

23760

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

SMÅLAND

Misterhult

20/1 1958

Skogsmark, Gunnar, 1958

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

103 bl.4:o

23760

Xo 4D

M. 25.

Jaktens och fiskets betydelse  
för hushållningen.

Uppställningar från Västernorrland,  
Thalnarån, Småland (och när-  
liggande socknar) av  
Gunnar Skogsmark.

I. Allmänna uppgifter.

Eftersom min släkt på fäder-  
net ända sedan före 1600-talet brukat och bebott  
samma gård från far till  
son, har i släkten gäms må-  
ga berättelser om såväl nöd-  
som normala tider och år-

Landsmålsarkivet, Uppsala 23760  
G. Skogsmark 1958. SMÅL. MISTERHULT  
SMÅL. M 25

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Ergl. M 25

Skilt har jakt och fiske ofta  
kommit med i berättelserna  
samt dessa båda närings-  
grenars betydelse för hus-  
hållningen.

Den siste i släkten, som  
berättade om gammal tid,  
var min farbror, Nils Olof  
Petters Johansson, vilken dog år  
1951 vid 77 års ålder. Jag  
kan här nedan nästan ord-  
grant citera honom, eftersom  
jag gjorde en del anteck-  
ningar, när han berättade  
för mig samma år, han dog:  
• När vi tre bröder skulle  
ut på arbete i skoj (skog) i  
märk fosh vi utå mot nå  
8 ss som massask (matsäck)  
en liten träkägg må ~~kägg~~

kernmjölk (kärnmjölk), Vår  
 en bröknöding, håg (hård)  
 som en skeppamp å mög-  
 hi, så mögghgsret stö som  
 ett grönt mjöln (moln) bring  
 bästen, nr en tuggd st  
 (tuggade ost). Ässå nr då  
 skulle va lito bätter, en  
 tgru ort. (ort är ju denna ort  
 detsamma som fisken id.)  
 Då va så, di k8nsver-  
 de fisk ju den tin. Å då  
 va vi ändå ifrå en ganska  
 burget hem. Di tabe (tala)  
 om standard (eller va då  
 ä, di kaller't) men vi  
 här i byn (Ströms by i M.),  
 vi hadde vår högte stan-  
 dard, nr orten gick upp i  
 ää å lekte ju våra (vare)

Då va då bafe (bara) te phoe-  
 ke (ploeka) dom nã hämnera  
 å kasto opp dom på lam.  
 Då va bafe te kille (killa)  
 dom under buken lito, så  
 sto di så still, så en kun-  
 ne ta dem över nashen,  
 bhämme te å kasto opp  
 dom. Di va store som små  
 grise, en del å dom, å  
 som va då kalas på järsk  
 ort en ti framåt. Sär-  
 skilt luvot va g8tt(gott)  
 å då sa di, innehöll like  
 mycke näring som et  
 lionsägg, så då fock into  
 järskoms (kassaras). Men  
 då, vi into hann åte opp  
 järskot, då fock vi fhåke  
 opp å hänge på bövägga

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

to torke (torke). Mörten å  
pänkora, di ansås lite  
bänner men då va  
gott då må. Då va, va  
som behöves, för då va  
inte direkt skoj, nr di  
sv, av då fanns di, som  
va så fällie, så di fisk  
(fisk) hängt en silhuv  
i en snöre i taket över  
mattorna (mat-tavlan) å  
så sat di å doppa en  
påra (potatis) i mot då  
där havet, te di kände sa  
(sig) mätte. Fisk di nr n  
gång ihop te en såd rög-  
mjök (rägnmjök), å di  
svärtgröt (svärtgröt =  
rägnmjölsgröt) må siraps-  
valla eller sure krösa i  
(lingen)

stället för mjölk, för fattig-  
mans ko, ho va' betti smil  
(smil = utau mjölk).

Själv minns jag från min  
barndom ett "gäng" med gubbar,  
som satt och åt "aftarvåk"  
(motsvarade kaffedags) vid  
en åkerren. Du av dem drog  
sig lite ifrån de andra utau  
dessa humo se, att Karlén  
(han hette Thalle i Ualuvik)  
hade ett delikat bogen på sin  
brödskena och de blev ruffik-  
na, ty den mannen hade sållan  
eller aldrig bogen på sin bröd.  
Till slut var där en i gänget,  
som hade svårt att styra sin  
ruffikenhet och han slungade  
från en fräga, som gjorde  
den sammene demåt gene-

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

7

rad: "Va' å dā för gutt (gots),  
du har ju bröskiva?"  
Och Karlen måste ju svara:  
"Dā å grävsofhäsk. Ja slo  
ihäl (ihäl) en grävning i förre  
vicka. Dā å redit gutt, må vi  
tro. Försök få vi käme!  
För i värja åt di fällis  
myske grävningekött. Du å  
dā gutt om grävning i gryta  
(gryten). Dā som finns i  
gryta (gryten), dā ska en  
lälle (läla) komme i gryta  
(grytan)," vitsade den gam-  
le och tog belåtet en sta-  
digt bet.

Den hände ungefär 1915, då  
jag var 11 år. Mannen med  
grävningkötlet kunde då vara  
omkring 70 år gammal.



Skulle i Malenwik berättade  
vidare, att det i hans ungdom  
inte var alls ovanligt, att  
färligt folk, som saknade  
"bå gris å bo, får å höns"  
gick åstad och "aktade opp"  
grävling, d. v. s. de satte  
sig tycke vid grytet och  
vuntade i vinstyrningen  
eller om höstkrällarna och  
f. ö. vilken tid som helst under  
året. Färligt folk ägde oftast  
varken bosta eller lund men  
en kåpp försedd med järn-  
fisk med kulling på kumde  
vare som helst anskaffa  
eller tillverka själva. De kum-  
de då antingen trada in  
detta spjut i grytet och om  
de hade tur, draga fram en

grävling, eller kunde de,  
som sagt, endast vänta, att  
grävlingen skulle visa sig och  
då var det att sticka den.  
Ibland kunde grävlingen  
komma uti fräs skogen på  
väg mot grysten och då gäll-  
de det, att springa på den  
och sticka den. Men gräv-  
lingen kunde vara snabb på  
sina korta ben och då var det  
att sätta fart ordentligt för  
att komma ifrån den. Jag  
vill nämna, att Kalle talade  
om, att man i gamla tider  
använde sig av bloss för att  
lysa sig, då det var mörkt,  
ty grävlingen med sin gräv-  
språkliga gång är inte lätt  
att upptäcka. På senare

tid har man utvänt sig av  
 carbidlykta och skickade  
 någon in en grythund i  
 grytet. Kunde det bli  
 en väldig strid därinne  
 med hundskall och grynt-  
 ningar, en musik, som  
 kunde låta helt skäm-  
 mande i märket.

När grävlingen var hem-  
 forslad, var det en slakto-  
 den. Då måste man vara  
 försiktig för källens skull  
 och genast taga bort kär-  
 teln under soansen, ty  
 denna kärta alstrar en  
 förfärlig stank. Den an-  
 vändes under grävlingens  
 vistelse i idet som mat-  
 förråd, eftersom den lär

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

Brumma ihop sig och ligga  
 och liksom dia sig sjalo  
 i denna fettsauhopning.  
 När skinet, som tog  
 till vara för tillverkning  
 av jaktväska m. m. vad  
 avdraget, kunde köttet  
 användas antingen som kött  
 eller rökt och det kunde  
 också nedsaltas. Det var  
 den fattiges bröd (svovel).

Man kan förstå, att  
 även en så enkel jaktväs-  
 ka och ett så simpelt bytt  
 kunde ha en stor betydelse  
 för den sämre lottades  
 hållning.

Min far (äldste bror  
 till min förut nämnde farbror  
 Ails) föddes just nödåret 1868.

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

12

Flau kunde berättas, att det under hans uppväxttid, det kunde återkomma - om inte direkt nödar - så dock är med dåliga skördar och att just då fisket fisk er-  
bättes, vad man inte genom jordbruk kunnat återkom-  
ma. Särskilt berättades han då om "Ortkurra", en sluga nere vid salt-  
sjön, där orten (iden) fisk upp i en för att leka på vären. Flau själva fisket till-  
gick med blotta händerna, ha vi redan erfaren. Stigarna hade öppen spis och här kunde pojkar gå in och värma upp sig och koka sig

en tas Kaffe samt mjölk  
 på pojkar vis. Nu är ort-  
 kunnan given men den stod  
 kvar tills för bara några år  
 sedan. Det var pojkar från  
 flera byar, som samlades  
 där om vårkvällarna. De  
 kom från Lilla Råemar,  
 Stora Råemar, Skerum och  
 Ström. De gick upp last-  
 vis med ort, så att de fick  
 knoga hem den till sina  
 resp. byar i fackar, sedan  
 den lyfts upp lika för alla.  
 Det kunde vissa år, att man  
 måste ta en häst och vagn,  
 försedd med häck och frakta  
 större delen inåt landet  
 och sälja (eller rent av skär-

ka) fisken, då man inte såg  
 sig god att konsumera  
 allt i hemmen. Resten fick  
 kvinnorna ta hand om  
 och flåka, skura (med  
 skurborste) och skölja fisk  
 en hel dag. Sedan skulle  
 orten ligga nedsattad en  
 halvt dygn, varefter den  
 trädde upp på särskilda  
 pinnar och hängdes upp  
 på bodväggen för att torka  
 i solen. Sedan hade man  
 torr ort till nästa vår.

Äldre torkades inte men  
 var märt och panka, vilka  
 båda fiskarter ansågs sämre  
 än orten. Orten skall han-  
 ras på luggkubb med yk-

hammare. Sedan kan den  
 kokas eller ugnstekas (att  
 steka den i ugnen är en se-  
 nare metod). Den ätas med  
 potatis (för längre tillbakå  
 med rovor). Ort är en god rätt.  
 Först äts den som färsk, så  
 länge den höll sig och sä-  
 skilt är då rommen god.  
 Det bästa på färsk ort  
 ansågs allmänt vara lu-  
 budet, som man menade,  
 hade samma värings-  
 värde som ett ägg. Ett gam-  
 malt ordspråk säger, att  
 man skall skicka ort-  
 hundet till sin bästa vän  
 och ortstjärten (som är my-  
 ket vanlig) till sin vän.

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25



Ort fjällen togs vara på delvis  
och användes som klammor  
i kaffe, liksom även bitar  
av torkad älskinn.

Än i dag förekommer om-  
skrivna fiskemetoder, fastän  
man numera inte färdesätter  
ortens på som förr. Numera  
har en kusin till mig, Allan  
Svensson i Ström, kommit på  
att röka den och den blir då  
ganska delikat. Nästan år-  
ligen far jag ut till Svensson  
i Ström, där omskrivna å rök-  
ner förbi. Det är då alltid  
om våren, när ortens leker.  
Är det då inte mera väntat  
i än, än än man kan gå  
på bolles klädd i stövlar, så

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

17

är det bara att gå i ån och  
kasta upp de största starna  
på land, där någon går och  
plockar dem i säck. Vi brukar  
också snärja dem med  
en snara av gyllra-träd på  
ett spö. När det är mörkt an-  
vända vi Primus-lampa att  
lysa oss med. Numera tycks  
Primorna i byn, att det är  
alldeles för mycket arbete  
att handskas med ortens mus  
för i världen var det västny  
förenat med lite fest, då  
kärsligt ungdomen under  
de äldres ledning, tog hand  
om de stora fångsterna.

Mitt farfar, Sven Magnus  
Reinhold Svensson från Ström, född

1843 och död 1910, brukade be-  
 rätta om Örö-bornas handels-  
 resor med ål och andra  
 fiskarter ända upp till Upp-  
 Köping. På sådana resa kunde  
 taga flera besök i Anspråk,  
 helst om vinden var ogynnsam  
 både under bortresan och hem-  
 resan, så att man mesta de-  
 len fisk so och inte kunde  
 taget segla. Med sig hem hade  
 de spiser och andra han-  
 delsvarer i utbyte, bl. a. grovt  
 och fint salt för nedsaltning  
 av nästa säsongs fisk.

Numera skulle en sådan  
 rodd med båtens tungt ned-  
 lastad av fisk eller ål an-  
 ses som en ickevillig pres-

tation men då för tiden gjorde  
man inte <sup>stor</sup> bak av sådant.

Det var bara, som det skulle  
vara. Även Konungens kunde del-  
taga i denna rodd och seglats.

Örn ligger i M. Skogens  
yttersta havsband och om man  
tittar på sjökartet är det en  
örhöjd väg däremellan  
och norrköping. För att be-  
spara sig att dö på värds-  
hus i städer, låg man i  
båten och sov under nätter-  
na, den tid uppshället i  
norrköping varade. Inemot  
sekelstiftet Konungens de tyska  
ålyppsköparna till Öarna  
och besparade Öarna den  
länga handelsresan. Detta

Var ett gott steg mot bättre  
tider. De hade fotografma-  
tores i sina stora älsumpar  
och de foro runt till alla  
går, som hade åt en sälj.  
Några ålpriser kan jag tyvärr  
inte erinra mig hava hört.  
Andra bytesvaror voro mjöl,  
socker, sill i tunnor, svavel-  
stickor och f. ö. nästan allt,  
som sedermera kunde be-  
hövas i hushållet.

direkt regelbundet jakt  
på pälsbärande djur har  
ju förekommit i äldre  
tider men menot slutet  
av 1800-talet var sådant  
jakt mera sporadisk. Men  
jag minns från min ungdom

21

som jägare (icke yrkesjä-  
gare direkt), som jagade  
mård, skorre, grävling,  
uttas, säb och råv för Sköv-  
vans skuld, ännu hemslin  
i sållynta fall. Om pri-  
terna stodo i topp, utgjör-  
de sådana inkomsten en  
icke ringa förbättring av  
hushållets ekonomi. Thors  
Svensson på Stor-mön (ett  
torp under min födelsegård  
Gästehult) och Junes son  
Olof, som ännu lever, ja-  
gade ofta mård, uttas, råv  
och grävling. De fingo jag  
frut både under min mor-  
fars tid och sedermera un-  
der min fars tid. Gårds-

bruskarens Gran var också  
en skicklig jägare, som då  
och då även fällde en rå-  
djur.

Rättes åt jago och fiske  
var förre into de mestet fråga  
om man snala bondes talde  
into frammandes jakt och  
fiske på sina ågor och vat-  
ter. Min morfar, västgöte  
till böden och född 1832, död  
1908, tillät utas vidare utres  
brude torpare och annat  
gårdsfolk åt jago och så  
gjorde sedermera min far  
då han tillträdde godset  
efter sin brorfar (min morfars)  
De fisk då stor del av  
lytet men de ville också, att

jägaren eller fiskaren själv  
 skulle ha sin beskärda del.  
 Jag minnas mig en episod just  
 angående detta från min barn-  
 dom. Tiden på Stos-Mon, tor-  
 parsonen kom han till Gräss-  
 hult och lade en stor knip-  
 pa änder framför min mors  
 fötter i det han glatt utro-  
 pade: "Si här, frua, vä'  
 ja' har skjutit i Grästern  
 (en insjö på Grässhult, där  
 änderna förtrivdes i lag).  
 Det var just i "andtiden" au-  
 gusti månad. Mor sade då:  
 "Tack ska Edvin ha! Men  
 Edvin ska väl ha några än-  
 der själv?" Varpå Edvin  
 självsäkert svarade: "Ja' ska"



noj (nog) nej." Sådant gick i  
genymtets tecken men det fanns  
bönder, som var mycket räd-  
da både om sin fiskerätt  
och sina jaktmarker och al-  
drig minade vare sig sin  
egget gårdsfolk eller andra  
att jaga och fiska. Sär-  
skilt var där en vid namn  
David, som en gång i Skogen  
ville en "ljvoskytt", som  
han väl kunnat kunna en  
stok. Han gick vänligt le-  
ende fram till honom och  
sade: "Då va' e rysslitt  
fin bysse du har. Låt na  
(låt mig) få si'na!" Den  
andre använde inte ord  
utan lammade fram bollen

24

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

i tro, att David ville se och  
 beundra den. Men det skul-  
 le han inte ha gjort för i  
 samma ögonblick fick han  
 ett slag av kolven mitt på  
 munnen så att tänderna  
 lossnade. "Va faen har du  
 på minn märker å göra  
 nå byssa?" sade David. "Häs-  
 te gang ja' få si da i min  
 skoj (skoj) skjuter ja' ihjäl  
 da (ihjäl dig)."

Där fanns också en bonde  
 som vi här kunna benämna  
 norr, fast han i verklig-  
 heten hette något annat  
 (benämningen på ett annat  
 väderstreck). Denne hade  
 fiskerätten. En fällig man

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Fgl. M 25

hade i dagar och veckor lågt  
vudan den sva sällringar  
efter den andra, så att han  
slutligen kunde köpa sig ett  
riktigt metsjö av bambu  
med en riktig metren och  
ett vackert bemalat flöte  
av kork. Fju dagar dato hade  
han näst nöja sig med ett  
hasselsjö, kontinuerad res  
och flöte av tallbark. Själ  
hade han inget fiskerättes  
och tänkte, att det väl inte  
kunde vara så farligt att  
gå till norrs fiskerättes.  
Här blev han ertappad  
av norr själ, som inte  
poutade ett grand, då det  
gällde att beraka sina w-

27

trossen. Korr gick fram, upp-  
pode till sig spöet och bröt  
det i bitar. Mannen västar  
gråt och bad: "Snälla, söte,  
göe korr, låt ma (låt mig)  
tervinstingen (ätvinstome)  
gå behåll spöet, så ska  
han häraättes (hädangfles)  
into behövs si ma mer  
ve seth vatten. Spöet va  
så dyrt." Då sparkade korr  
till honom, så att han  
for i vattnet och fisk  
en kallsup. När han åter  
bravlat sig upp på land  
fortsätte korr att hämnas  
genom att med bitarna av  
spöet blå upp mannen.  
Denna händelse ungefär vid de-

helskiftet. Så rädda om sin  
fiskevattnen och sina jakt-  
marker kunde folk vara,  
när de voro småbita och  
avundsamma. På det sättet  
voro ofta backstugusittare och  
andra fjälliga människors av-  
skurna från att få förbättra  
sin kost med jakt och fiske.

Byarnas befolkning, bönder  
och småbrukare däromot hade  
för det mesta jaktmark och  
fiskevattnen, antingen vid kustens  
smer i usjvar och kunde där-  
igenom betydligt förbättra  
sin hushållsbudget, särskilt  
de år, då skörden slog feb.

Numera anses både tjur-  
fiske och tjurskytte oredligt

men för var det bekvämligt  
 vantligt, att någon rus reflek-  
 terade däröver. Man menade  
 och sade också, att "då vår  
 Herre gitt mänskera, då har  
 di alle rätt te." Äu i dag  
 kan man få höra detta och  
 särskilt gammalt folk  
 menar nog, att det bör bli  
 vara. För många, som var  
 van sedan gammalt att  
 taga lyta ur björ och skog,  
 var det svårt att se detta  
 som en ohederlighet och  
 därför dröjde det äratå, in-  
 nan de nya och strängare  
 lagarna efterlevdes. Äu i dag  
 finns enstaka tjurfiskare  
 och tjurkyttar, fastän de veta,

att stränge straff vänta dem  
om de bliva ertappade.

Tristighetens Kunde uppstod  
om både jaktmark och fiske-  
vatten, särskilt det senare.

Min far fisk, då han låg  
på sin yttersta bänk av en  
granne, med vilken han re-  
dan från ungdomen varit  
god vän. Han blev glad åt  
besöket först men fann se-  
dan till sin besvikelse, att det  
most gädd gränser mellan deras  
fiskevatten. Vännen var för-  
törnad över något angående  
gränser och ville nu springa  
ut. Så var det med den  
panskapen. Strax efteråt dog  
min far, ganska besviken på vännen.

Full vänskap och förståelse  
 kunde i vissa fall också råda.  
 En episod, som belyser detta  
 minns jag, att min far be-  
 rättade någon gång omkring  
 1912 för oss barn. Händelsen  
 hade utspelats i slutet av  
 1800-talet. Han berättade:

"En dag, när jag stod i vagns-  
 lidret och arbetade med nå-  
 got, kom Bror Nilsson i Prä-  
 kemåla, skogens styraste  
 skytt, med bössa. Jag frågade  
 honom, vart han tänkte gå.  
 Han svarade, att han tänk-  
 te gå till sjön Gästern och  
 skjuta under. Egentligen hade  
 han ju ingen annan helst rättig-  
 heter att jaga där, ty Gästern



tillhörde endast gårdarna  
 Misterhult, Späskemåla och  
 Gässhult (fars gård). Men det  
 betydde jag inte nu, el-  
 ler ens tänkte på, när brö-  
 rade: — Inte fler änder än  
 farbror skjuter, den ska  
 jag åtaga mig att bära  
 hem, rätt så långt det är  
 mellan Gåstern och Gäss-  
 hult. Då sade Mor Nilsson:  
 — Det var bra det, för jag  
 behöver nog en bärare, efter  
 som det finns gott nu änder  
 där och jag skulle bönmar.  
 Jag övergav minn arbete  
 och följde med tilljön.  
 Men, du vilde skapare,  
 vad jag fick bära änder!

Jag bar, så Svellen luskade  
 och Oror Nilsson gick efter  
 och bara skrattade. Hela  
 jakten tog bara två par tre  
 timmar.

Sjön Grästern, som ligger på de  
 tre godsen Misterhult, Späcke-  
 mala och Grässhult har sedan  
 gammalt haft stor betydelse  
 för huskällan som fågelsjö,  
 speciellt då ånder. Här har  
 i forna tider vinnlat av ånder,  
 trots att sjön var mycket liten.  
 Numera är den utgrävd, så  
 att endast ett träsk med litet  
 vatten i mitten återstår och  
 ånderna ha lämnat den. Ut-  
 grävningen skedd omkring 1918.  
 Även andra fåglar, som vore

matnyttiga funnos där, sär-  
skilt bekasiner som subel-  
bekasiner eller den s. k. hors-  
göken. I min ungdom var jag  
med om stora andjakter vid  
den sjön, sådär 1914-1918. Vi kon-  
de då vara tiotalet jägare och  
flera. Men denna var intet annat  
vad de gamla berättat om  
andjakterna vid Västerås.

Den man vid namn Olov  
Asp, som var född på Misterhult  
under Fredriksholmarnas tid  
(herrar till godset före min  
morfar) berättade för mig om  
dessa jakter i hans ungdom  
då jag var inackorderad hos  
honom i Västerwik dit han ha-  
de flyttat: "Vi sköt, så byss-

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

pipa bjudde värms å en fisk  
lev å stamne opp en tag  
ibham, anners hadde en  
inte kunnt hälle hanna <sup>(handen)</sup>  
om pipa, så värms va ho."

Da er åd tauba, åd de  
hade mynningsladdare,  
som inte kunde laddas  
om så fort. Jag har hört  
andra säga likadant, bl.a.  
den fört nämnde Provtills-  
son. Både dessa karlar berättar  
de vid var sitt tillfälle, åd de  
buro hem stora kruppor med  
ändor efter endast några tim-  
mars jakt, så mycket en man  
orkade bära på bröst och rygg.

Asp berättade desutom om  
stora harjakter, som bröderna Frö-

denfeldt, Kammarjunkern och  
 rymtmästaren under 1800-talet  
 hade anställts under vintern.  
 Då hade Axel Asp som pojke  
 fått vara med. Han var som  
 till bruket. Axel fick taga hem  
 en och annan hare, helst den,  
 han sköt själv. En vinter sköts  
 de av en bon på en hare och  
 denna hare jagades de vinter  
 efter vinter utan att kunna  
 fålla den. De kallade den för  
 "Freberius", eftersom den  
 endast hade tre ben. Slutli-  
 gen föll den dock och han-  
 nade i brödena Freidenfeldts  
 gryta.

En gammal kronjägare  
 Kårtensson från Tybro berätt-

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

ladd för mig om Klappjak-  
terna på Svau vid Åland ute  
i Thalmar Sund. Det var för-  
ligen Storsläkt på Svau på  
isén om vinternarna och det  
äts svanköt i många hus.  
Detta hade förekommit från  
mitten av 1800-talet och upp-  
åt sekelskiftet.

J m. vet jag inte, om sådan  
jakt förekommit, då där nog  
inte funnits mycket Svau un-  
der de senaste 100 åren. Först på  
senare år förekomma dessa  
figlar i vikarna vid Ruster av  
m. Jag har sett upp till 10 på en  
gång i Märsviken vid Misterhult.  
Däremot har sjöfågeljakten  
 varit stor. Det får man veta,

om man talas vid de gamla  
 öborna. Knappast någon gick  
 i båt, vad ärendes de än ha-  
 va minde till holmar och  
 skär, utas att de också togo  
 bössan med i båten. Om de  
 foro till holmarna för att  
 rejölka korna, om de foro  
 till handelsboden i Vårsvik  
 eller Bussvik eller Åsvik, om  
 de foro ut på fiske av alla  
 slag, så var bössan  
 med, mest då lagelbössan  
 men även ibland lodbössan  
 eller sälbössan, ty rätt ofta  
 kunde det bliva en säl,  
 som gav trass till marning  
 av färtyg m. m. i st. f. lin-  
 olja, som var dyrt. Säl-

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

Skinneren <sup>fiskhandlaren</sup> var mylliga till  
 jaktväskor, stovlar m. m. Dess-  
 utom var det en rövar  
 mindre i sjön, ty sålen  
 har i alla tider varit till  
 stort förfång för fisket med  
 dess erforderliga redskap. I  
 m. kallas 'säl' för 'skäy'  
 (med sje-ljud), el. 'skäthum'.

Av sjöfågel har det mest  
 skjutits ejder, branta, alfågel  
 och torrdunke, förutom and.  
 Havorre går nog att äta men  
 absolut inte havstjäder, fast den  
 kan se stor och fin ut. Min far  
 kom en gång vid Skelskiftet till  
 Västervik. Vid fiskhandlaren fisk  
 kan se en busin till min mors,  
 just då denne skulle betala en.



Öbo för en till synes mycket  
fin sjöfågel. Han var riktigt  
stolt över, att ha gjort så  
fin affär och sade, att det  
skulle smaka riktigt gott  
med en så stor och fin sjö-  
fågel och billig var den också,  
endast 2 kr. skulle han ge.  
Men far kunde upplysa bo-  
ron om, att han var kapital  
upplurad, ty den salubjudna  
fågeln var en lavstjäder.  
Han stoppade då ner sin  
2-krona och kastade ner  
fågeln i båtens till öron, vil-  
ken blängde ilsket på far.  
Det hände alltså ibland, att  
öborna försökte skoja lant-  
borna med sådan fågel, som

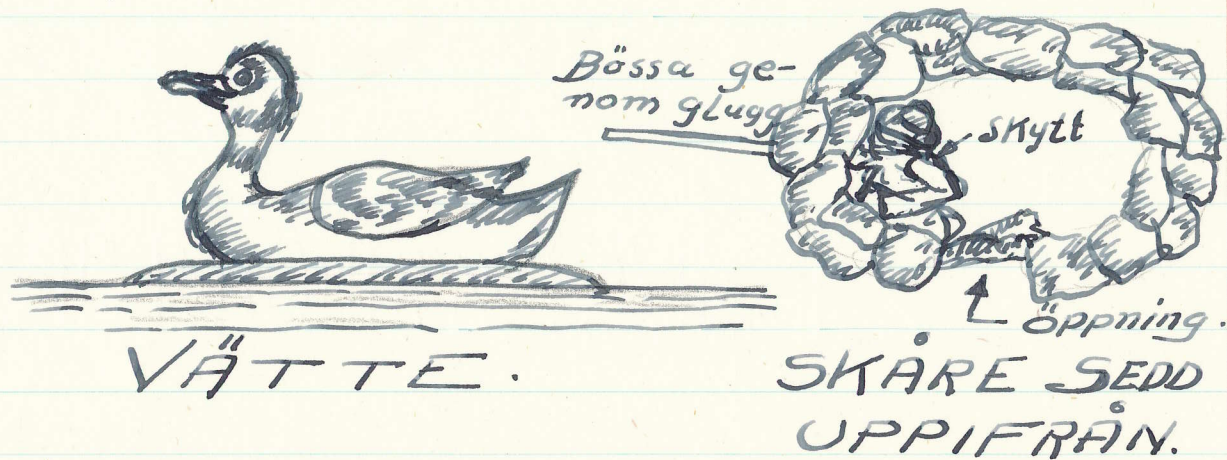
Var oätbar och det lyckades  
ibland på grund av lant-  
bons okunnighet om sjöfågel.

För fågeljakter byggdes  
"skåror" på skären, d. v. s. Man  
uppstaplade murar av stenar  
och bakom dessa kunde fågel-  
skytten gömma sig. Muren  
var byggd i ungefärlig cir-  
kel med en ingång. Än i  
dag användes denna metod  
och man ser furet av  
skåror i skärgården.

Man använde också "vättar"  
eller "ärtlar" till att locka få-  
geln inom sköthäll. Man  
stoppade upp fåglar, t. ex.  
sjöor och satte fast dem på  
en brädlapp och lade ut dem

i sjön, d. ex. vid en Vassrugge.

42



För räv fångst användes rävsakar. Jag har hört talas om rävar, som befriat sig ur säcken genom att gnaga av det ben, som de suttit fast med. Rävsaken är nu förbjuden, liksom också ljusstret för fiske av ål, liksom användes man sållova numera 'harkan', som för användes vid ålfiske.

## II. Jaktens betydelse.

43

I gamla tider har det jagats varg i U. och jag har vid en föregående frågelistas besvarande skrivit om detta. Vid Färbö herrgård finns resten av en varggrop. I gamla papper, förvarade hos min kusin Allan Svensson i Ström, läser man om å bystämma präbjudens klappjakt på varg, som rivit en kriga man hur det gick för vargen, kunde man inte uttröna.

Räv, mård, lekåd, ulles, och skorre har i alla tider jagats i U., alla för skinnets skull men skorren även i vissa fall för det goda köttet. Jag Räv-

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

mer personer, som ätit ek-  
orre och grästa, och det är  
en läckerhet.

Jag har hört talas om  
Twickelsmäss i Växjö, eller  
Skinnmässan och den existerar  
visst ännu fast i mindre  
skala. Det är i början av februari.

Just nu har jag kontaktat  
en skinnhandlare Carl Ivar  
Pronaparte (av fransk börd)  
och han talas om Skinners-  
mässmarknaden i Vin-  
nerby i januari månad.  
De riktigt gamla priserna  
på skinn visste han inte  
men åren 1914-1918 stod  
mården som nu i 150 kr. Rån-  
skinn stod också i 150 kr mot

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

nu endast 2 kr. { 1914-1918 var priset  
för fullstor, märkt  
mård med man 300kr.

Bonaparte hade ätit mys-  
ket skorre och han säger, det  
är riktigt gott stekt men har  
en liten frän bismak. Det var  
förr inget ovanligt med stekt  
skorre på bordet. En tygenare  
Chau har nämligen varit gift  
med en tygenerska, som sederme-  
ra dog) hade lärt honom att  
slakta igelbott. Sedan den  
dödat, gjorde tygenaren upp  
en eld och brände av taggar-  
na, varefter den kunde flås.  
Köttet var istrigt och gust  
och Bonaparte jämförde det  
i smak med gäskött.

En råvling jagades också för  
skinnets skull. Det användes  
⊗ man = hämmar.

mycket till jaktträskor bl. a.

Säljaktens bedross av många  
orsaker, inte minst hat. Obou  
hatar sälen, som äter upp fiskens  
direkt på revar och andra  
redskap, trasslar till och förstör  
redskap för 1000-tals kr. om  
året för var och en. Själva har  
jag en gång omkring 1922  
varit med en lots, Tillman  
på Måhålmunds lotsplats och  
villjat en av oss Krällen för  
jåbetad torskrav (långrev),  
där bara några småtorskars  
små kvar på Brokarna  
och oändligt många stora  
torskkrav. Sälen biter  
nämligen av fiskens fins  
efter masken. Han vet pre-

sig att det sätter en för honom  
 själv farlig brok i fiskens  
 svalg. Därför togs han bara  
 proppen och lades skallen sin  
 kvar. Nästan varenda brok  
 hade haft tofs men de stora  
 hade sålen arbetat syste-  
 matiskt, så vi fingo blott  
 några småtorskar. Tillman  
 blev och framadesom bös-  
 kolven samt granade efter  
 rövarer. Att Tillman hatade  
 sålen, som alla Skärgårds-  
 bor, var tydligt. Skinnat  
 har man använt till kupa-  
 ket, väskor, stölar och bälghand-  
 skar. Håret har väl utits i  
 nödider men det talas inte  
 mycket om. Därmed har

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25



trawet tillvaratagits. När jag var 13 år, tynde jag och för med en galsas en hel sommar. Skutan var målad med fältran i st. f. linolja. Den gamle skepparen Karlsson kunde ej få tag i linolja, ty det var under första världskriget, då ingen olja fanns att få. Han prövade sig då, att man förs i världen brukat måla fartyg och båtar med fältran och det kunde han ju köpa i Skärgården. Den färgen blev väl så hållbar som den med linolja och lika stark och blank.

Alla de nämnda pälsdjuren

jagades för att få en god tillskotts  
 till hushållets ekonomi. I  
 gamla tider (och det händer  
 än) hade bonden oftast bössan  
 med om han t. ex. för till  
 skops efter ved eller vid till-  
 merluggning. På västen vid  
 rågskärdens kunde bössan ligga  
 "på luv" i en dikeskant, ty  
 när den helst kunde en  
 viltbråd av något slag, uppen-  
 bara sig. "Lärman på bysa  
 hemme på vägga, så får en  
 baze (bara) gå i grans så (sig),  
 om du skulle komma NS bysa"  
 har jag hört många säga, så  
 det är nästan gammal tra-  
 dition att ha skjutjärnet  
 inom räskhåll. Som jag re-

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

Den sagt, så hade skärbor all-  
tid bussen i båten och ofta  
fick den ligga kvar där ve-  
kor igenom. Alla skärgård-  
bussen voro därför alltid myc-  
ket rostiga af kattraatmet.

Jag har kjøbt inuehuft 5 st.  
sådana gamla bakbladare,  
bl. a. en lång sälbössa  
med grovt tillgrad kolo och  
8-kantig pipa med tjockt  
gods i. Alla voro rostiga.

Förr var det intet vanligt,  
än 10-talet harar och  
fåglar hängde i bondens  
källare. Den som hade  
bussen, hade också nästan  
allid vilt.

Rainhold Johansson (55 à 60 år)

från Manketorp i Öderhults  
 socken, berättade för mig härnäst  
 kvällen, att han varit med  
 på rikligt gammaldans  
 jakter både i Öderhult och  
 Misterhult, då han och kam-  
 rater, lägo ut vid öppen eld  
 och att de stekte en del av  
 lytet och att det till den öv-  
 riga matsäck var. Så kunde  
 de ligga i läger flera dagar  
 i sträck och skjuta många  
 olika fåglar och andra djur,  
 inte minst grävling.

Isars var alltid ansedd som  
 mycket matnyttigt, såväl som  
 alla sorters skogsfågel och  
 sjöfågel. Än skjuta en rådjur  
 har alltid anses som stora-

tekt för dess fina Röv, särskilt  
 Rötletten och "sadeln". Älg var  
 mindre vanligt före i nu. Den  
 förekommer mycket mera  
 nu där.

Den förut nämnda Reinhold  
 Johansson talade om, hur man  
 gör "målade räv". Det hade  
 han själv varit med om.  
 Man tog en lång blyga med  
 blyga i lilländer. I blygan  
 satte en stor matkroks med  
 hulling och på denna satte  
 beto. Man rev löpte från bly-  
 gan utefter spåret. Man  
 stack nu in spåret i råvry-  
 tet och lade revan i en  
 ögla och sedan var det bara  
 att ligga tyst och vänta. Då

Öglan rättades ut, var det knapp  
och då var det bara att dra-  
ga fram råven, eller råv-  
ungen, draga bort krokarna  
ur dess hals och så slå  
råven i en stav, så att den  
dög.

J. A. Göth, Präst i Thronobergs  
län hade i sin ungdom varit  
med om att tillreda och äta  
tjädern direkt ute i skogen,  
sodan man skjutit den. De  
hade då fläsk med sig, som man  
"klädd" fågeln i, sodan den  
var plöskad. Rikaså liade man  
en källurvud, som man därefter  
svepte bring den spräckade fågel-  
droppen - blad på blad - och  
i förväg hade man gjort upp

eld. När denna brunnit ned,  
grävdes tjäderna ned i glöden  
och fisk ligga där och baka  
någon timme. Sedan grävdes  
den fram. Man tog bort  
källbladen och feäsket och  
sedan hade man något obe-  
skrivligt läckert att sätta  
tänderna i.

Johan Karlsson, 84 år, från  
Korsvägen i Mörunda berättar  
om, hur de i hans ungdom  
byggde orrstock i skogarna.

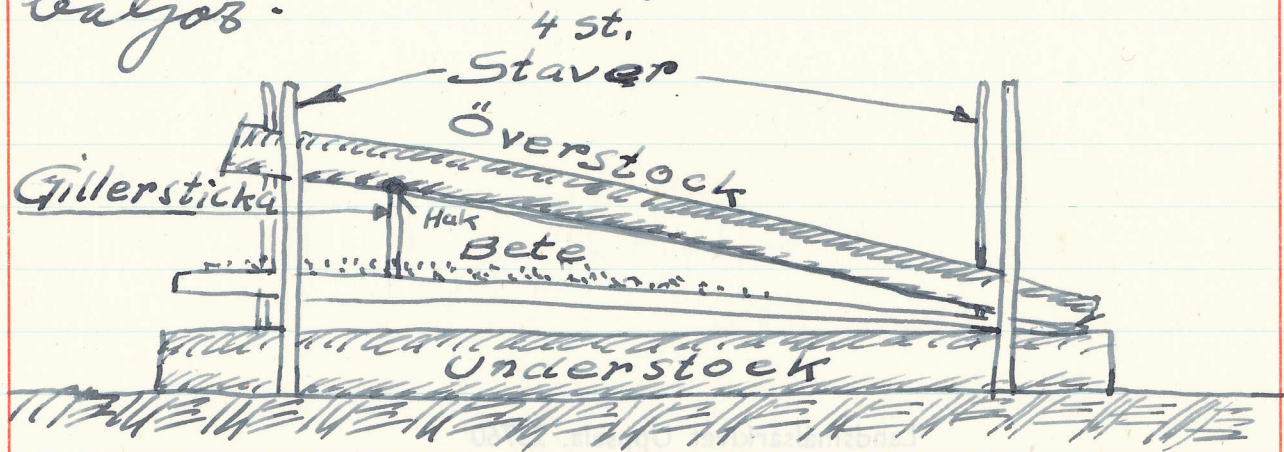
I denna stock kunde de  
få äroo andra fåglar än or-  
rar, o. ex. tjäder och munkullor.  
Utellan två par stavar (som  
i en gårdsgård) hade man  
en c:a 3 m. lång stock på mar-

Resu. Övann på denna och längs  
 med böckenstocken lades en  
 lina för betet, såd eller an-  
 nat göds. Däröver uppgillras  
 des ytterligare en stock me-  
 delst en gillerstiska unge-  
 fär som i de gammaldags  
 "klampriät-fällarna". På  
 översta stocken kunde de ofta  
 för effekters skull linda  
 fast stenblock. När nu fåg-  
 larna började picka i sig av  
 betet, föll gillerstiskan, som  
 sat i sin hak, ombull och  
 överstocken föll ner och slog  
 ihjäl fågeln, ibland flera.  
 Den sidos stock kunde stän-  
 digt stå gillrad och viljas  
 gång efter denna och i den



Kunde en betydande mängd  
fjögels dödas. "På det viset",  
säger Karlsson, kunde även  
en fattig familj näst ofta  
ha färskvilt på bordet  
och det betydde en hel del  
för lushållets ekonomi.

Fisk man var av man  
kunde äta upp, kunde man  
salta ner fågel i tinor eller  
baljor.



ORRESTOCKEN täcktes med ris.

Viltet tillvaratogs på olika sätt. Det kunde saltas ner i tinns, som ofta into voro laggade kärib utan helt enkelt en urholkad stock, där kärnan varit mursten, så att endast en skal återstod efter urholkningen. I ena ändan av den så uppkomna cylindern sattes ett lock och i den andra en botten, vilken sedan fastsattes för god. I min fars förelärdaken, strom i M. Jims en tidan saltina. Men man be- gagnade också baljar och andra laggade kärib, såsom kar, där det var fråga om större ned- saltningar, exempelvis på herrgårdarna. Trattlättrades av exempelvis rådjur kunde

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Fgl. M 25

rökas. Älliväringe Karl Petrus  
 Tichlasson, Södra Hånggatan  
 13, Oskarshamn, f. d. lant-  
 brukare från U. röker än i  
 dag både bogar, köttsträcker  
 och lär av rådjur och även  
 vissa delar av älg. Han har  
 sedan barndomen varit en  
 duktig jägare och deltagit än i  
 dag i jakter på både hare och  
 stornilt. En annan metod var  
 att torka vissa delar av viltet,  
 särskilt lär och bogar. Före  
 torkningen saltades köttet litet  
 lagom, så att inte flugor o. dy.  
 kunde slå sig ner på bitarna.  
 Det sås var att göra s. k. sprickor  
 för genom att upphänga bitar-  
 na i öppna spisel. Tre dagar

var visst normen. Fjögleröet  
kunde rökas och ansågs som  
särdeles läskert. Det kunde  
då vara av olika fåglar.  
Sedan rökning förekom i  
basta, en röklus, som varje  
gård bestod sig med. På Säl-  
hult fanns en basta, där  
kött av både vilt och tamdjur  
röktes. Rökning av vilt före-  
kom mer i gammal tid.  
Före rökningen streptes bitar-  
na, d. v. s. lämsattades och  
fisk ligger och suftar till sig  
många timmar, innan de  
hängdes in till rökning.

I alla äldsta tid åt man  
novor till vilt, sedermera po-  
tatis, inte så ofta bröd, efter-

60

som skördarna ofta slogo jeb.  
Bräde skogsfågel och sjöfågel  
ansågs förnämligare som stekt,  
likaså mycket annat vilt  
men fattigman hade inte  
alltid något fett att spräcka  
med och steka i, varför han  
oftast fisk nöja sig med att  
koka viltet. Allmänheten  
uppställningen om kölloda  
kunde variera. Särskilt an-  
sågs jägare viltet förmer än  
köu av boskap, som de ate  
mera i nödfall, då jaktens  
slog jeb. Under däremot, holla  
i regel på köu av boskap  
och jag har hört gamla  
bönder direkt uttala sin av-  
sky för vilt och annat, att

sådant inte är för Kristet folk.  
 "Hru vake för karstak å  
 f8 jef!" har jag hört sägas.  
 Särskilt har i alla tider  
 dock skärgårdsbon med god  
 smak ätit sin sjöfågel, såväl  
 bon fisk samt järkastats  
 nyjälällesna. De ansågo  
 både fågel och fisk mycket  
 näringsrikt. Bland bönder  
 förekom fordoms på  
 minst både två och tre gånger  
 i veckan. Annars hade de in-  
 gen mat föt, både de. Men  
 fattigt folk såsom bark-  
 stugusittare, statare och tor-  
 pare äto sill (saltad i tunnor)  
 flera gånger i veckan med lit  
 gon (krossa) och potatis till. Det

Gammal god om folk, som Sällan  
 hade annat än salt sill, mål  
 efter målsant möjligen grovt  
 bröd, när sådant kunde ästad  
 kommas. Allt enl. de gamlas  
 berättelser och vad jag själv  
 sett i min barn- och ungdom.

Måsågg insamlades genom  
 besök på klabbarna i häck-  
 ringstid. De ätos som stekta  
 och som ägggröra, vilken til-  
 lagades på följande sätt:

Et: 5 st. ägg, 1 msk. mjöl  
 (vete) 3/4 l. mjölk, vispas sam-  
 man och får långsamt sjuda  
 över långsam eld (brag värme).  
 Saltas och ätos till fläsk  
 och bröd, i bästa fall också smör på  
 brödet.

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

Ejderdunns tillvaratogs alltid till madrasser och kuddar och det har i alla tider ansetts fint att ligga på ejerdunn. Färdigt folk, drängar och pigor lägo på halvmadrasser eller direkt på halu. Svandun ansågs ännu färre än ejerdunn och det användes också till brän på klänningar och tofflor av tyg.

Av bl. a. grävlingsskin gjordes jakträsikor och maträsikor, som i u. kallades monkeslanger, antagligen emedan de ofta innehåller matsäck av "munkar" såsom raggmunskar och veteujölsplättar. Se bilden! Sedana



Väskeor bäros i lång remsor och  
kommo därför att slungas  
mot ena låret under gång,  
varför ordet 'slunga' eller  
på M.-dialekt 'slonge'  
kom med i benämningen.

86-åriga Anders Johan Persson, Västerås



hade en "monkeslonge"  
av grävling, där huvudet av  
grävlingens bildade överfallet.  
Monkeslonge.

Till fotsäck på  
slädar s. k. skrin-  
dor el. skrimmes (ej  
att förväxla med  
höskeinda), användes  
älghud med hårsidan utåt, så-  
vål som reulind. Den snars fr. trånland.

I skärgården kunde jag i min  
 barn- och ungdom, då jag var  
 med min far på auktioner, få  
 se många slags väskor av säb-  
 lumb, likaså storlar, <sup>(handkar)</sup> allt från  
 jorden. Rådjurshudar  
 användes som mattor under  
 skrivbord eller spändes upp  
 på väggar, där de utgjorde  
 underlag för upphängda  
 bössor, pistoler och andra vapen.  
 Många hade stora älghudar  
 på rumsgolvet och där ännu.  
 Av karshinn byttes mjuka  
 mustofflar. Som kritpussel an-  
 vändes hartassar samt till att  
 stoppa spiselhållare med (likörer  
 och fågelvingar). I skolan  
 användes hartassar både till att

Stycka ut på svarta tavlor och  
 två samma ändamål för griffel-  
 tavlan, varvid den genombor-  
 rades med en syl och fästes i  
 griffeltavlaens ramhål med  
 ett snöre. En liten flaska vat-  
 ten fanns också med, så att  
 man kunde dränka över taf-  
 lan först. Ända in i min  
 skoltid, omkring 1910 användes  
 hartasser. Plorna skulle vara  
 klippta, så att dessa inte gör-  
 de revor i tavlan. Före klipp-  
 tes härskinn i reusor och in-  
 värdes i matar, något som  
 åter tycks hava blivit på modet.  
 Härskinn användes till boa, li-  
 kare märk<sup>iller</sup> och skor. Av flera  
 lopsyddas skorresten gjordes

västar. Äu i dag lever så gammalt ordspråk (utrop) kvar i M. "Har du silt (söt) min iskomväst!" Detta utrop hörde jag ofta bl. a. min far använda, om det var fråga om något, som han tvivlade på. Det var nämligen inte var man, som bar en sådan väst. Trollhare sköts i enstaka fall och den hade svart päls samt kallades också för björ. Det var en särskild sorts karar, som synes av den nedånda tidningsnotisen, så skjutes ä i dag en och annan trollhare. Salspåk användes förutom till tran, även att smörja in stövlar och grövre skodon med, ibland

## Kolsvart trollhare sköts i Långemåla

En kolsvart hare har skjutits i  
Abro, Långemåla. Skytt var  
fabrikör Martin Fager, Ruda,  
som försäkrar att haren inte hade  
ett enda hårstrå av annan färg.

Professor Hjalmar Rendahl be-  
kräftar att uppgiften mycket väl

kan vara riktig. Just i Kalmartrak-  
ten finns en liten stam kolsvarta  
harar, som troligen uppkommit  
genom mutation, varefter färgen  
sedan blivit ärftlig. Han erinrar  
om att den omnämndes 1847 i Sven  
Janssons klassiska verk »Sveriges  
fauna», där en uppgift från 1832  
citeras, vilken torde vara den äld-  
sta om svart hare i Sverige. Den-  
na hare benämndes även bjären  
eller trollhare. Ett uppstoppat ex-  
emplar finns på Riksmuseet. Det  
är dock ytterst sällan man får  
uppgifter om att trollharar skju-  
tits.

### Understöd åt fiskare.

Till understöd åt saltvattenfisk-  
kare vilka råkat i ekonomiska svå-  
righeter till följd av 1914 års fiske  
förordar fiskeristyrelsen till kom-  
muner i Kalmar län 5.900 kr. var-  
dera till Loftahammar 1.100 kr.,  
Gladhammar 2.000 kr. Misterhult  
400 kr. Dörby 700 kr. Söderåkra  
900 kr. Ottenby 800 kr.

Landsmålsarkivet Uppsala. 23760  
G. Skogsmark 1958. MISTERHULT  
SMÅL.

Till seldon. Av fågel tillvaratogs,  
 förutom dunet, fjäderpinnor och  
 nagga bröstet med samt vingen  
 och sopra av fjäskhällen med.  
 Även användes vinga och sopra  
 ihop mjölet med en bakskivare  
 sedan denna skrapats med kniv.

För medicinskt bruk tillva-  
 ratogs bl. a. bävergäll, som gavs  
 ut svio, då de inte trivdes och  
 växte. 80-åriga Gustav Karlsson,  
 Västerwik hade svio i staden, när  
 detta var tillåtet och han gav  
 sina svio bävergäll. Rävlinga  
 och nävgalla har man också  
 tillvaratagit men till vad slag  
 sjukdomars blanda har jag inte  
 reda på. Om man tillvaratagit  
 små stonar ur gaderus krävs

för att därmed utläga skräp ur  
 ögon, har jag inte hört talas  
 om. Men till detta ändamål  
 användes Kräftsten, den lilla  
 vita, jämna "sten", som lärt ut-  
 göra en del av Kräftans balans-  
~~organ~~<sup>organ</sup> i dess leuod. Jag har själv  
 provat dessa stenas. De cirkulera  
 på hornhinnan och draga ned  
 sig smolket. I all synner-  
 het äro de bra, om man får  
 en hårstrå på ögat. Hårstrået  
 snor sig då runt stenen och föl-  
 jer ned på stenen, då man  
 tager ut densamma.

I de småländska skogs- och  
 sjöskänarna har all sorts jakt  
 i äldre tider varit av oerhörd  
 betydelse för hushållets ekonomi.

III. Fiskets betydelse.

På min morfars, sedermera min  
 fars gård, Gällshult i M. famus en  
 yrkesfiskare, Anders i Djups-  
 sund (el. Sunnet = Sundet). Dou-  
 ne levererade alltid bl.a. jüb-  
 fisker, abborre, vilken varis jüb-  
 afön om kvällen äts stuvad.  
 Detta var tradition på den gården.  
 Denne Anders, eller Andersson,  
 eller som han gemenligen  
 kallades, "Morbro i Sunnet"  
 (= morbro), var helt yrkesfiskare  
 och hade inget jordbruk. Han  
 hade endast en ko, en gris och  
 några höns. Att kon slog han  
 vass om somarna. Grisen och  
 hönsen fingo fiskrens, eller

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25



71

"rämmarna" som det heter på  
M-dialekt. Vid den ränn stora  
insjön Götensjön, som grän-  
sar till Gässlult, bodde också  
en yrkesfiskare, Karl Olsson i  
Sandvik. Denne var egentligen  
torpare under Götens gård men  
jordbruket var så minimalt,  
att han allmänt ansågs som  
yrkesfiskare. På Gässlult be-  
drovs också ett ganska regel-  
bundet fiske av godsägarens  
själv, sin morfar, som vid  
Marsvikens från havet djupt  
inträngande spets hade ett al-  
lus och en albista vid sag-  
brannen, där ett väländrag  
från den fört outalade sjön  
Gästern rann ut i viken.

Morfar och sedanmera min far  
 bedrev också årligen not-  
 fiske på väterns båd på Näs-  
 viken, Kvalsholmsfjärden och  
 Göllemaren. Den senare var en  
 insjö, som inte direkt tillhörde  
 Råshult. Vid Näsvisken låg  
 notboden (el. notboa), som  
 hade till uppgift att lysa  
 godsets stora isnot. Före mor-  
 far hade bröderna Freidenfeldt  
 idkat isnotning och deras  
 far, majoren Före dem, långt  
 neråt 1700-talet. Notar hölls  
 i ordning, lagades och påbygg-  
 des av "notkungen", som  
 på fars tid hette Gustav  
 Andersson från Näsvisk, en  
 skattskeppare, som alltid var

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

hemma under vinterarna. Han  
 var en erfaren notare, och not-  
 kung är efter år och honom  
 måste alla i notgången bli  
 lyda. Jag var själv med och  
 "repade tross", vilket vi små-  
 pojkar alltid fingo göra. Not-  
 ringen började med att man  
 "väckte" isen, d. v. s. högg  
 upp vakar vid båda sidor  
 av viken ända ut, där no-  
 tar skulle dragas fram under  
 isen. Sedan drog notar och  
 annan redskap på en stor  
 kälke ut till begynnelse-  
 punkten, där den fänktes ner  
 i en stor vak. Sedan förde  
 notkungen på sin sida och  
 en annan på andra sidan

av viken noten mellan Jakobna  
 mestelst en "rå", en väldigt  
 lång långa. Noten drogs av  
 Karlar försedda med en s. k.  
 uk (= ok) som med kadjn  
 var spänt bring livet. Not-  
 dragarna <sup>gingo</sup> gick då baklänges  
 från vak till vak med uket  
 på ryggen och drog. Helt  
 de var försedda med trä-  
 por" på gollerna, de v. s. träsu-  
 lor med stältaggar för att ej  
 halka. ~~Kopier~~ Kommer pojkar,  
 som repade cross från vak till  
 vak, så att man kunde gå sin  
 bana. Vid slutändan av viken  
 höjdes upp en s. k. örbrunn,  
 där den stråformiga noten  
 drogs upp och all fiskes us-

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

samledes. Det kunde då vara  
 alla sorters fisk, som före-  
 kommo i vikar, niort, abborre,  
 panka, flia, gädda m. fl. Men  
 sådant utdragning tarvade  
 mycket folk, som ibland del-  
 trummades ihop på frivillig  
 väg mot del i fångsten, dels  
 bestod av godssets eget folk.  
 Ut och redskap voro dyrbara  
 och fisk man då så dåligt  
 varp, så var det stor förlust.  
 Men många gånger förslog  
 det bra och både i nu tid  
 och i forna tider kunde det  
 ibland, att man fisk giva sig  
 iväg uppåt landet med häst  
 och sladd, försedd med liak  
 och sälja fisk.

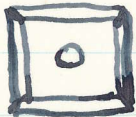


DRAGKEDJA

KLOTS AV TRÄ ATT



Klotsen uppifrån.

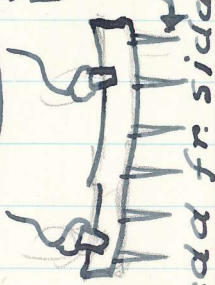


TJUGA var med på föres under isen.

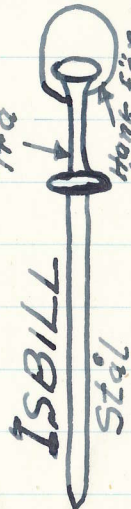
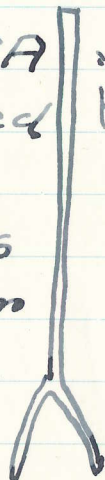
Slänga kring tross.

Ståltaggan

TRÄ-SULA sedd underifr.



ISTRAMPA



Stål  
ISBILL  
Holt för handloven.  
RÅ, som föres under isen från vakt till vakt.

NOTKÄLKE att draga noten m.m. på.



REDSKAP FÖR ISNOT.

Sedan fisken upptamlats  
och fortärats, byttes den upp på  
deltagarna. Notägarens fisk på  
luvudparten men hade  
varpet varit god, så kunde  
gårdsfolket och övriga del-  
tagare gå hem med en god  
del till var och en sin hus-  
håll. Vid örbrunnen sam-  
lades ofta backstugusittare  
och andra jämtiga. De höll  
noga reda på notdagarna,  
då de visste, att de kunde få  
sig tilldelat en hel del fisk,  
om varpet förslogit. Det  
hände ibland, att man sam-  
ma dag drog ut med noter  
på kälken för andra gånger  
och gjorde en nytt varp men

77

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

Det var sällan, ty varje varp  
 tog timmar i anspråk och  
 notarna voro frusna och  
 ville hem. Andra fiskare,  
 som behöfde bete kommo  
 på skridsko (M. diab. = skräsko)  
 med bleckkrukor för att  
 få småfiske, t. ex. löjor och  
 småflor. Simpor dugde och  
 så till bete, om de skuro smides  
 i bitar. Före äts simpor i form  
 av simploppa, vilket enl. de  
 gamla inte lär hava varit  
 någon direkt dålig kost.

Sedan noten helt arbetats,  
 drogs den ned för kälken  
 och lussades upp i sin mast  
 utanför notboden, där den fick  
 isas av och torka till nästa gång.



Insjön Tötenuaren låg ett  
 gott stycke från Gåsshult och  
 om det då blev fråga om att  
 draga ut på den sjö, fisk  
 noter hämtas från notboden  
 nere vid Mårsviken med häst  
 och blöde, varefter den frak-  
 tades upp till insjön med  
 folk och allt. Här fisk man  
 mera typiskt insjöfisk som  
 ombyts för saltjöfiskan. Då  
 måste folket också ha mat-  
 bäck med sig, ty det var för  
 långt att begiva sig hem till  
 Gåsshult för att äta.

Insjönotning förekom upp till  
 tre gånger varje vinter, då  
 behovet kunde anses fyllt för  
 säsongen, helst om det föreslås bra

M: s. Sköns största gods väster-  
 lund hade egen ruddamm, som  
 ämnas fins kvar, fastän torrlagd.  
 Rudans ansågs nästan lika goda  
 som Karp, om de ugnstektas.  
 När främmande kom helt  
 apropå tis godset, var det en  
 län. Sak att lova upp så  
 många ruddor, som behöfdes  
 och bjuda främmandet på  
 ugnstekt rudda, en läckerhet.  
 I den fört nämnda insjön  
 Gästern på Gässtult finns  
 också ruddor i vilc tillstånd och  
 det var mest torparnakring  
 sjön, som tog dem till sina  
 kushäll. Rudan har dygnak  
 men den brukas försvinnas  
 vid ugnsteking. Thokt rudda

smakar dy. Rudan han ligga  
 infusen i isen över en hel  
 vinters och leva upp på vären.  
 Om en torpare i klara isen  
 såg en sådan ruda. (De kunna  
 vara mycket stora ibland) Kunde  
 han ligga ut den ur isen  
 och tagg honom den till sin hus  
 håll. På Virbo gods i v. fiskades  
 för i Virån nejönöga. Då skulle  
 den fiskande helst hava en  
 stekpanna med sig och göra  
 upp eld på stranden samt  
 steka och förtära nejönögat  
 fullständigt färdigt, om det  
 skulle smaka godt.

Fiske bedros av såväl färdigt  
 som välbärgat folk, bönder o. d.  
 På öntern var angeltrobb stömm

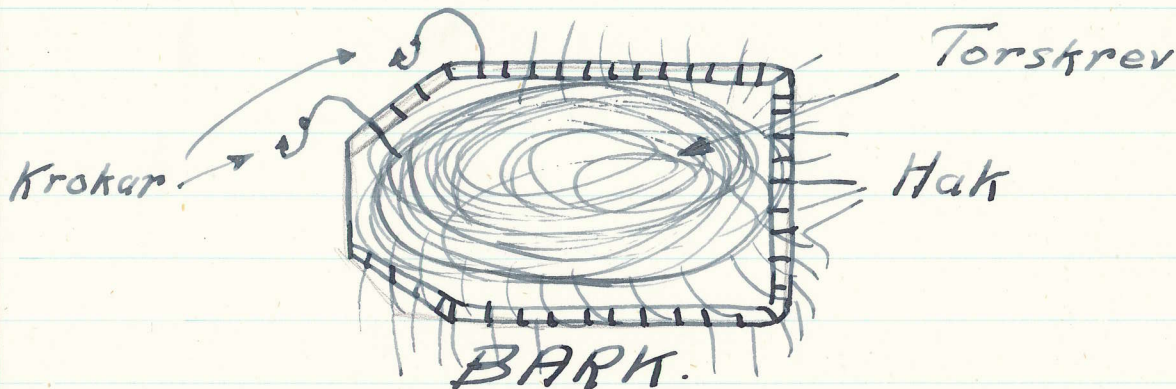
tyckt nöje av storbönder och  
 Skoppare, som gingo hemma  
 över vintern. Isläke klubbades  
 på nätgammal, klar is. Det  
 gällde då att springa lätt på  
 isen, så att den ej brast. Med  
 en träklubb slog man till  
 mitt över lakens huvud, så  
 att denna durade av. Sedan  
 löng man ut den med yxa  
 eller isbill. Så kunde också s. k.  
 isgäddor slås men det var ett  
 livsfarligt fiske, då isen lätt  
 kunde brista under den fiskande.  
 Isklubban hade ett långt skaft,  
 så att den, som slog kunde  
 hålla sig långt ifrån. På vå-  
 rarna och somrarna brändes  
 gäddor av snarpojar, som

Därmed kunde giva sig god hand  
 tag till Posthållset i familjen.  
 De hade då en snara ~~sa~~ av  
 ytttertråd. De snärjde gäddar  
 medan den stod och dånade  
 i solskenet. Fattiga pojkar kunde  
 på så sätt betydligt bidraga  
 till försörjningen. Ribas ut-  
 tade de på mask, såväl i  
 vikarna som i insjöarna.  
 Ibland kunde de komma hem  
 med hela skäppborgas fisk,  
 ibland endast med några stycken  
 fiskar, uppträdde genom gäl-  
 larna på en sly. Drasen  
 eller på M-dialekt "brasen"  
 togs i mängder i insjöarna,  
 ibland också sutars eller på  
 M-dialekt "suttar". Drasen

pankor och småmört åt man  
 godordnags och mysken an-  
 man fisk, som man numera  
 knappast äter. Rindan ratas  
 nu och knappast någon vet  
 att den är en läckerhet. Pro-  
 nu är alltså bering. Pankor  
 "torkades" i "borägga" i solen,  
 sedan den varit i salt två dygn,  
 alldeles som orten (iden). Tim-  
 man, som går i försarna och  
 väl egentligen är en sämre  
 lare fisk anses numera knap-  
 past ätlig men den äts för-  
 fastän den även då anses för  
 en mycket dålig fisk. Likaså  
 fiskades i värarna och äts med smul.  
 Strömming eller som Skarbo  
 säger "småsil" har alltid fis-  
 kats i M. uto i havet med bitar.

Försk skall fiskas endast i de månader, som innehåller bokstaven "r", det är en gammal regel. Övriga månader innehåller den mask (vit). Alltså fiskades den i januari, februari, mars, april, september, oktober, november och december, ända av årets månader. Försk fiskades dels med torshov, som man for ut och lade på kvällen samt vittjade på morgonen. Den betades först upp på en s. k. bark, en bräda, försedd med kant runt om och på denna kant fullt med hak. Krokarne betades med bilar av stömming. Denna procedur tog en

svimmerlig tid, eftersom en  
torstkrev var mycket lång.



Flera krokar kommo vid betning att sitta i samma hak.  
Jag har förut beskrivit, hur  
sådan kunde ställa till i en  
torstkrev.

Det annat sås var en  
svörtorska. Det var ett en-  
kelt redskap, som användes  
då. Endast ett snöre, för-  
sett med säcke och krok  
begagnades. Man rodd eller



seglade ut till sin torskggrund,  
 B. ex. "Pusken utom Gästern".  
 Man brukade vara två å tre  
 man i båten man flera bå-  
 tar kunde ligga vid samma  
 grund. Västa snörtorskua-  
 naden var september. Man  
 sänkte snöret, tills sänket  
 tog i botten, då man ropade  
 till sig några alnar och sedan  
 vände man snöret endast  
 en varv om pekfinger, var-  
 efter man väntade på napp  
 på broken, som var bestad  
 med en strömmingsbit, helst  
 då gäle, som lystes röta i nät-  
 net. När man kände sin  
 ryck, slöt man till litet  
 så att broken lögg fast i

torskens svalg men sedan var  
 det nog så med, att man  
 drog och repade in kon-  
 timerligt, annars var det  
 snart "adjöss" med torsken.  
 Min morfar och min far fero  
 regelbundet ut och svartor-  
 kade på "Munken Ulov Fä-  
 stes" minst en gång varje  
 september. Många gånger var  
 jag med far på dessa färder.  
 Vi hade oftast sällskap med  
 en skärgårdsbo och fiskare,  
 Karl Petrus i Uarsö, vilken  
 var van på sjön. Det hände  
 några gånger, att båten blev  
 nära halv av torsk, däribland  
 en del jävstorskar. Hon-  
 komna med torsken, att tra-

ditions enligt på Marsö (och  
 alla de andra öarna) torske-  
 kräs (Torskekräs), d. v. s. huvud,  
 lever och ibland även romm  
 av torsk ihopkokt i vatten.  
 Det var smaksatt med peppar  
 och salt och serverades i spa-  
 det samt äts tillsammans  
 med potatis. På Sladö i  
 Västervikskärgården stoppades  
 man in en lever i varjs hu-  
 vud. Det var ännu bättre.  
 Efter måltiden vidtog sm-  
 delbart fläkning av torsken  
 nere vid sjöboden. Sedan  
 skurades den på köllsidan  
 med skurborste. Därefter  
 saltades den ned i byttor  
 med grovt salt och köll-

sidan uppåt, varo på varo,  
 till byttas var full. Särskilt  
 var fläkningen och skurinn-  
 gen en mycket nödosamt  
 arbete, som kunde togo tim-  
 mar i anspråk. Man fick  
 då ligga på knä, direkt på  
 bergtallen och samtidigt  
 skölja i sjövattnet. Så  
 vid togs hemfärden, då tors-  
 ken, såväl den färsk som  
 den saltade, beglades hem,  
 där också gårdsfolket fick  
 sin beskärda del, alltså  
 fångstens storlek.

En modernare snö-  
 torskning är jimplingen,  
 då man användes jimplspö  
 i st. f. att hålla snöret nu fångst.

Om fisk skulle transporte-  
ras från längre bort belägna  
fiskeplatser och inte läst fanns  
att tillgå, bars den på ryggen  
i s. k. halospomekorg, flatad  
av ene. Om det bara var lite  
fisk, tråddes den på vidjor.  
Happborgen var en liten korg.



Fr. sidan Fr. ryggen Uppifrån.

### ENEKORG.

Tillvaratagningen av  
fisker skedde på olika sätt.  
Vi hava redan sett, hur torstena  
tillvaratogs. Strömmingen!

om den skulle ätas omedelbart,  
 streptes, d. v. s. fisk ligga i  
 salt en par timmar, varefter  
 den koktes och äts med spadet  
 samt potatis, i förnögnare  
 hem med vit mjölsås.

Strömming, som skulle ätas  
 under vintern, saltades ner  
 i laggade byttor och det var  
 nogga med, att strömmingen  
 skulle stå med ryggen upp,  
 var på varv. Därefter såtes  
 lock på byttan.

All saltades också ned i  
 byttor och ansågs som en stor  
 laskerbit. Det skulle helst va-  
 ra stor, amltjock ål och den  
 ringlades i byttan. Den äts sedan  
 kokt och serverades i spadet

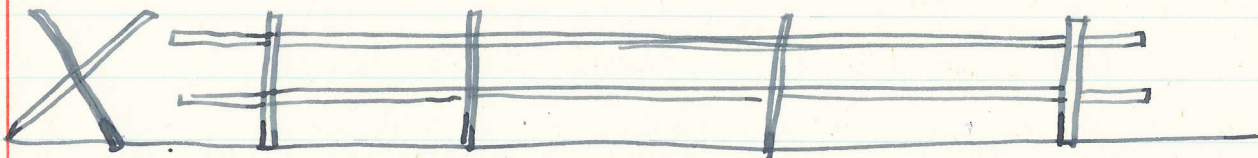
med potatis. I en del lushåll  
förekoms den som smörgås-  
mat, särskilt vid jul.

Ibland äts strept ström-  
ning som "glödhoppas" (glö-  
hoppet). Det var då bara att  
lägga strömmingen på glöd  
eller direkt på järnspritel.  
Sådan rätt kallades också för  
"botars". Till detta äts nyss-  
stekt potatis, som serverades  
med skalen på, het och ry-  
kande.

Panor, flior och småost  
torkades på bräggan utom att  
först fläkas. Större fisk  
fläktes ut med spröt, innan  
den hängdes till torkning.  
På Gåsshult fanns en verkstad

lång torkställning, minst 20  
m., som troligen under Fri-  
dsrifeldtarnas tid 17-1800-talen  
använts för torkning av fisk.

Gavel



Torkställning.

All torkad fisk kallades  
för torkfisk (torkost, tork-  
mört (el. mör), torkpanker.

All torkfisk kunde ätas  
som den togs ner från väggen  
(rå), kokt eller ugnsstekt  
(senare ugnstekt). Före äts den  
med kokta röror, senare med  
potatis. Före både kokning



och ugnssteking skulle fiskens  
 bultas i luggkubb med yk-  
 hammare. Torrfisk iugisk of-  
 ta i matsäcken. En mycket  
 ärginell misterhultare vid  
 namn Erik Sand hade alltid  
 torrfisk och bröd till mat-  
 säck på resor. Självt har jag  
 haft sådan matsäck och den  
 är både god och närings-  
 samt lätt att hantera.  
 Man håller då fisken direkt  
 i handen som då man  
 äter bröd. Brödet i en hand  
 och fisken i en hand och  
 så bita omväxlande bli god.  
 Det förekommer att gäddor röktas  
 samt flundra och torsk och  
 ässo ab. Brökling är väl nyare.

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
 SMÅL. MISTERHULT  
 Frgl. M 25

På gården hemma fanns en gammal s. k. bastu, som var kvattlurad. Dess tak var framdraget, så att en s. k. basteskjyvj bildades. Där fanns inga väggar utom endast en par jrelare. Här bereddes linor, brots och skåpades. Men halva byggnaden var rökhus med grästensspiseb. Här röktes böb, fläsk och korv men i gamla tider även fisk. På senare tid lät min far bygga en särskild, mindre rökhus, där gäddor och ål röktes. I Ströms by röktes ännu i dag flera sorters fisk, såsom orf (id), ål och strömsning (böb).

Landsmålsarkivet, Uppsala, 23760  
G. Skogsmark 1958. MISTERHULT  
SMÅL.

ting).

Jag har hört talas om, att man i Mekinga bakar krosskakor med äl i. På Runnå utanför Påskallavik i Döderlults socken lär man baka avlånga krosskakor med en strömming i varje krosskaka.

Av romm tillvartogs särskilt den av abborre, niors, ort (id), gädda, sik och lake, allt i kokt form. Strömmingsrommen stektes med strömmingen.

I Västervik fanns en fiskhandlare, som alltid sade till dem som ville höra på: "Jä tycker om romm, niors tycker om romm å barna tycker om romm." Sedan

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Fgl. M 25

fisk han heter "Kommen" i hela  
sitt liv.

Torsksoppa var för inget  
oväntat rät och strömming-  
välling med blippt ström-  
ming, kockt med potatis  
och lagerbärsblad avrättas  
oss. Praven äts som åladöbe  
med ättika, även stekt äts  
med potatis och skarpsås,  
men även kockt som åladöbe.  
Av spad gjordes ofta soppa  
men många slog ut det.

Strömming äts för med  
benen i, i det man skar  
strömmingens rät över och  
ut först bena och. Att bena  
strömming ansågs av man-  
gen som rana slöseri.

Baru Skulle få färskilda  
kraftor, om de äto bensen, så-  
de man. Baru, som försökte  
bena strömming vid bordet  
kunde få både svett och snöry.

Halvtunnmeträ och fjär-  
dingar (fjähinge) voro ofta  
käril, varo man kallade ned  
fisker. I många hus håll  
höro man fisk ända till  
leda och jag hörde i min  
ungdom en dräng säga till  
sin matmor: "Hellre äter  
jag sur snok än kokt gädd."  
Fisk förekom minst två pro-  
gänger i veckan och i regel  
föredro tjenstefolk kött  
just för att de fingo fisk för  
ofta. Många menade, att de

aldrig bände sig riktigt mat-  
la efter en fiskmal och att  
det inte var något att ar-  
beta strängt på?

Siltunnas och strömming  
fjädlingen var i gamla  
tider de förvaringskärn i  
källare och vishusbod, som  
mest tillades, antingen på  
grund av sparsamhet (snål-  
het) eller fattigdom. Det  
fanns faktiskt lushåll, där  
det ansågs särskilt festligt,  
om kött eller fläsk någon  
gång kom på bordet.

Storfisk förekom utom  
lång tun och tre gånger i  
vekan och granat ärens  
voro alla i lushåll så

leda åt pecuna, råen, och de  
ville hurra, när sista biten  
stuvades i sin mjölsås. Men  
den fiskens inköptes från han-  
delsbodarna och lutades i  
hemmet med björkaska.

Salt torsk var också en  
råen, som nästan alla äto  
sig ledna på under vintern  
men nöden hade ingen lag.  
Många hushåll i städerna  
och rypat landet beställde  
i Skärgården saltad ål, torsk  
och strömming för vintern i  
fjärdingar, bager, bar och  
lytor.

Ålskinns smetades fast  
på väggarna till att torka och  
klippes sedan i bitar till

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25

blarskinn för kaffe. Till det  
 hade man också ort fjäll. I  
 mitt föräldrahus användes  
 blarskinn till "kalaskaffe"  
 för att det skulle bli rik-  
 tigt blankt. Det fanns de  
 som äro i dag använda det,  
 fastän det är mindre vanligt.

Alskinn användes till  
 fisknätar på s. k. Blatsch-  
 fisker, till kängsnörens äldre  
 tid, till skridskosnörens ibland.  
 Annars användes till de  
 ändamål tygade, tjocka snö-  
 ren, s. k. "skräsksimne"  
 (simne = snöre). Skridskor  
 förre var hängjord och  
 hade en stock av trä med  
 stälskene i mitten och till



den fordrades svöre i st. för  
rem. Till diverse remmar  
och s. k. hankar begagnades  
älskins. <sup>{när barnen spelade topp, ladd}</sup>  
<sub>{de ofta älskins på sinl. viska.}</sub>

När fisk rensades, fingo  
ofta barnen fiskblåsan att  
kulla i aska och sedan  
stampen till mj, så att det  
smäl. Det var roligt att  
lära smälles.

Fisken har haft ännu  
större betydelse för hushål-  
lets ekonomi än jaktens,  
emedan fisk var lättare  
att få i större mängder än  
vilt, särskilt vid havet och  
vid flötar och fiskrika sjöar.  
Faktorn kunde knappast läm-  
na så stor behållning som fisket.

ULMA 23760. Gunnar Skogsmark. 1958  
SMÅL. MISTERHULT  
Frgl. M 25