

E. Odstedt, okt. 1933.

Jaktens och fiskets betydelse för
hushållningen.

De bidrag till hushållningen, som jakten och fisket lämnade, spelade fordom en mycket större roll än nu. Därtill bidrog gamla traditioner, den förr inskränkta odlingen, nybyggeslivet, de ofta återkommande nödåren och naturligtvis även den då rikliga tillgången på vilt i skogarna och fisk i vattnen. Förhållandena ha nu i alla avseenden förändrats.

Föreliggande frågelista avser att underlätta upptecknandet av vad man ännu kan minnas om den tid, då jaktens och fiskets produkter ingingo som en betydande tillgång i den allmänna hushållningen.

I. Allmänna uppgifter.

Vad minns man, som kan belysa den allmänna betydelse, som tillgången på fisk och vilt hade så väl för nybyggarna som för befolkningen i de sedan gammalt odlade bygderna? Exempelvis för nybyggarna:

"Den tin, då nybyggarna to på bosätt så häri ä hänn fjälltrakten så hadd dom tell å börj vä int mer än en håll tjvå ko å just int nan åker å bärå na lite stackars pärlann. Dom gatt no den tin ta sin mäste utkomst borti skogen å fisksjön. Men sjöa var på den tin så obegripälit full tå fisk, så dom kunne ta så myttje dom nansän velle." (Lappl. Vilhelmina, 884, s. 172.)

"Månet nybygge från den tiden grundades kanske lika mycket på fisket i den närbelägna ån eller sjön som på de spridda myr- och skogsslåttrar, hvaraf beräknades vinternäring åt den ko och de getter, som utgjorde nybyggets första kreatursuppsättning. Där om vittna många nybyggessägner. På skilda håll har det sagts av sådana, som 'med två tomma händer' skapat sig ett hem i vildmarken: 'Hade vi inte haft fisken, hade det aldrig gått.'" (Ångerm., E. Modin: Gamla Tåsjö, s. 215.)

"Dom som börja älsta gården här i byn dom hadd int mer, då dom börja sitt nybygge, än dom bann kon unner en gran. Mjölkråge hadd dom satt opp på pinna mella två granar. Men då hadd kon slete sej på natta å hadd slagi ut råge. Då hadd hon gråte för då dom int hadd nån mat, men han hadd tröste na å sagt, då han skull gå å kast ut näte, så skull dom no få mat. Då hadd han fått lite fisk, så då hadd dom fått till å äta." (Jämtl. Bergvattnet, 2804:2.)

Hur stor var jaktens och fiskets betydelse i allmänhet för byarnas be-

folkning, bönder, småbrukare, backstugusittare? Ex:

"De, som lade sig vinn om hargillringen, kunde fånga hundratals harar öfver vintern, och harköttet, som förtärdes kokadt, utgjorde, i synnerhet för de fattiga, en god del af vinterfödan." "I äldre tid, då fångsten av "hvin"- eller lekfågel om våren spelade en stor rol i hushållningen, uppsöktes fågeln på hvinställena ---- De torkade 'fågelbrösten' lämnade ett ofta stort tillskott till vårens och försommarens merendels knappa matförråd." (Ångerm., Modin: Gamla Tåsjö, s. 208, 210.)

"Ofta har fjällbon under veckor lifnärt sig till allra största del af ripkött." (S. Ekman: Norrlands jakt och fiske, s. 185.)

"Den där Ingel Jonschn han hade ibland inte haft mer att äta på morgon än en ikor (ekorre) och en rova, till dess han då fick fara ut och skoga och få sig nå mer." (Ångerm., Junsele, 2064:8.)

"Dä va dan inna fettisdan, å mamma sae, dä nu hadd a inge kött alls at fettisdan. 'No skal e va bra om dä', sa pappa, å sä for han å-n Ante ut å sätte ut snarena, å på maran, då dam hadde vikkt, sä komme pappa vä ätte harana å-n Ante vä tri. Sä då hadd a kätte." (Ångerm., Björna.)

"Ti'n stor hop tå gåla levd dom för i tin om sommarn nästan bäre edäli- gen vä fisken å mjalka. Bröe å mjöle hadd dom int, å smörbita, dom feck, gatt dom spära för å sälj. ---- Om höstn hadd dom ti dä mäste gåla flerä tönnela å fjälinga full vä gravfisk däri mjalkboa, å däpå häbbärsbottn hadd dom stor ä knippa tå törfisken, men dä behövdes å, för vintern är lang, å måla är mang." (Lappl., Vilhelmina, 884, s. 172, 175.)

Fattigt folk, som hade liten och dålig fiskredskap och därför ej kunde fiska så att fisken räckte till våren, kunde mot slutet av vintern ej ha annat sovel än att de doppade potatisen i uppsilad lake från fiskkärlen. (884, s. 176.)

Ägnade man sig under nödårstider särskilt åt jakten och fisket för att få mat. Minns man hur det förhöll sig därmed under nödåren på 1860-talet? Under nödår i äldre tider? Ex.:

"Min mamma tala om att på svagåra på 60 fick dom mala fiskben och ha i brö, och ändå fick dom vara så rädd om detta brö, så dom fick bara 'byte' bita ändå. Men det fanns bra med fisk, och dom fick äta mest fisken, och så fanns det sjöfågelägg, så hä va som då man ta opp pären, och då fick dom mycke äta dom." (Västerb., Holmön, 3104:9.)

I vad mån avyttrade man jaktens och fiskets produkter? Skedde försäljningen till bönder, som själva t.ex. ej hade fisken, eller avyttrade man företrädesvis dylika produkter vid marknader eller till särskilda uppköpare eller företog man själv längre handelsresor för att avyttra dem? Sålde man för reda pengar eller förekom byteshandel? Vad kunde och brukade man i det senare fallet byta till sig (salt, mjöl, säd, krut, bly, tändstickor, körslor av olika slag, i senare tider även kaffe, socker o.d.)? Ex.:

"Kornet köpte man förr vanligen i Jämtland. - - - Vanligen klövjade man fisk och sålde den i Jämtland och klövjade korn tillbaka." (Härj., Storsjö, 1200, s. 520.)

(Handelsresor i äldre tid till Härnösand omtalas.) "Åtminstone senare for man till Sundsvall med storsik. Den var fångad vid jultiden eller något efteråt. - - - Reveundssiken gick fort åt i Sundsvall. Man hade stora sikar på 4-5 skålpund och fick 5 kr. pundet." (Jämtl. 969:7.)

Om en bonde i Kyrkås, Jämtland, lämnas bl.a. följande uppgift: "Företog handelsresor till Levanger, Hedemora och Stockholm med fogel och vildtskinn i utbyte mot järn, sill, salt och mjöl m.m." (1125:2.)

"Järnsvenskar" kallades i Bohuslän lång, mager, storhuvad sill, "enär den mot järn utbyttes till värmländske bergsmän". (95:4, s. 169.)

På Tomasmässaemarknad i Linköping gjorde "skogsfolket" sina juluppköp och sålde skinn. (Ögl. 1832.)

Bedrev man regelbunden jakt på pälsbärande djur för skinnens skull? Var den inkomst, man härigenom kunde bereda sig, ett bidrag till hemmens ekonomi, som man måste räkna med för att kunna få in medel till skatter, inköp av kreatur och andra särskilda utgifter? Känner man till, att jakten i något fall har varit huvudnäring?

Vad ansåg man om rätten att jaga och fiska? Rättade man sig efter lagar och förordningar eller ansåg man, att man som förfäderna sedan uråldriga tider hade rätt att jaga och fiska var och när man ville?

Som exempel på vad man tyckte om lagstiftningen därvidlag kan anföras följande, ett uttalande om minskad tillgång på fisk:

"Då människan skä göra laga å förbju tocke, som Gu ha gett åt var männisch å ta, så är e fäll int unnelit om dä mink å val om intä" (minskar och blir om intet. Lappl., Vilhelmina, 884, s. 172).

Har man numera samma uppfattning också, eller anser man nu t.ex. tjuvskytte ohederligt?

Hände det att tvistigheter om t.ex. fiskevatten uppstodo, när någon ansåg sig ha större rätt till dem än andra?

Minns man något om att folk företagit jakt- och fiskefärder till långt bort belägna trakter? Ex.:

"Han /en mycket gammal man/ tala om för mej, att för gammalt för 'utlansa' — folk från Ådalen, mellan Sollefteå och Härnösand — hit upp och fiska och jaga älg. Fisken salta dom ner i tunnor, och älgköttet speta dom opp och torka på nå vis, och så hade dom det noli bergskreven här och förvarade det där, hade väl satt upp det högt, och så kom dom sen och hämtade det då det vart vinterföre." (Ångerm., Ramsele, 2668:12.)

II. Jaktens betydelse.

Företog man jaktfärder för att jaga rovdjur, vilka man hade skäl att frukta, eller pälsbärande djur i allmänhet, vilkas skinn man behövde samla för eget behov eller till försäljning? Vilka sådana djur jagade man (björn, varg, järv, lo, räv, mård, lekatt, utter, bäver, ekorre)? Vad minns man om försäljningen av dessa skinn och deras marknadsvärde?

I vad mån ägnade sig kustbon åt säljakten? Gjorde man sig god inkomst därav? Såldes regelbundet jaktbytet, eller behöll man någon del för eget behov? Ingick sälkött till någon större del i födan?

Gick man annars regelbundet på jakt för att samla matförråd eller jagade man endast när maten började tryta? Låg man ute flera dagar i sträck eller höll man sig så nära hemmet, att man kunde återvända varje kväll? Förekom det, att man byggde kojor i skogen att bo i under jaktfärderna? Vad kallades sådana kojor (busta)? Låg man annars vanligen blott vid en uppgjord eld?

Var man så inställd på att genom jakten skaffa sig mattillskott, att man tänkte därpå även när man i andra ärenden for till skogen? Ex.:

"Bonden for förr icke gärna till skogs efter foder och ved utan att ha lodbössan med, och vanligen lågo vid hemkomsten en eller flera tjädrar och orrar på lasset." (Ångerm., Modin: Gamla Tåsjö.)

"Gubben /på väg att besöka sin dotter/, hade en lodbössa med sig och hade laddat bara för att han skulle kunna skjuta någon hjärpe - - -" (Gubben såg en björn, laddade om och sköt den. Jämtl., Borgvattnet, 2804:2.)

Känner man till, att kolarna brukade ha bössor med för att skjuta

orrar och tjädrar, som kommo till milorna för att "dricka rök"?

Vad jagade man huvudsakligen såsom matnyttigt vilt (hare, älg, skogsfågel, sjöfågel)? Jagade man vid matbrist i nödfall även sådana djur, som annars jagades endast för skinnens skull, ex. ekorre? Åt man även köttet av fällda rovdjur (björn, järv m.fl.)? Var det endast i nödfall man åt sådant kött, eller var det vanligt att äta det vid tillgång?

Vilka djur brukade man skjuta och vilka togos i snaror och giller? Lärde man även upp barnen, så att också de kunde sätta ut snaror och giller och således bidra till fångsten?

Hur transporterade man hem bytet, när man varit ute på längre jaktfärder? Händes det att man saltade ner, och grävde ner eller på annat sätt förvarade villebrådet i skogen tills det blev lämpligt att forsla hem det? Vad kallades sådana förvaringsställen? Känner man till köttgropar? Hur voro de ordnade? Förekom det att man rent av byggde små härbren i skogarna för köttförvaring? Ex.:

1)
"Hammerdalan hadd utskog här gammalt, och då sköt dom älgen här på mon. Därför heter det här Skyttmon. Dom salte ner kotte å hadd ti e häbärj tills dä vart vinterföre, så dom kunne kör hem e. Där häbärje stog kalles 'Häbärsnäse' än." (Jämtl., Borgvattnet, 2804:2.)

1) Hammerdalsborna.

Hur tillvaratogs viltet i hemmet? Saltades det ned, torkades eller röktes?

Hur tillgick nedsaltningen? Vad saltades köttet ned i för kärl? Var förvarades det?

Hur behandlades köttet före torkningen? Saltades det eller torkades osaltat? Hur styckades det för torkning? Skars det ibland i skivor? Vilket slags torkning förekom (soltorkning, lufttorkning, bastutorkning, torkning i ugn)? Förekom det att styckena före torkningen hängdes nära elden i spisen och hastigt stektes på ytan? Beskriv tillvägagångssättet!

Funnos särskilda torkställningar för lufttorkning? Hur sågo de ut? Gör om möjligt en enkel teckning! Var voro de placerade? Vad kallades de?

Hur tillgick rökningen, om man rökte någon del av villebrådet?

Hur tillvaratogs särskilt skogsfågeln? Avsåg man någon del av denna till avsalu, exempelvis så, att man sålde "vinterfågeln" och själva åt upp "vårfågeln"? Eller behöll man all fågeln för eget behov?

Hur behandlades den fågel, som skulle säljas ("lades på något luftigt

ställe att frysa med huvudet under ena vingen". Modin: Gamla Tåsjö)? Hur förfors med den fågel, som man ville förvara för eget behov (plockades och saltorkades)?

I vilken utsträckning åt man viltet endast torkat eller rökt? Vad förtärdes då till det? Ansågs på sina ställen t.ex. torkat ekorkött som en läckerhet, som man kunde bjuda besökande på?

Vilka maträtter tillreddes av viltet? Brukade man under jaktfärder förtära någon del av villebrådet i skogen? Hur tillredde man det då (skar skivor, som trädde på pinnar och stektes över elden, skar stycken, slog vidjor om och trädde dem på en stör över elden)? Känner man till stekning i grop? Hur tillgick den i så fall?

Hur tillgick tillredningen i hemmet? Beskriv de olika rätterna och återgiv deras benämningar i sockenmålet! Vad åt man till dessa kötträtter (rovor, potatis, bröd)?

Hur var den allmänna uppfattningen om köttföda? Vad tyckte man om kött och kötträtter av vilt? Ansåg man det vara smakligare och läckrare än kött av boskapsdjur? Eller var uppfattningen den motsatta? Föredrog man kött framför fisk- eller mjölrätter? Vad ansåg man om dess näringsvärde? Hur ofta förekom det i regel i kosthållet fordomsdags?

Brukade man regelbundet insamla ägg av skogs- och sjöfågel? Vilka fåglar brukade man företrädesvis beskatta? Brukade man sätta upp holkar för sjöfågel att värpa i, så att man lättare kunde beskatta dem? Vad kallades sådana holkar (äggstomme, andstut)? Hur använde man äggen (hårdkokade, till ägggröra, tillagade som palt)? Beskriv tillagningen! - Använde man på något sätt de urblåsta äggskalen till prydnad (trädde upp dem till äggkransar, som hängdes upp till prydnad; hängde äggskal i takkronor av halm)?

Vilka andra än matnyttiga delar tillvaratogs för hushållets behov? Behöll man någon del av skinnen för eget bruk? Vartill använde man dem i så fall (till kläder, skodon, sängkläder, slädhudar, väskor)?

Vilka klädespersedlar förfärdigades av skinn (pälsar av vargskinn; mössor av björn, varg, iller; skinnkragar av mård, ekorre, ekorrboa; älgkläderbyxor; älgskinnsskor, sälskinnsstövlar, sältossor m.m.)? Återgiv de olika plaggens benämning i sockenmålet!

Vilka slags skinn använde man till jaktväskor och andra väskor (gräv-

lingsskinn, sälskinn, lomsinn)? Vad kallades dessa väskor?

Vad känner man till om användningen av skinn och andra delar av hare (harskinn som bröststycke närmast kroppen på små barn; ovanpå kudden eller annars i vaggan; klippt i remsor och vävd till haraskinnfäll; håret, haruller, spunnet till garn)? Vad vävde man av harullgarn? Användes garn av harull också vid stickning? → Brukade man använda hartassar som kritpensel?

Hur tillgodogjorde man sig delar av säl (späcket till tran, användning t.ex. i skosmörja och i oljefärg samt till belysning; inälvorna till bete vid t.ex. rävfångst)? Skinnets användning se ovan, klädespersedlar och väskor! — Förekom någon särskild användning, eventuellt försäljning, av säl-skallar?

Vad tillvaratogs av fågel (dun till bolster och kuddar; fjädrar till brödnaggar; vingarna till att söpa ihop t.ex. mjöl med; tjäderstrupar till kruthorn; skinn av lom förutom till väskor även till beklädnad av ryggsidan av mesar, så att dessa vid bärandet ej skulle trycka för hårt på ryggen; skinn av lomhalsar eller den röda nacken av spillkråkan till klockdynor)?

Vilka delar tillvaratog man för medicinskt bruk (harlunga, rävlunga, rävgalla, björngalla, björnklo, bävergäll)? För vilka sjukdomar ansågos de utgöra botemedel? Beredde man sig inkomst genom försäljning av bävergäll? Tillvaratog man fågelgalla för att smörja på sjuka ögon? Tillvaratog man små stenar ur tjäders kräva för att därmed uttaga skröp ur ögon?

III. Fiskets betydelse.

Bedrevo andra än yrkesfiskarna regelbundet fiske? Fiskades regelbundet ej endast av de fattigare utan även av välbärgade bönder?

Vad fiskade man huvudsakligen för slags fisk (strömming, sik, lax, harr, lake, ål o.s.v.)? Fångade man även och åt fisksorter, som man nu ej vill äta, ex. "pankor", små smört? "Bättre en mört än bröde törrt", säger därom ett norrbottniskt ordspråk.

Fiskade man endast på närmare håll eller for man till avlägsnare vatten för att kunna få nog stor fångst? Förekom det att man vid något sådant vatten byggde sig koja att bo i? Vad kallade man en sådan koja (fiskebastu)? Eller hade man endast en kokstad, eldstad, vid fiskeplatsen? Hur var en sådan anordnad?

Hur försiggick hemtransporten av fisken? Fördes den hem med ens eller grävde man ner den på stället tills man kunde forsla hem den? Rensades och

saltades den då först eller förbehandlades den på annat sätt? Hade man med sig förvaringskärl, som sedan nedgrävdes? Av vad slag voro dessa? Vad kallades de? Har förvaringen på stället kunnat ske på annat sätt (mellan stenar, med bark eller näver omkring, i tillfälligt ordnade "fiskkällare")? Hur hämtades den sedermera?

På vilket sätt transporterades fisken, då man tog hem den omedelbart efter fisket (trädde på vidjor och bars i händerna, bars i bärredskap på ryggen)? Varav voro dessa bärredskap (av trä, laggkärl; pärt, näver)? Vad kallades de (stryta, stut, kont)?

Rörande hemforslingen kan anföras följande notis: "Då dom komme från fisksjön, sä bar dom på röggen en stor'n fiskstut, å ti hänren hadd dom dukti ä fisktjippa." (Lappl., Vilhelmina, 804.)

Åt man själv fisk under fiskefärderna? Hur tillagade man den då (kokade, stekte genom att fläka och spetsa stycken på kvistklykor, som stacks ned invid elden, stekte på glöd)? Medförde man salt?

Hur tillvaratogs fisken i hemmet (saltades ned, torkades, röktes, förvarades vintertid frusen)?

Hur tillgick rensningen? Hur förför man vid torkningen (torkade småfisk utan fläkning, bredde ut den på hällar, löstagna dörrar, lådor, bräder o.d.; torkade den utbredd på lavar i bastun; torkade den i ugn, utbredd på bark; fläkte och spände ut i allmänhet större fisk med stickor, spiten, och satte upp dem på väggar att soltorka)? Brukade man försöka att skydda torkande fisk för smådjur genom att hänga nät framför? Funnos särskilda torkställningar även för fisk? Beskriv dem i så fall! Vilka benämningar hade man på torkad fisk (torrfisk, långfisk, barkfisk, barkströmming)?

Använde man hemtorkad fisk som lutfisk vid julen, bröllop e.d.? Vilka fisksorter användes då (gädda, stor strömming, lutströmmingen)? Hur åts i övrigt den torkade fisken (åts "i stället för bröd"; kokades soppa på)?

Har rökning av fisk förekommit? Hur tillgick den? Vad kallades den rökta fisken?

Beredde man surfisk, som åts grav? Hur bereddes den? Vilka fisksorter använde man företrädesvis härtill?

Brukade man i allmänhet salta fisken mycket lätt? Berodde detta i så fall på brist på salt, eller var det en smakfråga? Ansåg man t.o.m., att det under vissa förhållanden kunde ha sina fördelar att fisken var sur? Ex.:

"Jörning dä dom hadd salte fisken sä lite, sä va'n väbrönnen, sä han

föll sann i bita, då han vort koke, å han lakte ¹⁾ kraftit å hadd från en smak, men han passe bra tell å äta åte mäldbröe å särskelt bra åtvå bärk-bröe, för han to kosmaken ²⁾ börta ä." (Lappl., Vilhelmina, 884, s. 176.)

1) luktade. 2) kådsmaken.

Förekom det att fisk bakades in i bröd? Eller att man hade malda fisken i degen? Vad kallades sådant bröd?

Vilka maträtter tillagades av fisk (förutom kokt och stekt fisk även sådana rätter som soppor av olika slag, palt av fisk, palt av rom, gröt av fiskblad efter större fiske o.s.v.)? Vad kallades dessa rätter (fiskvälling, strömmingssoppa, fisksod, sillasö, ålasö, gäddasö, torskasö, laxsoppa; fiskpalt, rompalt, rånklubb; fiskbuding o.s.v.)? Beskriv tillredningen! Förekommo olika kryddor och såser i samband med tillagningen av fisk?

Använde man regelbundet fiskspadet till soppa eller kunde det förekomma att man slog mjölk i det och så "söp" det till fisken? Förekom det också att man ej förtärde det utan endast slog ut det?

Hur stekte man fisken (på glöd, på stenhäll rest mot elden, i panna över eld, i långgranna i bakugn)? Vilka benämningar hade man på fisk, som stekts på olika sätt?

Förekom det att man åt fiskinkräm eller någon del av detta, ex. tarm av stor laxöring, som rensades och äts? Gjordes detta endast i verkliga nödtider, eller gjorde man det i allmänhet av sparsamhetsskäl? Ansåg man det vara fet och närande mat? Vilka delar av olika fisk ansåg man vara de fetaste eller de läckraste?

Hade fiskfett någon betydelse i hushållningen?

Åt man även benen i små fisk? Ansågs det vara otillbörligt slöseri att bena sådan mindre fisk, så att även barnen tillsades att äta benen, t.ex. under förevändning att de skulle bli starka?

Ansåg man fisk vara god mat, eller förekom den så ofta, att man ledsnade på den? Lax lär t.ex. på sina håll ha förekommit så rikligt, att drängarna togo i förord att ej behöva äta den för ofta. Ex.:

"Dem fiske så mycke lax förr, så jag minns farfarn tala om att dränga tog i förord att dem int skull behöv äta laxn mer än en gång om dan. Ja minns farfarn tala om hur dem salte ner flere halvtuntre å flere fjärdinger." (Västerb., Bygdeå.)

Hur ofta förekom i allmänhet fisk i kosthållet? Vilken betydelse ha

strömning och sill haft i hushållningen? Inköpte man eller bytte regelbundet till sig saltströmning eller saltsill om man ej var kustbo och själv kunde fiska och salta in? Eller redde man sig med saltfisk av andra sorter?

Tillvaratog man skinn och större ben av en del fisk och använde för vissa ändamål, ex. ålskinn till remmar, länkar, pisksnärtar, hår-rem för hårets uppbindande, flundreskinn till borste, ryggkotor av stor fisk till spel o.s.v.? Använde man fiskskinn till klarskinn i kaffet? Vad slags fiskskinn användes härtill (abborrhud, skinn av torkad långa)? Använder man fortfarande klarskinn?

Känner man till att fiskblåsor på något sätt använts för medicinskt bruk? Att laklever och lakgalla har använts mot ögonsjukdomar? Att fjäll av gäddan ha ansetts vara blodrenande, så att man borde koka och äta den med fjällen på?