband med slakten. När det gäller korv fanns det också några sorter som åts färska, d.v.s. enbart efter kokning.

Korvtillverkning

Inälvorna användes främst till att göra korv av olika slag. Man gjorde fläskkorv, köttkorv, leverkorv, lungkorv och blodkorv. Fjälster av både grisar, kor och får kom till användning. Korven stoppades genom kohorn, vilka måste ha kommit söder ifrån eftersom koraserna i Jämtland/Härjedalen inte hade horn⁶⁸. Ingredienserna för några korvsorter finns beskrivna i Språk- och folkminnesinstitutets uppteckningar.

Blodkorven bestod av blod, grovt rågmjöl och mycket kryddor.⁶⁹ Rågmjölet ersattes ibland med kornmjöl.⁷⁰ Det kokades i våmskinnet från kon i ett par timmar och lades sedan i ett tråg med halm i botten och ställdes kallt. Sedan tog man fram lite i taget och värmden upp den eller stekte den i skivor. Det var den stående söndagsfrukosten.⁷¹ Lisa Persson från Greningen i Lit berättar om ett annat sätt att göra blodkorv: Man vispade rågmjöl och skuret talg

⁶⁵ ÖMEA 1079:27 (Slakt) Mörsils sn. Olle Strandberg f. 1888

⁶⁶ ÖMEA 1087:7 (Slakt) Lits sn. Greningen Lisa Persson f. 1871 i Fjällandet

⁶⁷ ÖMEA 600:4 (Slakt). Brunflo sn. Hälle. Johannes Svensson f. 1866

⁶⁸ ULMA 25505 (M 81 Matlagning) JTL Aspås. Paulina Nilsson f. 1880.

⁶⁹ ÖMEA 599:11 (Slakt) Stuguns sn. Hålltälln. Fru Jonsson f. 1880

⁷⁰ ULMA 1381:5 JTL Kall. Kristina Vik f. 1851.

⁷¹ ÖMEA 599:11 (Slakt) Stuguns sn. Hålltälln. Fru Jonsson f. 1880

av får, buljong, salt och sirap till en tjock smet. Smeten lades i våmskinn som skurits till runda påsar och kokades. Sirapen kunde bytas ut mot russin. Korven frös man ned och tog fram för att tina efter hand.⁷²

Blodkorven kunde också torkas i bastun och läggas i kokande vatten en stund för att mjukna innan man åt den.⁷³ En annan kryddning bestod i att korven kokades med lök och salt.⁷⁴

Om *Köttkorven* berättas att den gjordes av halskött⁷⁵, av kött och fett⁷⁶ eller av det bästa köttet och att man även blandade i fläsk om man hade slaktat en gris.⁷⁷ Köttet hackades och kryddades med salt och peppar.⁷⁸ Även köttkorven kunde stoppas i våmskinn.⁷⁹ Den hängdes upp för att torka i kökstaket vid spisen⁸⁰ eller röktes i ”basstuga”.⁸¹ När köttkorven torkat hängdes den ut i en matbod eller ett härbärke.⁸² Köttkorven kunde man äta till varm potatis⁸³ eller till rotmos⁸⁴. Brita Lundberg från Offerdal berättar att köttkorven betraktades som ”helgdagskorv”.⁸⁵

Lungor hjärta och njurar blev till *lungkorv*⁸⁶. Lungkorv kunde också bestå av lungor och lite kött, ibland blandat med korngryn.⁸⁷ Det finns också en uppgift om att rå potatis kunde blandas i smeten.⁸⁸ Liksom blodkorven var detta ingen korv man rökte för att bevara den längre, utan något som man åt upp ganska snabbt.⁸⁹ Då korven gjordes av sämre kött är man den mest till vardags.⁹⁰

⁷² ÖMEA 1087:7 (Slakt) Lits sn. Greningen Lisa Persson f. 1871 i Fjällandet

⁷³ EU 4081 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Myssjö. Jöns Johansson f. 1855.

⁷⁴ EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Laxsjö. P.M. Lundin

⁷⁵ ULMA 1482:5 (M 81 Matlagning) HÄRJ. Hede 1927. Einar Granberg f. 1895

⁷⁶ ULMA 1402:2 JTL. Kattrina Ersson, f. Hansdotter 1842 i Föllinge.

⁷⁷ ULMA 1381:4 JTL. Offerdal. Brita Lundberg f. 1862.

⁷⁸ ULMA 1381:5 JTL Kall. Kristina Vik f. 1851.

⁷⁹ ÖMEA 1087:7 (Slakt) Lits sn. Greningen Lisa Persson f. 1871 i Fjällandet

⁸⁰ ULMA 1482:5 (M: 81 Matlagning) HÄRJ. Hede 1927. Einar Granberg f. 1895

⁸¹ ULMA 1402:2 JTL. Kattrina Ersson, f. Hansdotter 1842 i Föllinge.

⁸² ULMA 1482:5 (M: 81 Matlagning) HÄRJ. Hede 1927. Einar Granberg f. 1895

⁸³ ULMA 1482:5 (M: 81 Matlagning) HÄRJ. Hede 1927. Einar Granberg f. 1895

⁸⁴ ÖMEA 1087:7 (Slakt) Lits sn. Greningen Lisa Persson f. 1871 i Fjällandet

⁸⁵ ULMA 1381:4 JTL. Offerdal. Brita Lundberg f. 1862.

⁸⁶ ÖMEA 1087:7 (Slakt) Lits sn. Greningen Lisa Persson f. 1871 i Fjällandet

⁸⁷ ÖMEA 1280:3 (Slakt) Ovikens sn. Petrus Eriksson f. 1875

⁸⁸ ULMA 1381:5 JTL Kall. Kristina Vik f. 1851.

⁸⁹ ÖMEA 1280:3 (Slakt) Ovikens sn. Petrus Eriksson f. 1875

⁹⁰ ULMA 1381:4 JTL. Offerdal. Brita Lundberg f. 1862. 1927.

Att även blodkorv torkades i bastun har vi sett ovan. En meddelare berättar också att både köttkorven och lungkorven saltades ned och röktes i bastun och att blodkorven fick torka sakta i bakugnen.⁹¹ Olika varianter förekom. Hos Brita Lundberg i Offerdal gjordes även en korv som kallades för ”skeräpkorv” eftersom den bestod av kött som kokats av benen samt korngryn. Denna korv torkade man i bakugnen i motsats till de andra korvarna som röktes i bastun.⁹²

Arvid Landhem från Boberg, Borgvattnet i Jämtland berättar om en *leverkorv*:

*I mitt hem kokade min mormor dagarna före jul/ och även annars/ ”påskakorv”, en härlig maträtt, som nu är bortglömd. Man kokade en lever och skar den sedan i tärningar. Potatis råskalades o. skars även i små tärningar. Sedan stoppades allt i en lärftpåse jämte salt och starkpeppar och kokades upp i en järngryta. Därefter tömdes ”påskakorven”, som inte var någon egentlig korv, i en skål eller ett bläckfat, och mat åt rätten så varm man kunde.*⁹³

Olika typer av påskorv verkar ha förekommit. Ett annat exempel finns på att man kunde grovhacka kött- och fläskbitar, tillsätta lök, kyndel, peppar och salt och koka detta i ett linnekorvskinn.⁹⁴

Korvarna knöts till med snöre i båda ändar. Tarmskinnen försökte man behålla så långa som möjligt och därför blev också dessa korvar långa. En meddelare berättar att det blev tävling om vem som kunde göra de längsta korvarna och att de kunde bli upp till 5 alnar långa. Som krydda till korvarna använde man gärna ”strannhåmmeln” =mynta som växer på stränderna.⁹⁵

Nu har vi sett hur korvtillverkningen i hemmet kunde gå till, men vilka recept och råd finns kokböckerna från samma tid? Först och främst kan man se att här finns recept på flera andra korvsorter som inte finns omnämnda i frågelistmaterialet. Det är fin cervelatkorv, prinskorv, tunn medvurst, fin tysk medvurst, frankfurter bräckkorv och bräckkorv. Men här finns också recept på blodkorv, lungkorv, köttkorv, och fläskkorv.⁹⁶ Då det inte är kokboksrecept som är intressant för den här studien tittar vi istället närmare på några goda råd vid kokning av korv.

Korvarna kokas i överblivet köttspad. För att spara tid kan man koka dem varefter de blir färdigstoppade. Det är lätt att korvarna kokar sönder, så först kan man naggas dem med en gaffel och under kokningen måste man passa

⁹¹ ULMA 1381:5 JTL Kall. Kristina Vik f. 1851.

⁹² ULMA 1381:4 JTL. Offerdal. Brita Lundberg f. 1862.

⁹³ ULMA 23512. (M:119 Julen) JTL, Boberg Borgvattnet. Arvid Landhem. Okänt födelseår

⁹⁴ ULMA 30368 s.151. JTL, Ragunda. Uppptecknare: E.J.Lindberg

⁹⁵ EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Laxsjö. P.M. Lundin

⁹⁶ Kamke 1909:294ff

dem. För hårt stoppade korvar eller sådana som bundits dåligt kan koka sönder. För att de inte ska spricka kokar man inte fler åt gången än så många som får plats bredvid varandra i kitteln. När man lägger ned dem tar man korven i båda ändarna, så att korvmassan fördelar sig jämnt i skinnet. Korvarna ska koka på låg värme utan lock och får inte lämnas utan uppsikt. När de flyter upp till ytan måste man hålla dem under vattenytan genom att stryka över dem med en träslev. Annars spricker de. Köttkorvar kan tas upp fem minuter efter det att de stigit upp till ytan, blodkorv och leverkorv efter en halvtimme. Korvarna tas upp med en slev och sköljs i kallt vatten varefter de får kallna på ett bord med halm.⁹⁷

Övrig inälvsmat

Pölsa koktes av hjärta och njurar tillsammans med korngryn. Det kokade man varje vecka när det var mycket folk som skulle ha mat.⁹⁸ Pölsan kunde även den kokas i ett våmskinn som fästes ihop med en björkvidja så innehållet inte skulle rinna ut. Vilka inälvor som användes till pölsan varierade något. Lever, lunga och hjärta verkar ha varit vanliga ingredienser.⁹⁹ När man skaffade köttkvarn malde man även svålen från grisen till pölsan.¹⁰⁰ Pölsan förvarades på en kall plats på ett fat och serverades uppskuren i skivor efter att ha stekts i fläskflott. Till pölsan åt man fläsk.¹⁰¹

Levern kunde användas till *leverpannkaka* som bestod av hackad lever och gryn. En meddelare från Gevåg i Ragunda sn. berättar att det var mycket gott och att man längtade till julens leverpannkaka vilken lagades i en stor braspanna.¹⁰²

”Blomatn” var främst gjord av blod och mjöl.¹⁰³ Av blodet gjordes paltbröd, blodpudding och blodpannkaka.¹⁰⁴ Blodplättar och blodtunnpannkaka av var helgdagsrätter medan ”Blobrö” och ”blotjukkpannkää” var vardagsmat¹⁰⁵. Blodplättar kunde göras av grovt rågmjöl, blod utblandat med vatten eller buljong, salt, mejram och nejlika. De åts på smörgåsen.¹⁰⁶

⁹⁷ Kamke 1909:292

⁹⁸ ÖMEA 599:11 (Slakt) Stuguns sn. Hålltålln. Fru Jonsson f. 1880

⁹⁹ ÖMEA 1079:27 (Slakt) Mörsils sn. Olle Strandberg f. 1888

¹⁰⁰ ULMA 25504 (M 81 Matlagning) JTL Oviken Per-Erik Persson f. 1886.

¹⁰¹ EU 33736 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Hammerdal Nils Hansson f. 1877.

¹⁰² ÖMEA 1208:3 (Slakt) Ragunda sn. Gevåg A.P. Hellström f. 1874

¹⁰³ ULMA 27815 (M 81 Matlagning) JTL Ragunda. Erik Jonas Lindberg f. 1905.

¹⁰⁴ ÖMEA 858:35 (Slakt) Tännäs sn. Vemdalen. Olov Eriksson Sundin f. 1865

¹⁰⁵ ULMA 27815 (M 81 Matlagning) JTL Ragunda. Erik Jonas Lindberg f. 1905.

¹⁰⁶ EU 33736 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Hammerdal Nils Hansson f. 1877.

Grishuvudena klövs och lades i vatten för att dra ur. Sedan tog man ur vad som kunde användas till bl. a. till *pressylta*.¹⁰⁷ Fötter skällades och bereddes till *fotsylta*.

Konservering

*Även efter slaktdagarna har husmodern åtskilliga plikter att uppfylla, hvilka ej får försummas. Hon måste nämligen sortera korfvarna och notera deras antal. De, som skola förtäras färska, måste upphängas på en torr, luftig, frostfri plats. De, som skola förvaras länge, måste antingen saltas eller rökas och därefter upphängas i luften.*¹⁰⁸

Beskrivningen är hämtad ur Praktisk kokbok för hemmet och beskriver ett par olika konserveringsmetoder. Medan några köttprodukter åts färska, efter att enbart ha kokats, fanns det andra som konserverades för att kunna bevaras längre. Korv röktes, fläsk saltades till s.k. spickefläsk och kött torkades till spickekött. Mycket färsk mat tillverkades i samband med slakten, av blod, inälvor, huvuden och klövar. Men allt kött utom kalvkött röktes och torkades.¹⁰⁹ Det är också detta, själva konserveringen, som det här kapitlet ska handla om.

I frågelistsvaren om slakt finns mycket få berättelser om hur det egentligen gick till när man rökte, torkade och saltade in kött. Här får man i stället vända sig till frågelistor som berör matlagning, matordning samt julmat. Kokböcker från 1800-talet ger också rekommendationer och mycket ingående beskrivningar. Från hushållsskolorna som funnits i länet skulle man kunna tänka sig att det fanns recept från sekelskiftet. Men några sådana har inte påträffats. Sommaren 1917 upprättades Birka lanthushållsskola, som vände sig till landsbygdens unga flickor¹¹⁰ och på Prästgatan 32 i Östersund fanns Borg och Jonssons hushållsskola.¹¹¹

I Praktisk kokbok för hemmet från 1909 kan man läsa att ”Den största fiende till hushållsförråden är jäsningen, upplösningen, förruttnelsen”. Luft, vatten, värme och bakterier är faktorer som förkortar hållbarheten på mat. För att förhindra dessa processer finns olika konserveringsmetoder. Här tas fem olika sätt upp som även kan kombineras.

1. sådana, som utdraga vattnet ur födoämnen (torkning, pressning, afdunstning, saltning, insockring, rökning);

¹⁰⁷ ÖMEA 348:2 (Slakt) Boberg sn., Borgvattnet. Arvid Landhem, okänt födelseår

¹⁰⁸ Kamke 1909:292

¹⁰⁹ EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Laxsjö. P.M. Lundin

¹¹⁰ Rolén 1990: 337

¹¹¹ JLM Bildarkivet. 874 Yrkesutbildning, hushållsskola. Östersund Kv. Läkaren

2. sådana, som hindra bakterier eller deras sporer att utvecklas i födoämnet, (salt, socker, sprit, kerosot, träättika, salicylsyra, borsyra);
3. sådana, som döda de bakterier eller sporer som finnas i födoämnet (uppkokning, kokhetta);
4. sådana, som afstänga luften och däri uppslammade bakterier eller deras sporer (inkokning i doser, luftens afspärning medels fett, olja etc.);
5. sådana, som i möjligaste mån sänka temperaturen (vinterkyla, källarkyla, isskåp, kylmaskiner.)¹¹²

Av dessa konserveringsmetoder kommer främst saltning, rökning och torkning att behandlas här.

Saltning

Saltet gör att fibrerna i köttet drar ihop sig och kötsaften pressas ut ur porerna. Med kötsaften försvinner även en del av näringsämnen. I Praktisk kokbok för hemmet finns några rader om att man skulle önska en minskning av insaltningen till förmån för andra konserveringsmetoder som bättre bevarar näringsämnen. Men man menar också att p.g.a. att många har svårt att konservera kött på annat sätt och att många älskar salt kött kommer säkert denna metod att fortsätta.¹¹³

Grovsalt var det enda salt man kunde köpa och det köptes i säckar hos handlarna i bygden. Det var förbönderna som hade med sig saltet från Norge och Sundsvall. I Svensåsen i Oviken fanns en saltkvarn som ägdes av byborna gemensamt och där man kunde krossa saltet till finare salt. I alla hem fanns ett tråg och en sten där man kunde krossa salt.¹¹⁴

Efter att man tagit tillvara det kött och de inälvor som skulle vara till korven saltades det övriga köttet ned. Saltningen gjordes i köket i köttbårar (laggkär).¹¹⁵

Ett sätt att salta in kött på är att gnida in det med salpeter och socker och att varva kött och salt och lägga en tyngd över. Detta kallas för torrsaltning. Saltet och tyngden gör att kötsaften drar ur och att saltlake bildas. Köttet förlorar dock mer smak, blir hårdare och mindre hållbart än om man kokar en saltlake av vatten och salt som hålls över det nedlagda köttet.¹¹⁶ Torrsaltningen används när man vill förvara köttet en längre tid, den kokta saltlaken

¹¹² Kamke, H. 1909:55

¹¹³ Kamke, H. 1909:56

¹¹⁴ ULMA 25504 (M 81 Matlagning) JTL Oviken. Per Persson f. 1886.

¹¹⁵ EU 33736 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder), Jämtland Hamnerdal. Nils Hansson f. 1877.

¹¹⁶ Walin, I & Schager, I. 1913:25

när det ska bevaras en kortare tid.¹¹⁷ Bland frågelistsvaren finns exempel på båda metoderna.

Saltning gjordes både av kött som skulle torkas och kött som skulle rökas. Det kallades då för lättsaltning. Fårkött kunde saltas in i några veckor för att sedan basturökas. Fläsket däremot hårdsaltades till s.k. *spickefläsk*. Det lades i saltlake i stora sårar och fick ligga på det viset till våren.¹¹⁸ Övrigt kött kunde hårdsaltas till kokkött, som vattnades ur före användningen.¹¹⁹ Hur länge kött skulle ligga i saltlake varierar med olika beskrivningar och säkert med hur salt man önskade köttet. Kött som skulle rökas kunde ligga i en månad¹²⁰ eller åtta dagar.¹²¹

Vid torrsaltning finns exempel ur olika kokböcker på att man kunde använda vitt salt, salpeter, råsocker, peppar, lagerblad och enbär att gnida in köttstyckena i innan de saltades in.¹²² Några råd kan också vara på plats när inte frågelistorna ger oss några detaljerade beskrivningar av tillvägagångssättet.

Köttet ska vara kallt och alla körtlar avlägsnade. Därefter gnider man in köttet i fint salt och låter det ligga över natten. Är det mycket kallt måste saltet värmas först. Blodet som saltet drar ur måste rinna av innan man lägger det i saltlake. Salpeter används för att bibehålla köttets röda färg, men med måtta då det är svårsmält. Socker gör köttet mörare. Saltlaken kokas av fem kilo grovt salt och 40 liter vatten, vilken ska skummas noga och kallna innan den används. För att laken ska hålla sig längre måste man tappa ur den, tillsätta mer salt och koka upp den igen efter en tid.¹²³

Rökning

En basturök fanns nästan på varje gård i slutet av 1800-talet. Här kunde man torka fårsidorna, korv och skinka. Lisa Persson från Greningen i Lit berättar hur det gick till när de rökte fårsidorna. Bastun eldades upp så den blev het och man släppte ut röken. Så hängdes fårsidorna upp mellan åsarna och fick hänga där så länge det fanns värme kvar. Sedan tog man ut köttet och bastun eldades upp på nytt, röken släpptes ut och man hängde in köttet igen. Köttet blev på så vis basturökt utan för mycket röksmak. Köttet fick sedan hänga svalt på bastuvinden till våren.¹²⁴

¹¹⁷ Sandberg, F. 1866:43

¹¹⁸ ÖMEA 1911:1 (Slakt) Hilda Larsson, Lockne sn, Börön f. 1880

¹¹⁹ ÖMEA 377:9 (Slakt) Klövsjö sn., Skålan. Sven Eriksson f 1879

¹²⁰ ULMA 1381:7 JTL Hede Per Hedström f. 1861.

¹²¹ ULMA 1381:5 JTL Kall. Kristina Vik f. 1851.

¹²² Sandberg, F. 1866:43, Hollberg, A. 1879:73

¹²³ Kamke, H. 1909:56f

¹²⁴ ÖMEA 1087:7 (Slakt) Lit sn. Greningen Lisa Persson f. 1871 i Fjällandet



Skinkan hängs in i rökugnen. Tännäs, Härjedalen. Foto: Nils Thomasson (JLM Glasplåt N Th 3965).

Vad eldade man då bastun med och hur länge skulle köttet rökas? En medlem berättar att spickeköttet och korven röktes först med björkved och sedan med enris.¹²⁵ Enris återkommer i ytterligare några frågelistsvar. Ett exempel på hur lång tid det tog att röka kött finns i ett recept från Fackskolan i Uppsala.

¹²⁵ ÖMEA 377:9 (Slakt) Klövsjö sn. Skålan Sven Eriksson f. 1879

Spickekött

Salt bals eller bog av får

Det salta fårköttet hänges upp i bastu i stark rök omkring 12 tim. Därefter hängs det i matbod att torka. Till detta åtgår en tid av omkring 5 månader, eller till dess att ingen köttsaft rinner ut när man skär i köttet.

Det på detta sätt beredda köttet står sig ända till ett halft år och äts på så sätt att hela stycket sätts fram på bordet och hvar och en får "karfva" däraf så mycket hon vill hafva. Som tilltugg används smörgås af ärtbröd.

Sigrid Broman, Oviken 1908¹²⁶

I Praktisk kokbok för hemmet får vi några tips om vad man ska tänka på när man röker kött. Rökningen bör ske i ett rum som kan vädras. Köttet får inte bra smak av enbart röken, utan av röken och luften i förening. Röken får inte "innehålla några för lukt- och smaksinnet obehagliga tillsatser" och köttet måste ända in till benet genomträngas av röken. Vidare förklarar man att den konserverande delen av röken främst är träättikan, vilken består av ättiksyra, vatten och tjära. Egentligen är det kreosoten (det som gör röken stickande skarp) som har den kemiska egenskapen att det bildar en förening med köttets äggvita och limgivande vävnader och som torkar ut köttet samt verkar konserverande. Genom rökning av kött behålls näringen bra.¹²⁷

Allt kött från både stora och små djur basturöktes. De stora nötdjuren styckades grovt och bogar, lår, sidor, rygg och huvud röktes hela. De köttlemmar som skulle rökas kallades för "köttlemjan" och trädde upp på stänger s k. "köttjalen" (köttjälen) Det rökta köttet skulle hänga ända till våren, tills det blev spicket, då kunde man äta det som det var, steka eller koka det.¹²⁸

Hur förvarar man då de färdiga produkterna för att de ska klara sig från förruttelse? Rökt fläsk och kött kan läggas ned i krossad träkol eller hängas upp i påsar fyllda med enris för hålla sig bättre under sommaren.¹²⁹ Om man inte är noggrann vid beredning och förvaring av rökta varor kan det s.k. korgiftet angripa köttet. Det är en förruttelseprocess som visar sig som lösa, smetiga, grönaktiga fläckar i korvens mitt. Sådan korv måste kastas bort. Rökt kött, skinka och korv ska hänga fritt på en luftig och torr plats och bör granskas ofta. Om det har blivit sprickor eller mögel måste man

¹²⁶ ULMA 29403:9 JTL. Oviken 1908. J. A. Lundell: Uppsatser från Fackskolan i Uppsala.

¹²⁷ Kamke, H. 1909:59

¹²⁸ EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) JTL Laxsjö P.M. Lundin 1929-31

¹²⁹ P.C. Asbjörnsen 1872:183

använda dessa varor genast.¹³⁰ Även fläsket har en fiende, ”fläsktjuven” (Dermestes lardarius). Det är en svart skalbagge med grått bälte som lägger sina ägg i fläsket och vars larver sedan äter sig in i det. För att skydda fläsket mot skalbaggens larver kan man sy in skinkorna i tygstycken eller stryka in fläsket med träättika.¹³¹

Torkning

En meddelare berättar att fårbogor torkades i köket och att de sedan hängde där så man kunde skära sig en bit när man ville.¹³² Man kunde också lättsalta köttet före torkning. En man berättar att det lättsaltade köttet och skinkan torkades på köttgäll i härberget. ”Då kråka flög över köttet”, i mitten av mars, var det färdigt.¹³³

Torkning av kött genom luft, sol och ugnsvärme avlägsnar den största delen av vattnet samtidigt som de flesta näringsämnen och smakämnen finns kvar. Köttet är dock hårdsmält och i kokboken får vi veta att det måste blötläggas innan man kan tillaga det.¹³⁴ Ofta åt man dock köttet utan att vare sig blötlägga eller koka det.¹³⁵

Även torkning av talg förekom. Det kunde hänga framför öppna spisen på käppar och stänger, så mor i huset kunde skära sig en bit för att smörja stekpannan eller för att ta av till blodpalt.¹³⁶

Inre hushållslära, en läsebok för flickskolan och hemmet beskriver torkningen så här:

*...när mindre stycken af, vare sig oxkött, fårlår eller skinkor, äro lagom salta, tagas de ur laken, tvättas af i vatten, torkas samt lindas in i torrt linne öfver natten. Härrefter ombindes hvarje stycke med segelgarn och uppbänges i en spisel, långt från eldstaden 1 à 3 dygn, och sedan under taket i köket. Efter några veckor är köttet tillräckligt torrt och kan nu ätas spicket.*¹³⁷

¹³⁰ Kamke, H. 1909:60, 81, 294

¹³¹ P.C. Asbjörnsen 1872:196

¹³² ÖMEA 1479:7 (Slakt) Hede sn, Långå. Janne Sundin f. 1884.

¹³³ ÖMEA 377:9 (Slakt) Klövsjö sn., Skålan. Sven Eriksson f 1879

¹³⁴ Kamke, H. 1909:61

¹³⁵ ULMA 27574 s. 44. JTL Ragunda. Upptecknare: E.J. Lindberg

¹³⁶ EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) JTL Laxsjö P.M. Lundin 1929-31

¹³⁷ Sandberg, F. 1866:46

Matvanor

När åt man då av de konserverade köttprodukter man tillverkat?

Per-Erik Persson från Oviken berättar att torrscaffning det åt man när man var i skogen och högg över dagen eller när man gick buvägen till fäbodarna.¹³⁸ De konserverade produkterna användes ofta till matsäck eller färdkost. Förutom tunnbröd, smör och ost kunde man ha med sig rökt fläsk eller rökt och torkat fårkött, s.k. fårfiol. Spetjätjöttä (Spickeköttet) och Spetjäfläske (Spickefläsket), saltat och bastutorkat nö- och fläskkött åt man både hemma och som färdkost.¹³⁹ Det åts okokt, gärna som såvel till ärtbröd.¹⁴⁰ En man från Laxsjö berättar att:

*Huvudet torkades och röktes och skulle liksom ryggarna ätas i advent. I juletid och ända till fastan skulle man äta av lår och bog men efter fastan och utöver sommaren fick man äta av det som var kvar.*¹⁴¹

I Nordiska museets frågelista Matordning och måltidsseder ställs frågor om matordningen under en dag. Samma man från Laxsjö berättar att arbetsfolket skulle vara uppe vid sex och innan kaffet kom i bruk fick alla som ville ha en sup och en stut. Klockan nio skulle man äta ”måran”. ”Undun” var en sorts frukostmiddag som åts vid ettiden mitt på dagen och bestod av spicket kött, fläsk och ärtbröd. I en stor svarvad träskål med tjockmjölk smulade man ned kornbröd, vilkets åt med träsked direkt ur skålen av alla runt bordet. Till ”meddags”, middagen åt man stutar av ost, smör, mesost, kött, fläsk, spicket, färskost, sötost och spitjekorv. Bröd och en blandning av tjockmjölk och kornbröd åts även till middagen. Sent på kvällen, vid tio åt man gröt.¹⁴²

Hos Zakris Dillners familj i Klövsjö åts den saltade, rökta och torkade maten även på storhelgerna som jul, påsk, pingst och Mikaeli, vid sidan av andra läckerheter.¹⁴³ Från Härjedalen finns också beskrivningar över hur brudparet morgonen efter bröllopet gick omkring i gårdarna och bjöd bröllopgästerna på brännvin och spickekött medan spelemän spelade. Det ansågs också finare att koka spickekött än färskt kött till bröllopsmat, eftersom det var så fett.¹⁴⁴

¹³⁸ ULMA 25504 (M 81 Matlagning) JTL Oviken Per-Erik Persson f. 1886.

¹³⁹ ULMA 27815 (M 81 Matlagning) JTL Ragunda. Erik Jonas Lindberg f. 1905.

¹⁴⁰ ULMA 25504 (M 81 Matlagning) JTL Oviken Per-Erik Persson f. 1886.

¹⁴¹ EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Laxsjö P.M. Lundin. Födelseår okänt.

¹⁴² EU 1094 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Laxsjö P.M. Lundin. Födelseår okänt.

¹⁴³ EU 1423 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Klövsjö. Zakris E. Dillner

¹⁴⁴ ULMA 20428 s. 138,140 Härj. Tännäs. Upptecknare: E, Odstedt

Andra exempel på matvanor till vardags kommer från Per-Erik Persson i Oviken. Till frukost kunde man äta kornmjölsgröt eller palt med vit sås, ibland med fläsk till. Till middag blev det fläsk, kött eller sill.¹⁴⁵ Nedan följer några exempel på hur en dags måltider kunde se ut på sommaren respektive på vintern i Myssjö.

Matordningen för en vanlig vinterdag hos Jöns Johansson i Svedje

Frukost	Blodkorv med stekt fläsk, korngrynsgröt eller pannkaka
Undun (Frukostmiddag)	Smörgås, potatis och sill
Aftonvard (Middag)	”Kokning” (Kött och rotsaker kokta tillsammans) Fisk, kokt eller halstrad
Kvällsmat	Ärtvälling av grå- eller grönärter Gröt av vatten och kornmjöl

Mellan aftonvardens och kvällsmaten fick man ibland en sup och en stut.¹⁴⁶

Matordningen på Låndarsgården i Persåsen under slåttern

Frukost kl. 8 f.m.	Lutfisk, pannkaka, ärtmjölsgröt och fläsk eller uppkokt dricka med skurna bitar av kornmjölsgröt
Undun kl. 12	Smörgås, välling av korngryn eller dylikt
Middag kl. 4 e.m.	Smörgås med ärtbröd, smör, ost, messmör, torkat fläsk eller spickekött. Kaffe på maten.
Kvällsvard	Kornmjölsgröt med mjölk (långmjölk) eller sirapsdricka. ¹⁴⁷

¹⁴⁵ ULMA 25504 (M 81 Matlagning) JTL Oviken Per-Erik Persson f. 1886.

¹⁴⁶ EU 4081 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Myssjö Jöns Jonsson f. 1855.

¹⁴⁷ EU 4081 (Nm 3 Matberedning och måltidsseder) Jämtland Myssjö Jöns Jonsson f. 1855.

Industriell produktion

Byggandet av järnvägen till Östersund medförde en omfattande inflyttning till staden. Mellan åren 1880-85 ökade befolkningen med 66% från drygt 2800 invånare till drygt 4700 invånare. Antalet affärsmän fördubblades nästan under samma period.¹⁴⁸

I och med att befolkningen ökade i Östersund och det blev lättare att ta sig till staden öppnade många nya butiker som var specialiserade på enskilda varor. Vid sekelskiftet fanns flera charkuterier i Östersund. Men även tätorter som Strömsund, Sveg, Järpen och Bräcke m.fl. fanns slakteributiker.¹⁴⁹ I Jämtlands läns museums bildarkiv finns bl.a. en exteriör av Frans Johanssons slakteriaffär på Kyrkgatan i Sveg, C.J. Palmquists charkuteriaffär i vid Aspåsvägen i Krokomb samt J.L. Gelinders slakteri och köttaffär i Smedsåsen i Näliden.¹⁵⁰

Fler människor än tidigare arbetade vid sekelskiftet inom industrin och de hade ingen möjlighet att själva producera jordbruksprodukter utan fick köpa dessa varor. Tillsammans med Östersunds innevånare utgjorde de ett växande kundunderlag bl.a. för charkuterierna.

¹⁴⁸ Red. Rentzhog, Andersson 1986:349

¹⁴⁹ Rolén 1990:153ff

¹⁵⁰ JLM's bildarkiv 253 Slakt



Frans Jonssons slakteriaffär på Kyrkgatan i Sveg. Foto: Erik Aron Person (JLM EAP 471).



J.L. Gelinders slakteri i Smedsåsen, Näskott, där stationssambället Nälden senare blev till. Till vänster två gesäller, på släden slaktare J.L. Gelinder, hans barn tvillingarna Isidor och Viktor och dottern Rut, på bron fru Gelinder och framför henne butiks- och hembiträdet. Gelinder ägde slakteriet mellan 1900 och 1910 Foto: okänd ca 1907-1909 (JLM Reproneg. 81 x-512/1).

Stadens slakterier och korvfabriker

I städerna kan man numer allmänt få köpa all slags korvmat färdig. Härvid gäller emellertid att noga se upp med vad slags vara man erhåller och dessutom se sig för, i vilka handelsbodar man köper korv. Första villkoret vid all korvberedning är nämligen goda, färska beståndsdelar, och därefter renlighet. De beslag, som sundhetspolisens emellertid icke så sällan gör på varjebanda köttvaror såväl på ställen, där de salubjudas som i korvfabriker och allra mest hos hemspektare, äro nämligen i hög grad ägnade att fullständigt avkylla smaken för korvmat och mana i alla händelser till den största försiktighet vid inköp av denna vara.¹⁵¹

Ovanstående finns att läsa i en kokbok från 1913. När det gäller korvfabriker är det ofta så man möter dem vid sekelskiftet, som något orenligt. Orsaken är främst att de dokument som finns i arkiven är skrivna av de som kontrollerat verksamheten, den s.k. sundhetspolisens. Men dessa källor kan också tala om ganska mycket hur verksamheten såg ut.

För varje månad finns ett sammandrag över rapporterna till Hälsovårdsnämnden. De bygger på sundhetspolisens besiktningar. Av dessa framgår vilka slakterier och korvfabriker som fanns i Östessund vid sekelskiftet. I januari 1895 har enligt sammandraget följande korvfabriker och slakterier besiktigats: Handlanden Oscar Ringquists korvfabrik, slaktaren Per Solbergs slakteri med tillhörande korvfabrik (Prästgatan 62), slaktaren Johan Johanssons slakteri och korvfabrik (utanför stadsplanen), Jöns Johan Löfs slakteri och korvfabrik (Storgatan 89, i en brygg- eller tvättstuga) samt enkan Karin Håkanssons slakteri (Kyrkgatan 12).¹⁵²

Samtliga slakterier var utan anmärkning denna gång. I Ringquists korvfabrik görs moderniseringar. Under hösten 1895 inrättas flera maskiner för korvtillverkning, bl.a. en skärmaskin och en blandmaskin som skulle drivas av en fotogenmotor på två hästkrafter. Lokalerna kompletteras även med ett skär- och korvbord av marmor.¹⁵³

I en bilaga finns uppgifter om ytterligare ett slakteri. Det är beläget vid Gubbåkern på Frösön P.g.a. anmärkningar på lokalen finns här utförliga uppgifter. Det är slaktaren Oscar Lundgren boende på Frösön och Max Seidell från Östersund som tillverkar korv och andra matvaror på platsen. Varje torgdag (onsdag och lördag) säljer de sina varor på salutorget. Lokalen beskrivs av tillsyningsmannen P.W. Klefbohm som en skrubbd eller ett större kontor, vilket saknar fönster och har direkt förbindelse med köket och övr-

¹⁵¹ Norden 1913:382f

¹⁵² Ösd. kommun. Hälsovårdsnämnden i Östersund. Protokoll med bilagor 1895, 1896.

¹⁵³ Ösd. kommun. Hälsovårdsnämnden i Östersund. Protokoll med bilagor 1895, 1896.

rum. Kött och andra matvaror var upplagda vid väggarna och på väggarna var en mängd smutsiga mansarbetskläder upphängda.¹⁵⁴



Annons ur Jämtlands läns kalender 1904-1905 s. 220. Att kunna garantera kunderna kött av god kvalitet var viktigt. Foto: Terese Magnusson

Av protokollen framgår att även slakteriprodukter brukade säljas på torget. Här står Enkan Karin Håkansson men även andra personer som inte hade slakterier och korvfabriker. Några har fått anmärkningar på de slakteriprodukter de säljer.¹⁵⁵

Om man ser några år framåt i tiden finns uppgifter om andra charkuterier. I industristatistik som redovisas i *Östersunds historia* framgår bl.a. att år 1900 hade Helge Claesson ett charkuteri med två manliga medarbetare samt att år 1910 fanns Östersunds slakteri och konserv AB med 4 arbetare.¹⁵⁶ I Jämtlands läns museums bildarkiv finns också foton från ett slakteri i Östersund, P. Nilsson på Storgatan 4. Säkert såldes även en del charkuteriprodukter i Saluhallen på Stortorget som stod färdig 1903.¹⁵⁷

¹⁵⁴ Ösd. kommun. Hälsovårdsnämnden i Östersund. Protokoll med bilagor 1895, 1896.

¹⁵⁵ Ösd. kommun. Hälsovårdsnämnden i Östersund. Protokoll med bilagor 1895, 1896.

¹⁵⁶ Red. Rentzhog, Andersson 1986:44

¹⁵⁷ Red. Rentzhog, Andersson 1986:394



Nilssons slakteri i Östersund 1912. De tre männen med fasta blickar är Sten Johansson, Ture Danielsson och Reizek, en tjeckiskt slakteriarbetare. Foto: okänd. (JLM Reproneg. 75 x-27/11).

Källförteckning

Egardt, B. 1962. *Hästslakt och rackarskam. En etnologisk undersökning av folkliga fördomar*. Stockholm: Nordiska museets handlingar 57.

Holmström, L. 1888. *Kort lärokurs i naturlära och landthushållning*. Tredje delen: Husdjurens anatomi och fysiologi. Lund: Utgiven av Leonard Holmström föreståndare för folkhögskolan Hvilan.

Rentzhog, R & Andersson, U. 1986. *Östersunds historia*. Jämtlands läns museum.

Rolén, M. 1990. *Jämtlands och Härjedalens historia. Femte delen. 1880-1980*. Jämtlands läns museum.

Internet

Nationalencyklopedins Internettjänst, NE.se
Sökorden: Charkuteri, charkuterivara, charkuterist
2004-09-01

Östersunds länsbiblioteks magasin

Asbjörnsen, P.C. 1872. *Tidsenlig matlagning. Kok- och hushållsbok*. Stockholm: Sigfrid Flodins förlag.

Cadier, R. 1879. *Illustrerad kokbok*. Stockholm: Förlagsföreningen.

Hollberg, A. 1879. *Husmanskost- en hjälpreda för sparsamma husmödrar*. Stockholm: Albert Bonniers förlag.

Kamke, H. 1909. *Praktisk kokbok för hemmet*. Det bästa av allt II. Stockholm: Nordiska bokförlaget.

Lagerstedt, L. 1900. *Kokbok för hem och skola i stad och på landet*. Stockholm: P.A.. Nordstedt & söners förlag.

Norden, I. (Red). 1913. *Illustrerad kokbok för hemmet*. Stockholm: Kvinnans bokskatt.

Sandberg, F. 1866. *Inre hushållslära- en läsebok för flickskolan och hemmet*. Stockholm: Adolf Bonnier.

Walin, I & Schager I. 1913. Receptsamling. Utarbetad vid högre lärarinne-seminariets hushållsskola till hemmets och skolkökens tjänst. Stockholm: P.A. Nordstedt & söners förlag.

Zetterstrand, A-M. 1891. *Kök- och hushållsbok*. M.W. Norrköping: Wallbergs förlag.

Jämtlands läns museum

Minnesbanken

ÖMEA. Frågelistmaterial under sökordet ”slakt”

Fotografier under sökorden:
253 Slakt och charkuteri
874 Yrkesutbildning, hushållsskola

Eivergård, M. 1988. Näs 1895.

Landsarkivet i Östersund

Östersunds kommunarkiv

Hälsovårdsnämndens protokoll med bilagor, 1895-1897
Jämtlands läns kalender 1904-1905. Östersundsposten 1904

Jämtlands läns köpmannaförbund AII:1

Språk- och folkminnesinstitutet i Uppsala (SOFI)

Svar från Jämtland och Härjedalen på frågelistorna:

M 81 Matlagning
M 82 Matordning och bordsseder
M 119 Julen

J. A. Lundells samlingar från hushållsskolan
Under sökordet ”Köttmat”

Nordiska museets arkiv

Svar från Jämtland och Härjedalen på frågelistorna:

Nm 60 Boskapsskötsel
Nm 3 Matberedning och måltidsseder