

7441 b

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

DALARNA

Söderbärke

Hällen, Gösta, 1934

Svar på ULMA:s frågelista M 25 Jaktens och
fiskets betydelse för hushållningen

13 bl.4:o

Ffr ULMA 36289 (Fri)

Exc.av Carin Borg 1971
för ordreg. DB

Exc. OSD (x)

7441 b

1.

H

Jaktens och fiskets betydelse för
hushållningen.

Svar på Landsmålsarkivets frågelist nr M 25.

Sagesman: Frans Walin, hemmansägare, jägare och fiskare, född
1876 i Ud, Söderbärke, bosatt i Halvsgården, Vads by
Söderbärke socken.

Upptecknare: Fd. Maj. A. G. Hällen, Söderbärke.

I. Allmänna uppgifter.

Jakt och fiske, särskilt det sistnämnda, spelade en oerhörd roll för befolkningen i dessa bygder för i tiden. "Hadd' int' fisken funnis, hadd' vira för-fäda svullt i själ", är ett ännu gängse talesätt.

För både bönder, småbrukare och backstugusittare var fisket av största betydelse. När husmodern i en gård såg, att fisken började taga slut i förrådet, brukade hon säga: "Hörni nu kärar, är dä slut i fisktunna snart, nu får ni ut ä dra not i-

gen." - Fisk fanns i regel året om och utgjorde den förnämligaste föden. X

Under nödåren 1860-1861 bestod föden nästan uteslutande av fisk. "Långars-Trans" berättar därom: "Mi mamma brukar säga om, hur å va under nödåren på skottatåke. Då kunn dom int' böij' på så förm ve messomersten, å då lika dom då sådde, då frös bort. Vi fekk fåll lite mæ av ryssmjölk, men hå va dyrt, hå kosta förti kromer bastmatia (mjölet förvaras i säckar av bast), å då va mytji pengar den tin, när en tjåna femti öre om dan på då högsta. Hadd' en int' då hatt' fisken, hadd' en fåll sprullti ihjäl."

Fiskets produkter användes ej. Den fisk som fick upp användes inom hushållet. X Taki på pålsbärande djur användes för regelbundet, och den inkomst man erhöle vid skinnens försäljning, utgjorde ett värdefullt bidrag till hushållens ekonomi. I stormåren i vissa fall måste man räkna med denna inkomst för att få me-

3.

del till inköp av kreatur o. d. Någon huvudnärning har
jaktens däromot icke direkt varit. Skimren avyttrades på
"järnmarknan" i Örebro i februari månad eller på "Disa-
marknan" i Uppsala. På "järnmarknan" bestämdes samti-
digt priser på kolen.

I denna trakt ansågs, att man hade
rätt att jaga och fiska, var och när man ville, såsom
förfäderna gjort. Den lagstiftning, som sedan åstadkom-
mits rörande jakt- och fiskerätt, är på vissa håll ej
omtyckt. Enligt meddelaren borde under den lovliga jakttiden
jakträtten vara fri för var och en. Tillgången på viltbrut
skulle därigenom bliva större, enär fjärskyttet skulle av-
taga.

Stundom hände det, att tröstigheter uppstod,
när någon ansåg sig ha större rätt till fisket i en vatten-
drag än andra. Här om berättar "Hävers-Frans", storfiskaren
i Vad: "Då hände en gång, att två hemmansägare i
Vad varit osams om id-fiske i den bäck, som flöt

20 4.
milla ägorne (ägorna) deres. Då tog en ena i stängde
må en granrisgåk ner i båtjen, så att id'n int' skull
komma må höger. Då vrist' int' en andra om, utan han
gjort' på samma vis lite höger opp. Men då villa int' kom
nån id opp te hans risgåk. När än te sist kom under
fund må, hur å va fatt, gick ian ner te en andra
bo'n, som ensam hatt' fatt' id'n i sin risgåk. Dem
tog idop å slops väne dänne, men åter den beta tog
id'n slut, å sen dess har'n int' visa så i den båtjen."

Jakt- och fiskefärder till långt borti be-
lägna trakter ha ej förkommit.

II. Jaktens betydelse.

Jakt på pålsbärande djur i allmänhet för-
kom allt emellanåt. Skinnen samlades dels för eget behov, dels
till försäljning. Längre tillbaka användes jakt på varg, som
också fångades i varggropar. Den sista vargen i socknen
påstas ha skjutits 1854 av en lapp, som varit bosatt

5.

i Norrbärke. "Så vargar emellertid ha varit vanliga här på trakten", säger "Hälsars-Pans", "då visar c' historia på höide, när på va yngre. Då va en små ve Laxobruk, som just hatt' Aluta sitt skift i smea å va på väg hemåt på kvällen. An bodd' c'u stytti in i skogen, å när an kom fram på gån, varit an överfallin av en hel hop vargar. Då feck an tag i en bra nog grov påk å skynda sig te c' bo. Där slätt' an så när rydjin mot bovägga å slog i vraghopan då måste an koka, å när an hatt' slai skjöt Tohr vargar, då tog som andra på kanten (= sprungo sin väg). Men den smån hatt' varit soldat en gång i tin å." — Björn har förekommit längre tiobaka i tiden. Där om vittnar t.ex. ordet Björnkåka, en håla i c'u berg i Vad-trakten. Så bävern en gång funnits, visar namnet Björkärre (byr-bävern). Jakt på rår, mår, lekår, utter, ekorre var vanlig. Något enstaka lodjur sköts även, men dessa vore sällsynta. Skinnen såldes på de å sid. 3 nämnda marknaderna. Priset på c'u råskinn var omkr. 7 kronor medan mild-år överskinn såldes för 30 å 40 kr.

6.

Vadligen begar man sig ut på jakt, endast när maten började tryta, och höll sig då så nära hemmet, att man kunde återvända varje kväll. Vid orvjakter var det dock vanligt, att man stannade borta en par dagar. Man låg då i särskilda kojor, s.k. orrkojor.

Kolarna brukade för allmänt ha bössor med sig för att skjuta orrar och gjädrar, vilka drogos till milorna av röken. Härvid fickom s.k. blossjakt, jakt med bloss, numera förbjuden. Den tjugide enligt "Habruus-Frans" sälunda: "När dom va två ve e mila, bruka dom ofta skjuta för bloss, så snart då varit mörkt. Den ena skull då bli blosse eller handlykta å gusa må, medan en andra gick ätter må bissa. Dom gick te dom ställen, där dom visst' att foglarna bruka ha sitt tillhåll. När dom då gyste må blosse eller lykta varit foglarna blinda å flytta så lite på natukristen, där dom såu. Då passa den, som hadd' bissa på å skot, för

237.
foglarna såg int' te flyg urna. På då visse kunn' kolara
skjuta en par manbovör ur pi e natu. Men då feck
då ju lov te var e fogelrik trakt, foistis."

Såsom matnyttigt vilt jagades hare
älg, skogs- och gjöfågel, Djemot ej pålsdjur. Kättet av
grävling kunde någon gång tuvaratagas. Ekorrkött användes
blåt till kräftbete. - Hare och skogsfågel togos för mycket
ofta i snaror och giller, övriga djur skötes. Barnen brukade
även få lösa sig ut sätta ut snaror.

Hemtransport av bytet skedd mestadels
klöjebärning. Vid en rep fastbands vilkebräde (hare, skogs-
fågel o. d.), som sedan klöjades över axeln. När man vid
bärningen blev trött i ena axeln, flyttades lördan över till
den andra. Bytet gräddes aldrig ner eller förvarades i häv-
ben i skogen.

Det vilkebräd, särskilt skogsfågel, som
ej genast skulle förtäras, plockades eller fladdes samt us-
top och nedsladdades i träkärl av en dylika kär, som

4 8.

voro smakfria, förvarades sedan i vinsthusboden (eller mat-
boden). Torkning eller rökning förekom ej. Allt vil-
lebröd åtgick för eget behov i regel.

Det förekom ej, än man förtärde nå-
gon del av villebrödet i skogen. I hemmet tillredes det så,
än man antingen kokade köttet färdigt (eller vattdraget,
efter det att det insaltats) eller också stekte det. Dyliga rätter
benämndes t. ex. "kokt fjärskött", "fjårstek", "örstek", "karstek".
Av kokt kar- och fjäderkött bereddes också soppor: "karsoppa",
"fjårsoppa". Till dessa köträtter åt man potatis och bröd,
därtill hade även en sup brännvin och hembruggat mjölk.

I allmänhet ansåg man köträtter
av vilt vara smakligare och läckrare än kött av boskapsdjur.
Köttet var vilt ansågs även mera närant och lättsmält. Där-
emot föredrog man ej kött framför fisk, och det var stundom
måste äta fiskföda tre gånger om dagen. Kött förekom knapp-
paret mer än en par gånger i veckan; det spardes i allmänhet,
till den tid, då man ej hade fisk att tugga. X

/ Ägg av skogs- och fjöfågel insamlades icke.
I stället aktade man oss skyddade äggen av dylika figlar
för roddjuren. x

Älghudar användes till s.k. fotsäckar (=släd-
hadar). Jaktväskor tillverkades av grävlingsskinn, fördom pålsar
av vargskinn, mössor av utterskinn och märskinn, någon
gång skor av älgskinn. Jaktväskor, s.k. fjötväskor, till-
verkades även av lomskinn.

Hårskinnen ansågos värdelösa och till-
varatogs ej. Därmed använde man hartassar som krit-
pensel och som borste vid skoputsning etc.

Av fågel användes demot till bolster
och kuddar och vingarna till att sopas ihop mjöl med

För medicinskt bruk tillvaratogs man istället
av hare, vilket pålades, om man t. ex. fått en sticka i en finger.

III. Fiskets betydelse.

/ Yrkesfiske förekom ej, endast husbehovsfiske.

ULMA 7441b. G. Hällen. 1934
DAL. SÖDERBÄRKE
Frgl. M 25

Harvadsaktligen fiskade man abborre, braxen, gädda, sarr,
it, ^{lake} och siklöga (=siklöja), även äl. "Pankor" och småmört
tillvaratogs blott i nödtil. X

Man fiskade endast på närmare håll
och återvände följaktligen hem på kvällen; någon koja
byggdes sålunda ej.

Fisken transporterades genast hem. Som-
martid bar man den i korgar på ryggen. Dyliga lårretskap,
som voro tillverkade av vidjor, benämndes kunsar. I en-
staka fall, då fångsten var mindre, trädde man fisken på vid-
jor och bar dessa i händerna. Vintertid forslades fisken hem
med fordon. X

/ Under fiskefärderna åt man ej fisk.
Efter hemkomsten begynte rensningen. Man arblagsnade fjällen
tog bort innäte (= inälvorna) och lade fisken utan att tvätta
den i kar eller säar med saltlake. Efter fjorton dagar togs
fisken upp ur denna och tvätades väl ren, varefter den
insaltades och lades i ny saltlake. I denna förvarades X

ULMA 7441b. G. Hällen. 1934
DAL. SÖDERBÄRKE
Frgl. M 25

fisken, till dess man behörde den. Den "vattdrogs" di, isman
den kokades som i. e. nu kabeljo.

En del av fisken ^{efter rensningen} förkates även (och kallades di torkat fisk. Torkningen begynde di, att man bräde ut fisken på lika tak eller på brädnackor på marken. För att den skulle torka fortare, vändes den emellanåt. Större gäddor spändes stundom ut med stickor och sattes på viggan att soltorka. I särskilda skydd vid torkningen förekommo ej, ej heller torkställningar.

Hemtorkat fisk äts ej vid julen eller vid bröllop. Di anrättades alltså färsk fisk, såsom gädda, abborre, ål. Den förkate fisken "blottas" eller "lutades" och kokades.

Rökning av fisk förekom ej; ej heller beredde man surfisk. - Di fisken anrättades färsk, saltades den blott kallt, under det att den, som förvarades i lake, härdsaltades.

Det förekom ej, att fisk inbakades i bröd eller att man malde fisken i degen.

12.

Fisk anrättades endast kokt eller stekt.
Gillsås och spadsås anrättades vid tillagningen av fisk.
Lake kokades i mjölk med muskot och peppar. Sedan
reddes spadet och slogs över fisken som sås. Endast
den del av spadet, som utgick till sås, användes. Det
övriga slogs ut. Vid kokningen av fisk fick kareterna
är större gäddor etc. kvarsilla, därför att spadet och vären
då skulle bli fetare.

Fisk stektes aldrig på glött utan blott
i panna med mycket fetu. Man doppade först fisken i mjöl
och stolta skorpar eller i vanligt rågmjöl.

Av fiskinkräm tillvaratogs laklax.
Sylt stekt i smör ansågs som en mycket fönämlig rätt.
Under vinternöttagningen tog man vid rensningen av fisken
också reda på rommen av mört och abborre men ej av
gädda. Fiskfettet hade ingen betydelse i hushållningen.

Benen bortrensades alltid i fisk, även
mindre. Av mindre fisk, t. v. mört, tog man endast reda på

ryggen, under det är underiden med benen skars bort. - De äldre fingo hjälpa barnen med att bena fiskar.

Fisk ansågs vara mycket god och närande mat, och enligt sagomannen hände det aldrig, att man strötnade på den, oaktat fisk frickom i kosthället, "ti krönt som väder i tidfalle medgar". - I strömming och sill ha ej haft någon större betydelse i hushållningen, då tillgången därpå för var knapp på grund av dåliga kommunikationer.

Ålskinn användes till slagremmar vid tröskning. Klaukskinn till kaffi användes ej för, det är en senare bruk. Numera användes därtill skinn av torpad länna.

Någon medicinsk användning ha fiskblåsor och andra organ ej haft. - "Stenabbsren" eller "snorgösen" ansågs ha en giftigt ben i huvudet och fick därpå ej ätas. Den kastades alltid tillbaka i vattnet, om den fastnade i något nät.

ULMA 7441b. G. Hällen. 1934
DAL. SÖDERBÄRKE
Frgl. M 25