

12420

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

VÄSTERGÖTLAND

Hjo

15/2 1939

Möller, Johan, 1939

Svar på ULMA:s frågelista M25 Jaktens och  
fiskets betydelse för hushållningen

21 bl.4:o

Notbodar vid Ölands brygga i Ölm-  
stads socken, Småland

1 fotogr.

P.M. ang. excerperingen, se S.Landtmanson, acc.15950!/  
O

12420

Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen.

Span på Landsmålsarkivets frågelista M 25.

Hjo 1939. J. Möller.

1. Allmänna uppgifter.

Åtskilliga minnen från äldre tid kunna ännu tala ett tydligt språk om att jakten och fisket, synnerligast det sistnämnda, hade en oerhört stor betydelse inom folkhushållningen. För fattigt folk som hade tillgång till fiskevattnen var fisken oftast det enda sovlet i huset. Man minns en gammal gumma i Missveden. Hjo socknen berättar följande från medlet av 1800-talet: Vi var stort hushåll, hade åtta barn, så lå grönda into må lita te å mätta alla minna. Sjögårdita en kända få i hest di va mōtra

ULMA 12420. J. Möller. 1939  
VGL. HJO  
Frgl. M 25

var som många äldre stora, fattig sämre en hals-t.  
 Man gursöter vi hals Mullsjön. Pär festa å  
 Gud va mä-m så han hals allti tur te å få  
 festa, så mer rektir nö le vi då allri. Från Bo-  
 viks socken mins man föjande uttryck efter  
 en fattig familjeföräldrare: Hals ja into hals  
 sjön te sägslbälj, hals då allri brett vär mä  
 di mörd barna vi hals.

Av mindre betydelse än fisket torde dock  
 jakten, synnerligast inom dessa orter, ha varit.  
 Säson i medlet av 1800-talet egde flertalet bland  
 bönderna ej något skjutvapen och egnade sin  
 tid minst av allt åt jakt. Densamma ansågs  
 säson mindre lönande, och som ena urodl tisför  
säta (tillsjällan). Ett uttryck härom lydde: jakt-  
ta å festa å däri förtjänst, å jakta alla sämst.  
 Hesham kan få mä-sä som rump hem, män

\*sovelbälj

\*tidsförsäraf.

skötten hämnade omvändmäst Tomhäntor. Man  
 talade vid den tiden om personer som fött jäkt-  
éträ eller feskéträ i kyrkan så illa, att de ej  
 ville göra något annat arbete än gå omå  
bössa eller smitta ättor fesku. Ett uttryck efter en  
 bopstygusittare, som ombads att hjälpa en bonde  
 med slottet finns i minnet och lyder: jakta å  
 fesket så å mettviv, bömsra å lidn ger-å fasm.  
 Samtidigt var det ett faktum att många skyttar  
 vid den omnämnda tiden hemförde rika byten från  
 de villevälsrika spegarna. Fattigfolk, såsom  
 bopstygusittare även bondgöjare idkade har-  
 fångst och fågelfångst med harstochar och  
 snaror och hjälpte dermed upp hovelförvädet.  
 i hemmen. Från vårdet 1868 berättas om att fis-  
 ket kom mer till sin rätt än vanligt. Kräftfisket,  
 vilket förut ej varit vidare beaktat upptogs av

kvinnorna. I Norsberga, som genomflytes av tre  
 stycken åar, var då kräfttillgången så riklig, att  
 kräftorna kunde dragas i land från åbotten med  
 räpbor. (Jfr. sv. i fråg. 19 Nödlörd). Från nämnda  
 är berättar Karl Salberg, Bengtstorp Hg född 1855:

Di feck di allt våra räbde süm å ta tivara smü-  
 hora di hads, süm dijls å äta. Sina hünna va  
 då många süm gjls å mä. Di töckts di hads  
 ingst å föa däm mä. Män spöttora süm hads  
 jakthünna å hünnd ha gor mötta å däm, di lat-  
 to däm leva. Di sküto kräkor å skator å präcka  
 å kökts å ga hünna te mat. Ja hünna mä talas  
 süm att då sülle vort di süm sküto kräkor å sjölva  
 äts däm, män då sülle bara <sup>väraf</sup> hünkräkor älle krä-  
 korhönna süm dijls. Hännos älle kräkor tynds köt  
 då sa våra sämmer å mera trilskt te å äta,  
 grästo di süm försökt säk prä-t.

Fiskens och det vildas avyttring gjordes till den omkringboende almogen, vilken till största delen ej befattade sig med fiske eller jakt. Jägarna hade bland det mer förmögna folket sina kunder, bland vilka en del ej voro mera nogräknade, än att de köpte såväl musbjuten hare som skogspågel under förbjuden jakttid. Det var dock vanligt att jägaren under frilysnings tiden hade betydligt billigare försäljningspris. På de större närregårdarna var merendels jaktförbud utfärdat, men å bondskogarna var sådant sällan eller aldrig ifrågasatt. Likaså med fisket. När fiske med brögd och glyn på 1880-talet blev förbjudet väckte detta synnerligt misskag, bland dem som tidigare idkat fiske med dylika redskap. Jag minns från den tiden en husmor förtrytamt säga, när hon fått kännedom om förbudet ifråga:

\* Jassa, då sa en entö, i si ejm ä, ha räth längdr te  
 \* ä gå sta ä bröjda säk äppn mora festkarimpra te  
 meddan, mor ingon har mest adnt te pütätora.  
 Ävensä vächte det misshag när förbud på kräft-  
 fiske före första augusti blev utfärdat. Förut bör-  
 jade kräftmetningen vanligen i medlet av juli  
 eller när ärtorna blommade. Det hette nämligen:  
 \* När ärtorna blomstrar ä hävorn resprar säk, då  
 \* magprar kräftkóra. Flera år efter förbudens ge-  
 nomförande blevo dessa i ganska ringa grad efter-  
 följda. Kräftor fiskades som förut, d. v. s. före den  
 lagstadgade tiden och kunde med lättret säljas i  
 städerna, der det fanns särskilda nyppköjare som  
 tog hand om dem, och sedan sålde dem till sina  
 gamla kända kunder. Det förekom även att  
 \* vissa nyppköjare sörjda kräftorna, nämligen  
 förvarade och gav dem föda i träumprar, stämde

i sjö eller å, till dess den lagliga tiden för säljning inträdde. Den gamla uppfattningen, att det ej behöfde vara så noggrann med huru förbudet efterlevdes blev ganska länge förhärskande, men så småningom blev den helt förändrad. Numera anses tjurviskne och tjurviskne såsom högst skedertligt.

## II. Jaktens betydelse.

Matnyttiga djur som jagades var hare, tjäder, orre, ropphöns, ånder samt rådjur. För skinnens skull sköts rävar, grävsvin, anärdan och ekorrar. Rävaren hölls ännu strängt efter som rovdjur, och så skottprångar erlades för såväl ungarne som för den gamle rävaren, var det alltså på rävaren ett flitigt sökande efter rävlyor. För luvhörs betalades ännu skottprångar i medlet av 1800-talet, varför ännu dessa hölls strängt efter av den tidens skyttar.



Det var särskilt för rovdjursdödandet som skyt-  
 tarne stodo i synnerligen hög gunst bland allmo-  
 gsbefolkningen. Älgens förekomst i orternas sko-  
 gar är av senare datum, ty före 1880 var densam-  
 ma här så gott som skänd. Sedan de emellertid  
 alltmer utbreth sig blevo de ett begärligt bytte,  
 och det var icke ovanligt att tjurskytte här och  
 var förkom. Kottets förvaring var ganska lätt  
 genom medelräkning. Flewa tjurskyttar kunde  
 öppet skryta över sina byten, och som en provbit  
 härpå torde följande från Tivedsbygderna kunna tjäna.

Uti alla skötdora på Tiveden vello nog Bäva-  
 Kalls vara värst te å skjuta på räv å älg.  
 Se, sa Kalls, när kongliga majestät å krona  
 skäppts loss sina renningtånggevar då ble-  
 ja allri sägplödder utan hade älgkött ärt  
 rönt. Feck en menn ve närstia då sto kött

[Obs.  
orten!]

se över ventorn å torpa en-ot senm, så kunnud en  
 ha halltämstjsept mä sügdr på bröt å mä gsth.  
 Se, ja går mä min handel i ett knut å då har-  
 a ärannd i skogsgåla, å ä då di tomt i sügdrbälja  
 sprorar-a in ärg, å har-a bara sport då äm min  
 å sena å då into sügdrlost hemma i ksjju. Sü-  
 gdrbälja ä ena fönnu süm ja har nerggravon i  
 marpa breve löka i skojju, å över fönnolshöt  
 har-a en tördstubbahöj, för se, förtär i hära,  
 tördt då tar bort höttelöhta så varken hümna,  
 länsmanndr älle hemmaskogvaktara känddr  
 ost ä-t. Då ä bara te å hämta in ett kok i vär-  
 ärum å äta å mä gsth å li se.

Viltets tillvaratagande i hemmet. Älgkött, lihasä  
 rädjurskött saltades med i saltbäljor alldeles på  
 samma sätt som hemslaktat nöt- och förtött.  
 På varen män älg- och rädjursköttet under vintern

bepat i saltbaljan, togs en del rypor och torrades, samt  
 äts rått. Flarar lät man under vintern frysa, men  
 efter det de sloktats kunde även de, för någon tids  
 förvaring, få en lättare saltning. Om torkning av  
 osaltat vilt känner man ingenting här i bygderna. Pipen-  
 ten skogsfågel skulle hänga 8-10 dygn innan den  
 anrättades, ty derigenom blev köttet bättre och  
 mera mörkt, men om man steyrade nöbbet med  
 salt skulle detta hindra fågeln att skämma sig  
 på ändå längre tid, kette det. Det berättas även,  
 att somliga skyttar steyrade salt i både ändtan-  
 nen och nöbbet på de fädda fåglarna, för att  
 desamma skulle stå säta länge.

Tillredningen i hemmet av fågel tilljuter så, att fjä-  
 dern plochades av, vilket kallades mappa, nåppra  
tjädorn. Derefter svaddes det små dunet av viel  
 lagom lågt i spisen och benämndes svca fåglarn.

Sedan avhuggs huvud fötter och vingar. Dertill  
 skulle man ta ut kärjen matkrävan sedan skära  
ägg ämnad rörspån och ta ut, grava ut fågeln,  
 d. v. s. med handen draga till sig inölvorna.  
 Derav togs, förutom matkrävan, hjärtat och le-  
 veru tillvara. Skurättningen, sedan fågeln fått  
vassdra såk och först invändigt tvättats bort, sked-  
 de med ett kokning eller stekning. Inom de enk-  
 lare hemmen kokades för det mesta dä vella,  
 såväl hare som fågel, men stektes dersefter ibland  
 i panna och äts till potatis och bröd. Den all-  
 männa uppfattningen om höttfödan var att  
 denna ansågs smakligare än fisk. Om lessnar på  
festen hette det, man grä sugot, anta du ä ättor  
hemsakt äls velt lessnar en ai. Om står ai så  
långt mär ättor fest sunn ättor götsugot, hette  
 det även. Om för flera är tillbakom sål jägare

Petter Brant i Långeryd. Hja landssocken minns jag  
berätta följande: Di gamla sköttaktora di setor  
i, fast att ja ä gammal, nu snart ättotti år. Allti  
vacknar-a på ottora ve löjrum tynradags ä sam-  
mar-a di ämijer vacknar-a allti ve drivsdags,  
se, di ä into forren litis för söragänggen en bäst  
kan ta skogsduva. Män nu ä di så mä-mä,  
att ja har brest litis sätan för-te ä gå ut red,  
ä så somnar a te så kvettat igen. Män nu Hjoja  
känner säk förmo söragsäijer, di går ho ett pät-  
tannu i sia prä-mä ä sejor: Du får lovonna äjje  
Petter ä st skojer mä bössa, så ja får litis ä lägga i  
gruta. Vi har into hatt annt sell ä feste te pättä-  
tora nu prä längd.

Om insamling av vildfågelsägg för användning  
i hushållet har man g. många minnen just från  
den närmaste bygden. Men mer ät norra ändan

av Vättern, såsom på Röckneöarna och Åreholmsöarna har man i senare tid funnit päster av skräckbura holkar av ihåliga aspostekar 2½ fot långa. Dessa voro uppsatta för spräckor utthalas även spräckor, vilka deri lade 10-12 ägg. Det berättas att om tiotalet skattades värpte de omjån så att antalet åter blev fullt. Hjäderhörens ägg skulle varit särskilt smokfulla, och man kan berättas om oförnyta skyttar, som sjaktade för rov att skjuta höna på red, och på så sätt skatta både denna och äggen.

Djurens skinn tillvaratogs för varjehandas behov. Skjuldarna lämnades till särskilda garvare för beredning till slälfälar och ibland hemmareddes den i alund och salt. På så sätt beredd användes den till att ligga på i halmejor. Väsken av skinn eller läder med luddet skinn till krapp, såsom på-

grävsvins- eller utterskinn, vore mycket vanliga  
 icke endast till jaktväskor. Pälanna användes nämligen  
 även till matväskor att placera matsock i.

Förekommande klädesqversedlar av skinn var varg-  
skinnspäls, vilken var ett säkert kännetecken på  
 att dess bärare var en kär säm betadd monting.

Chorvspäls chorrapäls var fruntimmerspäls med  
 chorrskinn till foder. Det förekom ofta att den borg-  
 ne jägaren sköt chorrar, så att hustrun lever färdig  
 skinn till pälsfoder. Likaså att han är egenhändigt  
 skjutet skjutet rår, utten eller mård förvärd hustru-  
 rum boa och muff. Skinn av pälsdjur, som jägaren  
 själv skjutit, satte han stor ära uti att ha till rock-  
 kroge jämte bräm på ärmarna. Av havens skinn  
 syddes lanna havsskinnsvantar. Kavulla brukade även  
 garvas i och skrubbas ihop med färull och spinnas  
 till garn. Det hette att om man bar ett stycke

gräsvinsshinn grä sig, insyft i bläderna, skulle man vara skyddad för varjehanda smittosamma sjukdomar. En istadig och vildsint häst skulle bli va botad genom att lägga grä honom ett vargshinn-  
 betsel. För att ej bliva anfällen av vargar skulle man bära en varjarämsa grä sig. Den som bar en björnklo grä sig hade tur hos fruntimmer och och kunde vinna vilken flika han än behagade.  
 Kroambenen av rågeten tog skytten tillvara, löjden dem i vinkelet i nedersta leden och torpade dem, samt använde dem till köp. köp. Karatsassa användes att sopa rent med på byllor och i vinkelet, samt att i skolorna torpa i svarta tavla med. När min skoltid på 1880-talet mins jag var lärare bad barn, vars föder voro skyttar, taga med karatassan till skolan för detta ändamål. Skinn av vinster och lehattor användes till blockdynor.



Fjädern av de skjutna fåglarna var man mycket  
 it noqa med att taga tillvara till buddar och  
 bolstrar. Inom hemmen ville man gärna ega  
 minst en fjärdbulstor och att ega flera sådana,  
 jämte många fjärdlurar ansågs som förmöget.  
 Kräkfjäder betraktades såsom särdeles lem och  
 mjukt, och det fanns personer som sköto kräkor  
 endast för fjäderns skull. Stjälkarna gräde stör-  
 re ving- och stjärtfjädrarna kallades fjärdgrenns.  
 För att dä süm outä ej skulle kunna tillfoga be-  
 skapen något illa, fyllde man en duvofjärdgrenns  
 med kvicksilver och borrade in densamma i trä-  
 kelen till färuet. Vid ögnandet av fjäderpännan  
 i den grövre ändan för ifyllningen skulle man  
 vara noqa med att intet av själa tagt bort, ty  
 hela denna skulle vara kvar. Fjäl är beteckning  
 för det vita flazet som finns inuti fjäderpännan.

ULMA 12420. J. Möller. 1939

VGL. HJO  
Frgl. M 25

Häglarnas vingar togs tillvara för att sepa mjöl-  
bingar med, ävensom vrår och vinklar i spisar  
och på golv.

Alla delar av det vilda för medicinskt bruk  
var kokade sävalongor för lungsoth. Mot  
tungt bröst eller huv i bröstet skulle man äta  
haralongor. Personer, som däna hade lätt för  
att svimma, skulle äta myn på hjärnan på en  
en skorre, som botemedel. Gallan av en högr, en  
hare, en ät och en lacoring kokade tillsammans  
med brännvin skulle återställa förlorat hörsel,  
genom att tinkturen derav droppades i öronen.

### III. Fiskets betydelse.

Förutom att ypperfiskare bedrova regelbundet fis-  
ke i Vättern, var det en del andra bland strand-  
garne som även egnade sig dervat. Här och var

i socknarna vid Vätterstranden der sjöbotnen  
 var lämplig hade man anordnat för notdragning,  
 och hade som det hette ena notadrätt. Vid dessa  
 platser voro särskilda skjul byggda, vilka benämna-  
 des notaskjul eller notabo och voro avsedda att för-  
 vara noten jämte övrig fiskredskap. Dylika bo-  
 dar, som funnits <sup>vid</sup> Vätterns västgötasida hava samt-  
 lige smutthats åt förgängelsen. Men vid sjöns östra  
 sida vid Alands brygga i Alnstaads socknen i Små-  
 land finnes ännu gamla notabor kvar, sannolikt  
 de sista runt Vättern. Medföljande vy visar dem.  
 Fisk, som huvudsakligast fiskades i Vättern, var lak,  
 röding, harr, aspu, gädda, abborre, mört, ål, lake. Ett  
 ganska givande fiske var för 50 à 60 år tillbaka löj-  
 fisket. Vid den tiden, särskilt under juli och augus-  
 ti månader fiskades betydliga mängder löjor.  
 Det var då vanligt att fiskarekustrarna gingo

ut i gårdarna och sålde löjor, bärande dem i korgar.  
 Fiskens tillvaratagande i hemmen skedd genom  
 att densamma ränsades och saltades, när den-  
 samma ej var avsedd att gömmas och förvaras för  
 längre tid. Nygre fisk var att med nygrän taga  
 bort gälarna gärna och det mesta av innanmätet  
 innan den saltades. För förvaring för längre tid  
 av mört och annan mindre fisk, fjällades och  
 lades denna så & dygn i saltlake. Därefter hängdes  
 fiskarna på längre snören och torkades. Sedan  
 de blivit väl genomtorka fördelades de i mindre  
 knippen, lagom till en måltid för hushållet, och  
 hängdes upp i visthusboden. Vid anrättningen  
 lades de torra fiskarna i vatten över natten, var-  
~~de~~ efter de ränsades, samt koktes eller stektes. Ben-  
 nen löstos upp genom saltningen och torkningen,  
 så att de knappt bändes när fisken äts, säges

Det. Med gäddor och brax för torkning, förför  
 man på sätt, att de samman saltades ojjälade och  
 skulle ligga i saltbåjon i tre dygn, varefter de  
 rygghängdes och saltorkades. Större torkade  
 gäddor bruskade man luta, men de mindre  
 blöttes rygg i vatten, liksom mörst och annan  
 smärre fisk innan den arrättades. Rudor, sym-  
 nerligast om de voro fiskade ur gyttigiga dam-  
 mar, lades i friskt kallvatten sedan de ränsats.  
 Detta, hette det, dro ur lusmanon och sattes  
 ätina till vattnet dro dä var ändå bättre. Smärfisk,  
 såsom mors, fiskades och saltorkades på flåbärj-  
sten- och bärgkällar. På så sätt torkad och lag-  
 rad i träbottor och spannar kunde smärfisken  
 kokas, sedan den först sköljts med vatten, till  
 soppa, vilken kallades gri och äts med smed. Fisk  
 till torkning, för vinterbehov fiskades och tor-

skadet under hela sommaren, utom under rötmanuset.  
 Skinn av större fiskar som tillvaratogs var äls-  
 skinns, vilka användes till dragremmar m.m. Den  
 som led av brann i benen skulle linda dem med  
 älskinn, vilket skulle vara ett botemedel. Knarron,  
 stelhet och smärta i handlederna botades med att  
 binda om älskinn. Störreskinn och andra fiskskinn  
 till klarskinn i kaffe användes ännu i enstaka fall.  
Karrfrost, det feta av karr, togs tillvara för smörj-  
 ning av brännskador. Kalkgalla, oxgalla, sprit  
 och tallkrunt kokades till salva för frostsador.  
 Av rygghotor från större fiskar gjordes laddstän-  
kahölsör, byra att sätta i ändam på laddstaken  
 till hörsan. När man fått lort i ögat brukade  
 man ha en krävskastem tillhanda och stoppa i  
 ögat för att ränsa ut lorten med.

acc. 12420.



Foto: J. Möller 1938.

Notbodar i Ölands brygga  
i Ölmstads socken, Småland.