

6817

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

DALARNA

Venjan

18/1 1934

Mattsson, Håll Nils, 1934

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

22 bl.4:o

6817

L.L.

Exc.S.Björklund

Jaktens och fiskets betydelse för
hushållningen.

(uppt. i övre Venjan).

Dalarna.

Venjan.

Häll N. Mattsson.

Ink. 18/1 1934.

I. Allmänna uppgifter.

Den betydelse, som tillgången på fisk och vilt hade för nybyggare, finns här, lika litet som i Sollerön och kringliggande orter, intet minne av, beror på bygdens ålder.

För byarnas befolkning hade jakten och fisket stor betydelse. Jaktens produkter avnyttade man i största möjliga utsträckning, och goda möjligheter funnos därtill, då befolkning låg mycket ute på på färdvägar med sina laggfärl m. m. Fisker hade sin största betydelse i hus-

hålltet, där den jemte bröd och mjölk var
den stående rätten för dagen och ibland un-
der nödarstider även fick ersätta brödet.

Fisken avyttrades sålunda ej utan använ-
des i hushållet. || Jaktens produkter, isyn-

nerhet hare = hära m (härän) härar pl och
fågel = fågäl m (fågän) fåghär pl avyttra-
de man på handelsfärder och marknader

och tillbytte sig spannmål och andra för-
nödenheter av olika slag, eller också fick
man reda pengar. Minst en gång om året

gjorde man en resa till kusten, t. ex. Gävle
: djäväl och tillbytte sig salt och ström-
ming. Samliga gjorde sig fördom en

god inkomst genom jakt på pälsbärande
djur. Att jakten i något fall varit hu-
vudnåring, torde ej ha förekommit.

Gävle

Att fång pärlmusslor har, enligt gamla beskrifningar, fördom varit en gifvande inkomstkälla, men har nu fullständigt mist betydelse som sådan.

Om rätten att jaga och fiska, har uppfattningen varit, och är det fortfarande i många fall, att detta är en sak som lagstiftningen ej borde lägga sig i utan var och en borde få jaga var och när han ville. Denna uppfattning uttryckes sålunda: då mänistja ska ta händ um hëda stira så ä o förgripa så (= då människan skall taga hand om dett styret så har hon förgripit sig).

Tristigheter om fiskerätten äro tämligen ohärd, vilket kanske beror på den uppfattningen att "om man kommer orams om.

fiskevattnet, blir det slut med fisket.

Att folk företagit jakt- och fiskefärder till långt bort belägna trakter utom hemsocknen, finns ej minne av.

II. jaktens betydelse.

Rovdjur = kvä-djur n som man särskilt var bevärd av och som man därför jagade, varo björnen = björnen m och varg = varg m vilka gjorde skogarna osäkra för boskapen som gingo på bete. Vallkullarna kommo ofta i kast med björnen och det hände ibland att björnen och vallkullan slogos om en kv. Björnen hade huggit tag i ena ändan av kvn och kullan stod vid andra ändan och slog med en "påk". Kullan avgick med segern. När vallkul-

klodjur
jfr s. 8

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

an kom hem till fjäboden en kväll sade
hon: veir a sitt stigg björnn i dag (= vi
ha sett stygga björnen i dag). wa ann stur?
(= var han stur?) frågade någon, varpå
kullan svarade: int a veir sitt ann int,
stür-krituri såg ann däm (= inte ha vi sett
honum inte, sturkreaturen - korna - såg ho-
nom de). Vidare jagades lo = lö & varav
man skilde på wärg-lo & kätt-lo & och
röv-lo & (= råulo), ^(röv = räv) samt mård m, lär-katt m räv-lo
(= lekatt), öthär m (= utter) och ikwänn m
(= charre). Skinn av pälsbärande djur
användes vanligen ej för eget behov u-
tan avyttrades på samma sätt som hare,
fågel o. d. Skinn av svart björn användes
ibland av förmögna och förnä-
mare folk till pälskragar. Farna tidens

ett slags
lodjur
→ lekatt

marknadsvärde på skinn är obekant.

Skattgång = skäll n efter rovdjur ha ä-
ven förekommit men särskilda "skall-
plåtar" ha ej vid storskifte blivit avrättade
här, såsom fallet är vid Siljan.

Det var endast en och annan, som re-
gelbundet gick på jakt för att samla mat-
förråd och det var huvudsakligen älg
= ölg n (ögdjån) ölgår pl som jagades för
dessa ändamål. Under jaktfärder bodde
man i någon ändj-bud f (= slätterbod, upp-
förd till hutbad vid myrslätter), i någon få-
bod eller ata nejdäm (= vid en uppgjord
eld i det fria). Särskilda kojor att bo i un-
der jaktfärder, förekomma ej.

De som hade intress för jakt, hade här-
samt med sig även när de i andra ären-

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

den furo till skogen och somliga försum-
made därvid sitt arbete helt och hållet
när jaktivern kom på dem. Därav har
följande vishetsregel tillkommit: bissa } bössa f.
ska fi kärren, å int kärren fi bissa (= bäs-
san skall följa karlen, och inte karlen följ-
ja bössan).

Under vintern kommo orrar och tjäderar
till milan för att "äta sten" och blevo då ett
lätt byte för kolaran, som alltid hade bäs-
san med.

Matnyttigt vilt, som huvudsakligen jaga-
des var älg = ölg m, hare = kärå m (kärån)
kärär pl; skogsfågel = skog-fugälf m såsom
wär m (= orre), tjäder = tjöder m (= Knäs) tjöd-
dur^m (= Ptutt), järp m, ripa = räpp(a) f och räpp-
öns samt sjöfågel = sjö-fugälf m, huvud-

sakligen änder med olika benämningar såsom knäjp m, sknäcke f, ätt m och häres-havs-orre wärr m. | Skurre o. d. djur, som jagades för skinnets skull, användes ej till människ. hoföda. Kött av björn äts i nödfall, annars hade man den uppfattningen att kyö-djur duger int. tä jäätä (= rovdjur duger ej att äta). Kyö-djur n har möjligen av ålder avsett "djur med klor" och i så fall skulle även haren höra till denna kategori. Ett faktum är, att kött av hare och andra klodjur sällan använts i hushållet men att detta alltid varit fallet med kött av älg.

klodjur
(m. hänv.)
Om klodjurs
ätlighet, se

Alla djur, som jagades för ett eller annat ändamål brukade man skjuta = stjöt när det passade t. ex. stjöt öfgrar (= skjuta älgar). Följande uttryck är vanligt såväl

ULMA 6817. Häll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

; Venja som ; Follcön: ann stjöt björn(än)
dänt ann si ann, män då an si ann bi
ann rädd (: han skjuter björnen då han
 sj ser den, men då han ser den blir han
 rädd) säges om en person som skrode-
 rar över sitt mod. | heda få ; full stjöt
härar för (= detta får jag väl skjuta harar
 för) säges den som gjort en tjänst e. d som
 han sj har utrikt att få riättning för } hase
 De flesta djur fångades även med giller
 = djilldär n (djilldrä) och snara = snörur &
snörur pl. Sjg fångades bl. annat i fall-
 grop, s. k. ölg-grop & vari voro anbringade
 vassa knivar. En gubbe som var i skogen
 i något ärende, föll ner i en sådan grop
 och skar ihäl sig på knivarna. Gropens
 ägare fann gubben och gömde honom i en

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
 DAL. VENJAN
 Frgl. M 25

höhörsja, där man hittade honom då man skall höra hem höet på vintern.

Björn och räve m. fl. fångades bl. annat i sax, s. k. björnsax (= björnsax), rövasax (= rävesax). Snaror användes hurend-sakligen för hare och skogsfågel och gillet för grävling och mård m. fl.

När man varit ute på längre jaktfärder, transporterades bytet på ryggen eller med härt på släp-drög f, eller vintertig^l på s. k. skäjd-tjåk m (= skidkälke). De gamla ha härt talas om tjöt-grop^t (= skottgrop), vari viltet förvarades tills det kunde höras hem på vintern, men hur dessa gropar voro ordnade, vet man ej. Särskilda hus i skogen för köttförvaring, ha ej förekommit. X
Viltet, som skulle användas i hemmet,

A. L. H.

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

huruudsakligen älghött = ägg-tjöt n. bruka.
de man "salta ned" = sält-nid i köttkar
= tjöt-kar n eller s. k. stämpfat n vilket till-
gick så att det styckade köttet lades i ka-
ret värre-togs min sält (= lager av kött och
salt ovanpå varandra undan för undan).
När köttet legat i karet tills det var genom-
saltat, lades det upp på ett bräde e. d. och
medan laken fick avrinna varefter det
sprötrades på en aln långa pinnar, s. k.
tjöt-pinn n (= köttpinne), som lades mellan
två stänger inne i stugan eller i härbret
mellan vilka köttet sålunda fick hänga
och lufttorka. | Så snart göken "ropat på tom-
kat kött" dugde det att äta sält utan någon
tillagning. Det var bara att stjära äkku
ä jäta (= skära tunna skivor och äta).

salta

Om nedsalt-
ning av
kött, se ...

ULMA 6817. Häll N. Mattsson. 1934

DAL. VENJAN

Frgl. M 25

kött-pinne

(= kött-
sticka, öle)

hänka f.
bet. 2

Rökning av kött av villbräd förekom ej. Skogsfågel användes ej för eget behov; annat fall än då den ej lämpligen kunde avyttras, t.ex. under den varma årstiden.

Den fågel, som skulle säljas, lät man frysa med huvudet under ena vingen och den fågel, som man handelsevis fick under den varma årstiden, pluckades, kokades och äts omedelbart.

Medan man var ute på älgjakt, brukade man steka färskt kött på glöd och äta. Det var t. o. m. sådana som drucko blod när älg slaktades.

I hemmet kokades köttet av vilt tillsammans med råskalad potatis och rätten kallades tjöt i påron samt äts

tillrammans med bröd (vanligen tunnbröd)
Det turkade köttet äts utan tillredning
till bröd och kallades tärpa-tjöt n.

Man var i allmänhet av den uppfatt-
ningen att köttföda var kräftan mat
(= kraftig mat). Om kött av vilt var smakk-
ligare än kött av boskapsdjur, därvid
voro meningarna delade. Man hade f.
ö sällan något att välja av, utan man
fick äta det man hade för var gång.
ä wa' då ä, män nu e folk så fäggran
så (= det var då det, men nu är folk så
kräsna så), säger sagsmannen.

H. N. M.

Man har berättat, att insamling av
lumnägg = förm-ägg n av gammalt före-
kommit, men hur de använts och i vil-
ken utsträckning, vet man ej. X

ägg (köne)

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

En del skinn av vilt användes för
hushållets behov. Älghudar samskades
och användes till byxor, s. k. öfög-stjinn-älgskinn
brack f och livestocken m m., svart björn-brack
hud till pälskragar, grävlingsskinn = grev-
sväjn-stjinn n till väsklock, loms skinn =
löm-stjinn till väskor, s. k. löm-stjinn-väsk f väska
Av haren tillvaratogs håret = härå-ullä f.

och blandades med fårull till stickning. Har-
tass = härå-tass m användas till att puts-
sa svarta tavlan i skolan samt att på-
stryka skosmörja och blanka skor med.

Av fågel tillvaratogs dun = dägn n
(dägnä) till kuddar, s. k. dägn-kädd m dun-kudd
(Tjädervinge = tjödär-wäng m använ-
des som söp m att sopa mjöl med vid
tunnbrödsbakning m m.) söp m.

Att delar av viltbråd användes för medicinskt bruk är ej känt. Svingalla = sväjn-gäld m och spirit var ett verk-samt medel mot furortrar.

Svin-galla
(med häm)

III. Fiskets betydelse.

yrkesfiskare funnos egentligen ej, men fisket bedrens tämligen regelbundet av alla, både fattiga och välbärgade.

Fiskslag, som huvudsakligen fångades, voro abborre, mört, gädda, sik och braten (jfr. om "Fiske").

För det mästa fiskade man på nära håll. I varje fall hade man ej särskilda kajor att bo i under det man fiskade. Då man fiskade i avlägsna skogsjöar, bodde man i fjäbodas eller slätterstugor (jfr. sid. 6)

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

Landsm. Upps. 6817
Håll N. Mattsson. 1934. Venjan
Dal.

Slamtransporter av fisken skedde van-
ligen med ens varvid användes en spjal-
borg = spjälö-kunt m (spjälö - i skutt) som
bars på ryggen. Ibland kunde man trå-
da fiskarna på en kääpp eller vidja till
en "knippe" = fisk-knipp f som bars; harden knippe

kont
(m. hämv.)

f

steka v.
(Chamv.)

Under fiskefärderna brukade man koka
fisk eller steka den på glöd, orensad,
"med tarmar och allt", varefter den doppa-
des i saltvattnen och blev då mycket god.

De största mängderna fisk fångades i Ven-
jansjön hemma vid byn och i andra
närbeliggande fiskevatten.

Åkerd. Den största delen av fisken rensades
och saltades ned till förvaring (jfr. om
"Fiske"). Torkning av småfisk förekom ej
här. Säddan saltorkas: röf-tårkas ibland

lockas
(Chamv.)

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934

DAL. VENJAN

Frgl. M 25

vilket tillgås så att den fläkes i ryggen
och hänges på en vägg mot solsidan.

När abborren skall saltturkas, saltas den
först 3 dygn varefter den fästes med en
pinne genom hureudet vid en vägg. Då
man någon gång turkade fisk, skedde det
för att den skulle vara lättare att förvara

"Turkad fisk" = kurr-fisk m kokades i allmän-
het och äts sällan rå.

Stemturkad fisk användes ej till luf-
fisk, utan den kokades som annan fisk
ofta tillsammans med råskalad potatis
(fisk å päron).

Rökning av fisk har ej förekommit för-
rån på allra sist tid och torde ej ha nå-
got intress i detta sammanhang.

Lur-fisk gillades ej, vilket uttryckes: wir

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

gräv-fisk

X vill int hä nån gräv-fisk (= vi vill ej ha någon surfisk). X

Man brukade i allmänhet salta fisken mycket, dels för att den skulle stå sig så länge som möjligt och dels för att man ej skulle äta så mycket av den till brödet utan den skulle räcka länge.

Att fisk bakats in i bröd eller att man hade malda fiskben i degen mins man ej.

H. N. Mattsson

Förutom kokt och stekt fisk, förekommo en del andra rätter såsom fisk-gröt, sill-gröt och strömmings-gröt (= en gröt vari fisk, sill eller strömming ingick som huvudbeståndsdel och som tjänade som sovel till bröd och potatis). fisk-velling (= fiskvälling) är en vanlig hornmjölsvälling med inblandning av fiskspad = fisk-rapp.

fisk-gröt
sill-gröt
strömmingsgröt
fiskvälling

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

Denna välling ansågs mycket läcker och när-
rande. Kryddor i samband med tillred-
ning av fiskrätter var fördom okända.

Då fisken koktes, använde man alltid
spadet på något sätt. Vanligast var att
man blandade mjölk i spadet och "röp
det till maten" = röp äta må ann ät.

Fisken stektes på glöden direkt eller och
så lades den tvärs över en tång, s. k. jälld-
tång f, som sedan lades på glöden. stetj
(= steka), glöd-stetj (= steka på glöd), glöd-
stetja-fisk (= fisk, som är stekt på glöd),
stetja-fisk m (= stekt fisk). Fiske stektes des-
utom i panna, s. k. stetj-pann f, tillsam-
mans med fett eller i bakugnen efter
brödbakning då fisken lägges på bara
ugnsbotnen. ugn-stetja-fisk m (= fisk, som

Suppa v,
bet. 3

steka v,
(häv)

stekt i ugn).

Fiskinkräm äts vanligen sj. Det hände dock, att man tillvaratog delar av sådant av större fiskar. (fäkä-gir f (= laklöver) t. ex lever ansågs vara en läckerhet.)

Fiskfett = fisk-fett a hade ej någon betydelse i hushållningen.

Små fisk äts med både ben och huvud då det ansågs som otillbörligt stöseri att rata något som kunde ätas. Detta gällde isynnerhet riklöja o. d med jämförslvis obetydliga ben, men även så benig fisk som abbare äts av somliga utan att benas.

Ex.: solins-ann bäjkt här äbärren mitt i täj, ä ä gör ävän tröert min bä hävva ä (= Solins buna biter bara abbarren mitt i trä och det går "träss av" (= alltsammans) med

även hurendet). Man hade utbrä allmänt
den föreställningen, att det var helioramma
och nyttiga beståndsdelar i fiskben.

Fisk ansågs i allmänhet för god mat,
som kunde tävla med vilket annat ro-
vel som helst, isynnerhet i färskt tillstånd.

Fisk, eller i brist på annan fisk, ström-
ming eller sill, äts åtminstone en gång
om dagen. Saltströmming eller saltsill an-
skaffades regelbundet varje år för att er-
rätta fisken, när denna ej räckte till.

obs.

Före järnvägarnas tid, gjorde man regel-
bundet resor, till beule och andra kust-
städer och bytte till sig strömming och
salt för lagghärl, fågel och skinn m. m.
Fisk var alltså fördom, och är fortfarande
de av största betydelse för hushållningen.

ULMA 6817. Håll N. Mattsson. 1934
DAL. VENJAN
Frgl. M 25

Skinn av lake: gåkä-stjinn n och
 ältskinn: äz-stjinn n tillvaratogs och an-
 vändes bl. annat till att binda fast "bul-
 ten på tröskelagan vid slagstören: lägu-
storn m. Skinn av gädda och lutpiske
 användes till klarskinn: kfär-stjinn n
 i kaffe. Fjäll av braxen och lax använ-
 des även för samma ändamål.

Skinn
 (häm.)
 bet. 1

Gädda, kokt med fjällen på, anses bli-
va helrosammare och smakligare. För
 medicinskt bruk användes fett av abbor-
re, vilket var ett verksamt medel mot
mäkk-far (= ^{huds-} utslag under hakan, revorm?).

mask-far

Sagermän för ovanstående ha varit Mångs
 Karl och Mångs Olof (82 år) i Knäs; E Holmberg
 (65 år) i Värkbygge m. fl.

Fotterön den 12. jan 1934
 Håll Nils Mattsson.