

6823

DALARNA

Våmhus

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Eriksson, Rombo Filip, 1934

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

13 bl.4:o

6823

L.L.

Exc.S.Björklund

Landsmålsarkivets frågelista:Dalarna  
Värmdus länJaktens och fiskets betydelse för hushållningen.Upppteckningar från Kummelnäs, Värmdus socken.Av Rombo Felix Eriksson, Bonäs, Mora.

Ink. 22/1, 1934

I. Allmänna uppgifter.

Jakt och fiske har aldrig haft någon större betydelse för folket i Kummelnäs. Det förekom aldrig att man t. ex. åt fisk i stället för "annan mat", men under nödtider ägnade man sig nog mera åt fisket än under vanliga förhållanden. Fågel och hare tog man i snaror, men någon större fångst var det aldrig fråga om. All fågel man fångade på hösten såldes, den fågel som fångades på våren åt man själv upp. Men fågelfångst på våren var heller inte så vanlig, då man den tiden på året saknade avsättningsmöjligheter.

ULMA 6823. Rombo F. Eriksson. 1934  
DAL. VÄRMDUS  
Frgl. M 25

9 Här i byn fanns det en fågellyppköpare som köpte all fågel som fanns här i byn, samt även i de övriga Våmhusbyarna och finnbjörna på Östra Finnmark. Lyppköparen fick ihop ett helt hästlass som han sedan körde ner med till marknaden i Söla, där han dels sålde, dels bytte till sig diverse nödvändiga saker. X

Någon regelbunden jakt på jaktbärande djur förekom icke i Kummelnäs, och av jakten hade man över huvud taget ingen som helst ekonomisk vinst.

Angående rätten att jaga och fiska, så ansåg man, att man som förfäderna sedan ur äldriga tider hade rätt att jaga och fiska när och var man ville. När lagar om jakt tillkom ansågo folket att detta var orättvist och yttrade sig sålunda: De Gud a skapa villt

3 a allom, wennu skunt diemm to fo ta ä.  
när Gud har skapat vilt åt alla (människor)  
varför skall de inte lå få ta det. Numera  
äro förhållandena naturligtvis annorlunda, och  
tjuvskytte anses på sitt sätt ohederligt.

Det enda ställe där man vet om, att tvistig-  
heter om fiskevattnen förekommit är i Bäcka-  
viken i Orsazjön. Kummelnäsborna brukade  
hålla till där med natfiske, men Orsaborna  
ansågo att det var deras fiskevatten, varför  
de många gånger beslagtogs Kummelnäsbor-  
nas fiskeredskap.

Fiskefärder företogs ända till Andjusen, Pö-  
sjön, Wakkähudä, = Nylbodarna, samt Dyöps-  
sjönn, Gipsjön. Dessa fiskefärder företogs  
dock sällan direkt från Kummelnäs, utan van-  
ligen från någon närliggande förbovall. Om  
hemtransport av fisken, se nedan.

## Jaktens betydelse.

De jaktfärder man företog för att jaga rovdjur, vilka man hade skäl att frukta för kreaturernas del kallades te go skall, att gå skallgång. Hela socknens manskapsstyrka gick då ut på jakt. Här var det vanligare att man hade mynningspladdare än vad det var i Bonäs och Tattmä. Man berättar att nästan hälften av manskapet bar gevär. Man säger man berättar, att en person från Våmhus [allmänt kallad "byönstjytta" på grund av sin bedrift] en gång sköt en björn som var 6 kvarter bred mellan ögonen, alltså en verklig björse, den största som någonsin skjutits av Våmhusbor. För denna jaktbedrift fick han hela sitt liv heta Byönstjytta, björnskytten, och hans anhöriga som leva än i dag kallas "byönstjytta" i stället för

"Se svul från  
Norra.

5 gårdsnamn. Under dessa jaktfärder jagade man endast björn, varg och ko. På mindre djur hade man inte råd att offra kulor och krut. Det förekom aldrig av gammalt att man jagade räv, hare eller fågel med gevär, endast med snaror. Det enda slag av skinn man sålde var rävskind. Ett harskind ansåg man inte var någon ting värt. Regelbunden jakt för att samla matförråd förekom icke i Kummelnäs. Vid fiskefärderna till långt bort belägna vatten bodde man i tjyölstugor äld i büstum, i kölstugor (där man annars bodde under det man körde hem hö på vintern?) eller i fäbodarna. Det enda matnyttiga vilt man jagade var älg samt hare som fångades i snaror, samt någon enstaka vårpågel. Man åt köttet av björn, icke endast i nödfall utan även annars.

6 lä björnkött ansågs vara "ganska bra kött".  
Man har även hört talas om att någon en-  
staka person ätit kött av ekorre, och dessa  
äto det icke av brist på annan föda, utan  
för att de "fattat smak" för det.

Det vilt som man inte åt upp förskt sal-  
tades ned i tjyöttkar, köttkar. Ingen rök-  
ning eller torkning av kött förekom. Kött-  
karet förvarades i kärbröt. kar m

Spogsfågel som skulle säljas tillvaratogs på  
följande vis: Man knöt ihop fötterna på få-  
geln och hängde den på tork i kärbröt. När  
den hade hängit där ett par veckor eller tills  
det blev kallare väder, tog man ner den, lade  
huvudet under vingen, samt lade fågeln på  
rygg i sädeslåren. "Värfågeln" som man  
själv åt upp noppades och kokades vanligen  
färsk. Inga "olika maträtter" tillagades av vilt,

7 man kokade det helt enkelt, vilket sätt var både enkelt och praktiskt.

Kött av vilt ansågs läckrare och smakligare än kött av boskapsdjur. Man föredrog i allmänhet kött framför fisk- och mjölvätter.

Fler ofta det "i regel" förekom i kosthållet är svårt att säga, då detta berodde på tillgången samt om man "hade råd" att äta

x kött av vilt. Insamling av ägg av skogs- eller sjöfågel förekom icke i Grummeåsnäs.

Följande tillvaratogs för eget behov av skinn:

Älgskinns till byxor och jackor, elgstjinnens bruk hä, älgskinnsbyxor, -jackor, jackor; Tömmar, slädhudar, -slädäutö.

Är byönstjinni gard diemmen luddur å ettur, av björnskinns till, verkade man luddor och mössor. Dessa

plagg kallades byönstjinnluddur, björnskinns luddor och byönstjinnettur, björnskinns-

släd-hud  
"slädfell"

luddur f.,  
bet. 1.



8. mössor. Pälsar tillverkades icke av varg-  
skinn, utan av hundskinn. Till skodon an-  
vändes "beningar" av älghud. (jaktväs skor  
tillverkades av vad skinn som helst, van-  
ligaste skinn var kalvskinn med lock  
av grävsvainstjinn, av grävlingsskinn).  
Även beningar av älgskinn användes till  
jaktväs skor. Diem puinnpuötji, så odd  
bresstwertjin brukäd ta iett trästjinn  
ä a o bressti nemmäst kruppim, de  
puuntimmer som hade bröstvärk bruka-  
de ha ett harsskinn på bröstet närmast  
kroppen. Harsskinnet ansågs vara varmt  
och skönt att ha på sig. Invändning  
av "harull" okänt. Flartassar användes som  
kritpensel.

Av fågel tillvaratogs dun till bälster, en  
fjäder till brödnagg, en vinge till sopbor-

väska f.  
(kinn)

Skinn  
n.

9 ste på bordet. Inga andra delar av fågel tillvaratogs. No vilt tillvaratogs inga delar för medicinskt bruk.

### III. Fiskets betydelse.

Inga yrkesfiskare som bedrev regelbundet fiske förekommo i Kummelnäs.

Huvudsakligen fiskade man här sik, gädda, id, röding, laxöring och aborre.

En del fiskade mörta och äto den, icke i nödfall, utan för att de tyckte om den.

Hemtransporten av fisken från de långt bort belägna fiskevattnen skedde dels genom klöjning, dels bar man i bögar med kärll stående i, från närmare håll bar man

fisken på en kvist, kallades fiskknippa,

fisk-knippa. Fick man mycket fisk, så saltade man ner fisken på stället där man fiskade, samt körde hem den på vintern.

I knippa f

10 Tillsammans med hö. Man saltade ner  
fisken i laggkärll kallade fiskbutter, fisk-  
burkar. Under de fiskförder man företog till  
långt bort belägna vatten, så åt man fisk.  
Fisken stektes vanligen på glöd, men stek-  
ning i ganna förekom också, om sådan  
fanns till hands. Salt medfördes.

I hemmet saltades fisken ner. Ingen  
rökning eller torkning av fisk förekom.

Ingen surfisk förekom, men man saltade  
fisken i allmänhet lätt, så lätt, att  
fisken många gånger förstördes.

Att fiske icke förekom i så stor skala  
därom vittnar följande ordstav: Spun på a

fisst mitji, ann a fisst tjyri borrtyr  
bösi, den som har fiskat mycket, har  
fiskat kon ur bäset. Därmed menas,  
att den som syrlade mycket med fiske

fiska v.

11 icke hade tid att ägna sig åt sitt jordbruk, han fick inget föder och måste sälja sin ko.

Man bakade aldrig in fisk i bröd, och icke heller förekom fiskben i leggen.

Ingå andra fiskrätter förekommo än stekt och kokt fisk. Ingå säser förekommo till fisken, och den enda kryddan var salt och peppar. Fiskspadet användes regelbundet till soppa. (Flur fisken stektes se ovan.)

Ingå olika benämningar på fisk stekt på olika sätt förekommo.

Fishinbräm äts icke, men huvudet av gädda kokades det soppa på. Gäddhuvudet ansågs vara näringsrikt och fett.

I små fisk åt man alltid benen, och det ansågs som slöseri att icke göra det. Fisk ansågs i allmänhet var god mat.

19  
Man fick sällan så mycket fisk att man  
ledsnade på den. Och fick man någon  
gång för mycket fisk, så sålde man till  
grannar inom byn eller socknen.

Fisken har dock aldrig spelat så stor roll  
i huskällningen som sill och strömming,  
ty denna förekom nästan så gott som  
dagligen. X

X  
Av fisk tillvaratog man skinnat endast  
av ålen. Av ålstjinnu a dem gart bögfedd-  
la a Mägüriemä, av ålskinn gjorde man  
remmar [ryggremmar] till "bögen" ryggsäck  
av läder, samt remmar till tröskslagor.  
Fiskblåsor användes icke för något medi-  
cinskt bruk, endast som leksaker åt barn.

Tillägg till:Landsmålsarkivets frågelista:

Jaktens och fiskets betydelse för huskällningen

De rångeblad bli so sturt lésa tjö-  
derfuötn, do slutär ann spela, när rön-  
bladet blir så stort som tjäderfoten, då  
slutar han [tjäderna?] spela.

De älldärblad bli so sturt lésa mäus-  
ärur, do tar ä bra te mieta, när abla-  
det blir så stort som muröran, då "tap"  
går det bra att meta.

meta v.

Der ä räthä av ienvossham, do brukär  
ä go bra te fisstja, när det ryker av en-  
husken, då brukar det gå bra att fiska.

fiska v.

"Fiskafång och fågelfångst föder icke  
korna mäng" - den som mycket ägnade sig  
åt jakt och fiske kunde icke sköta sitt jord-  
bruk ordentligt, han hade icke tid därmed.