

21714

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

GOTLAND

Hablingbo

29/5 1952

Johansson, John, 1952

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

8 bl.4:o

21714

Jakt och fiske.

Solland
Johansson

1

Jaktens och fiskets betydelse har nog ären här varit rätt stor i gamla tider. Särskilt fisket betydde mycket, för stor köttfisket fel, så att folk ej fick bränsfisker, var det nog knappast med vintersfödan för många, helst dessa som ej hade någon egen jord att förlita sig på.

Den fisk som mest fångades här var strömming och torsk. Men ären gädda, sik, abborr, id, ål och flundra fångades med nät och ljuter. I min barndom fanns här en gammal grumma som brändes efter simpor. Man hade en källig tallgren i ena änden som lyor och ett ljuter i den andra. På simporna kokades soppa, simpsöppa, vilket var ganska gott. De andra fiskarterna saltades nu. Någon stor gädda kunde fläckas och spikas upp på en södvägg för att torka. Efter torkning-
en lades gäddan nu i en låda, smedman brant lufthål i för att fisken ej skulle få dålig smak

ULMA 21714. J. Johansson. 1952

GOTL. HABILINGBO

Frgl. M 25

Sådan ställdes vid en skrosten på vinden.

Räkning av fisk har jag ej hört något om här, ej heller lut eller snuströmming.

Fisk, som skulle saltas, rövades; på strömming togs huvudet av, tammur drog ut och fisken drog ut den tammur och jukfingret så att de omöta fjällen kom bort. Den fick ej trättas. Sedan sörvades fisken. Detta gick så till att ett lagu salt lades på bottnen av kärlet och fisk och salt varvades och fick ligga ett dygn. Då hade lakem dragit ut all blod. Fisken drog upp i "fiskkätten", en låg trälåda med spjälkbiten, och fick simma av till fjärande dag. På nytt varvades den om i karnt med salt, men då lades den fint med alla ryggar undat och bara ett lagu fisk mellan varje sabbلاغu. Med all fisk gjordes på samma sätt. Den strömr fisken fläktes upp. Allt inkräm säson lora, som och mjölke togs tillvara och av detta gjordes en pudding som var mycket god. Något gammalt namn på detta vet jag dock ej. Av tröskhuvuden, tröskbäddan, gjordes s. k. knypbäddan. En smit tillreddes

rijs-?

(=kalster)

av njörb, njörk och ägg och smaksattes med kyddor. Tillsammans med horanna fylldes smeten i linor dema och kokades. Denna rätt uppskattas även nu. Men kokades och stektes fisken. Vid stekningen användes rijs, som fisken lades på över gjöd i öppen spis. Soppa, senpås, kunde kokas både på hel fisk och av spad med rotsaker, potatis och pearsilja.

Att fisken var huvudrätten i hushållet både för fisken och andra är nog säkert, för så sent som i slutet av 1800-talet var det många hön som just ej hade annan vinterföda än fisk, potatis och mor. — En gång i min barndom hade det varit så ont om strömming på kusten, att ej ens fiskarna själva hade fått hänsfisken. Ej heller i början av vintern fanns det fisk att få. Men så en natt var lyckan med. Det var en av strandkabar som var i från Mälstäde, en gård som ligger ung. 1/2 mil från stranden, som fick fisk. Jag var då 7-8 år gammal och fick alltid springa med bud när det blev någon fisk. När jag en kom med bu-

ULMA 21714. J. Johansson. 1952
GOTL. HABLINGBO
Frgl. M 25

Det, blv hvar gammal man så glad, att hon bjöd de knä och sade: "Tack gode Gud, att om kan få jeta oss mäta på strömming". Så nog var fisken efterlångtad. I min barndom var fisken stående rätt alla mål dagligen, naturligtvis tillagad på olika sätt.

De som ej fiskade själva, ködde till stranden och köpte upp fisk för inbaktning. Sill eller annan fastlandsfisk var mycket sålsynt.

Ålskimmu togs alltid tillvara. Av dessa flätades snärtar till fisker, (svipar), m. m. Jag har t. o. m. sett ett par handskar av ålskimm. Till klarning av kaffe, som den tiden mest kokades på i-konja och var beakt som tjärwatten, användes även ålskimm.

Det var 5-6 mindre ställen här söder om oss, som kallades för gitar (utt. härb g). Vad det namnet kommit ifrån, vet jag ej, men att de hade ont om mat många gånger, har jag hört. De hade ej någon egendomjord, utan skulle leva på

ULMA 21714. J. Johansson. 1952
 GOTL. HABILINGBO
 Frgl. M 25

sitt arbete vid bönderna, hos vilka de även fick
säd och bränsle motsvarande deras arbete. Min far
mor, som var född 1835, talade om att ett år
hade det varit särskilt svårt för dem. De hade
ej haft annat att äta än potatis och svor, vil-
ka doppades i saltlake. Min farfar skulle då hjäl-
pa dem och bjöd dem, att ville de lägga stuv-
vare för 25 öre dagen och maten, skulle de få
det. Gubbarna blev glada och sa: "Tack, tack, det
var visst ett bnd, det." Det blev nog alltid en
brödbit med hem till de andra.

Jakten hade nog ej så stor betydelse här
som fisket. Visst fanns det en del som på vintern
kunde skjuta 30-40 havan, och naturligtvis var
detta ett välkommit tillskott i vinterfödan, men
det var ej alla, som ägde ett grav, byssä. Gr-
varen var mynningsladdan som ej gick att skjuta
så fint med. Djurfågeljakten var nog den som gav
mest. Somliga kunde ha rätt mycket uppsattad

fågel. På färskfågel kokades soppor och saltad fågel kokades till potatis och ronn. Om man hade mer än till lunchen, byttes öreftödet bort mot något annat som ^{man} var i behov av. Jag har hört, att fågel även togs med snara, men jag har aldrig sett snaran eller tillvägagångsättet vid användningen. Sjöfågelsdummen användes till stoppning av bröst, lönnar, och kuddar, särskilt ydudummen var särskilt eftertraktat. Alla ydubon, som kunde lita på, skattades på dum och ibland även på ägg. Annars var det mar- och gjansägg, som togs till mat. De kunde ju kokas hela, men bäst var att gräa äggvåra på dum. Det finns en kådaktig smak i villfågelsägg, och gjansägg smakar traniga. För i tiden togs inget mycket ägg efter skvake och svarta, "skräckan & svartan", men några bolkar har jag funnits här.

Vid jakt på sjöfågel användes mycket vättran, gjorda av trä och örudragna med ett fågelskinn, så att de liknade en levande fågel. När så fåglan slog om vid dessa, kunde skytten,

✓ Hm?

(mar-ägg)

vita?

(Kömar)
dymor

ULMA 21714. J. Johansson. 1952
GOTL. HABLINGBO
Frgl. M 25

som låg på säkert skottställ, på flera stycken i ett skott.

Flaskskimmur togs vara på och vitbitades brunnna. Dessa användes till fodur i strandtröjor och till sockor i strölar, "cutumstyggar", som var särskilt stora med öppna skaft och skjfar och knapp för att knäppas till med. De användes vid längre resor och "da de kände te böin". Tblund användes huvullen till strumpgarn, men garnet måste spinnas grovt, annars höll det ej ihop. Det blev förfärligt tjocka strumpor av det garnet.

Att säljakten, "kutyakti", var lösnande, finns bevis för. Dessa gårdar här ansåg sig ej kunna existera, om de ej fick äganderätt till den s. k. säländan, där alltid sål i stora mängder upphöll sig. Det gamla fångsträttet här jag ej reda på, men det var väl häri som på andra ställen, att det stängdes ned kutyakt och vellan dröddes med klubba och spjut. På annan tid hade

ULMA 21714. J. Johansson. 1952
GOTL. HABILINGBO
Frgl. M 25

tagits med skjutvapen. En gård här hade ett gammalt kulgevär, som laddades med tunn stypta kulor så stora i diameter som en femöring. Skottvidden var 100 alnar. - Av sälspråket såldes tran, som för det mesta såldes till garvarna men även användes till skesmjöja. Av skinnat, som alltid bundes ihop, gjordes fotscakar och åkdynor, utomströflar och tröflor, västar och mössor, jaktväskor, det fanns även säcken av kentskinn. Till skor kunde det dock ej användas. Något mera av sälen användes mig vetligt ej. Fast köttet smakar rätt bra.

ULMA 21714. J. Johansson. 1952

GOTL. HÄBLINGBO

Frgl. M 25