

7197

DALARNA

Våmhus

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Hinders, Anders, 1934

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

18 bl.4:o

7197

L.L.

Exc.S.Björklund

1.

Jaktens och fiskets betydelse för  
hushållningen.

I Allmänna uppgifter.

Anders Hinders

Kumleboås Våmhus

Dalarna  
Våmhus  
A. Hinders.

Jakten och fisket hade här, ej någon vidare stor betydelse för hushållningen så långt de gamla som nu leva kunna minnas tillbaka, samt hört sina förfäder berätta. Men på hösten när man gjort ifrån sig arbetet på åker och äng fiskade man, och jagade också. Då fanns det också gott om både vilt och fisk. Jenn ost, färrum ig o jenn fisk o  
sedd-um snärur, o dända garndjinn  
fans ä quott um fägäl, wid fikki-  
um-i, 80 par. En höst, foro jag och en till och satte snaror, o den där

ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÅMHUS  
Frgl. M 25

2. gången fanns det gott om fågel, vi  
fick d. v. s. [fångade] 80 par. Med ett  
par menades, 4 ex, 1 fjäderstypp och en  
fjäderhöna. 6 st järpar räknades också  
som ett par, 3 st orvar var också ett  
par. Köttet av det vilt man fick brukade  
man vanligt vis koka, annars  
sålde man också till uppköpare till ett  
vist pris per par. Under nödåren på 1859  
och 1868 ägnade man sig åt jakt  
och fiske mer än vanligt, dessa år  
var säden så dålig att <sup>(man)</sup> plockade upp  
den med händerna från åkern, och  
hade skynken av tyg att lägga  
den på, i Mora fick man köpa havre  
mer ej mer än två fjärdingar per  
hushåll, denna var unken och dålig,  
en fjärding motsvarar ungefär 10 a 11

3 kilo. Av denna havre malade man  
mjöl av, att baka bröd av. Under den  
tiden då det var varmt hände det  
att man själva fór omkring och sålde  
fisk eller annat villt, men på vintern  
brukades vanligen säljas åt uppköpare  
till ett pris av omkring 3 kr per par, för  
fågel, samt omkring 50 äro 75 öre för en  
hare. Någon regelbunden jakt på päls-  
bärande djur hade man ej, utan und-  
er tiden då man hade gott om tid.  
Av pälsbärande djur var det räven, som  
man jagade mest, det var något enstaka  
fall man sköt räven med bössa, utan  
man tog honom med sax, dessa voro  
av två slag, den ena kallades för;  
krampsax, spårsax, den andra för; bitsax,  
bettsax, den första satte man i

bellsax  
obs. 2

4. spåret där räven brukade gå, den smarre, satte man i någon sorts mat för att locka dit räven. Priset på ett rävskinn brukade vara omkring 15 kr. Björnen fångades ej blott för skinnets skull, utan älså för köttets, detta förtärdes kokt. En gubbe från byn Myran i Våmhus hade under sin jakttid skjutit 15 st björnar. När det blev för fullt med björnar så att dessa började ofreda kreaturen, brukade man medelst skallgång jaga björnar mot någon sjö, och skjuta dem där. Detta skeddde så att en hel hop med karlar stälde ut sig i ett led och gingo rakt fram med litet mellanrum mellan varandra de som voro på båda flyglar gingo lite före så att man liksom bildade en halvcirkel, så drev man på

ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÅMHUS  
Frgl. M 25

5. Björnarna på detta vis tilläts man kom fram till en sjö, där man sköt dem. I ett sådant skall, för långt tillbaka i tiden, sägs det att man skulle ha skjutit en björn som var så stor, att han mätte 6 kvarter mellan ögonen, detta skulle bli 36 tum. För varje björn var det skottpengar 75 kr, och för skinnets fick man omkring 15 kr. Någon rätt att jaga och fiska fanns ej, utan man gjorde detta fritt och var som helst. Det sägs att folk ända från en sooken nor om Siljan som heter Ål kommo hit upp för att fiska lax i en sjö som kallades; Diöpsjön, Djupsjön, där hade de ett litet hus som de hade körl i där de saltade ner fisk i, där inne hade de sin fisk tilläts på vintern då de körlde den hem.

6. Nu är det ju vissa tider man har rätt att jaga och fiska, att göra detta under följanden tid anses nu för tiden oherdligt.

### Jaktens betydelse.

Man företog jaktfärder för att jaga, björn, järv, <sup>varg</sup>lo, räv, mård, lekatt, utter, bäver, skom. Skinn av dessa djur såldes till uppköpare, samt å marknader, en del hade man också kvar för eget behov, Le skinn av bäver gjorde man mössor av, av björnskinnet gjorde man vantar, det brukades också som fäll i släddar. När man jagade, varg, brukade man under månghusa vinterkvällar köra med en häst och skinda i denna hade man en gris som skrek, en bit bakom skindan hade man en hövack som fick släpa i vägen, han

7. var fastknytt med en lång fat, när  
vargen hörde skriket från grisen, tro-  
dde han att det var den släpande  
hösäcken, kom då och skulle ta honom  
då passade man på att skjuta vargen,  
på detta vis har man för i tiden skjut-  
tit många vargar. Någon regelbunden  
jakt hade man ej för att samla mat-  
försäd, utan jagade då tillfälligt gars.  
Under jaktfärder från hemmet då man  
i flera dagar i sträck var ute och  
jagade brödde man i läbodar, några  
skogskojjor funnos ej, men efter en  
sådana bröjades att bli brukade man  
bo i sådana. Man brukade också ligga  
på granris i skogen framför öppen eld,  
sådan kallades; näidru, rying. Det var  
så vanligt att ha brössan med under

ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÄMHHUS  
Frgl. M 25



8 alla färder i skogar, dels för att man  
var rädd för björnen, och för att om  
tillfälle gavs skaffa sig någon köttbit  
som extra tillskott till det knappa mat-  
förråd man hade. När man på sommaren  
var på köl och skogsblätt hade man  
fiskeredskap med sig, men även lössen.  
Man fiskade även med ståndkrok, kro-  
ken gjordes av klykkan på en rebuske,  
annars hade man för det mesta nät, som  
man själv gjort, av hemspunnet linne-  
garn. Stolare brukade skjuta snycket fågel  
orar och fjäderar, när dessa kommo till  
1 milan för att "dricka rök." / Såsom mat-  
nyttigt vilt jagade man, hare, älg  
skogsfågel, men man åt också kött av  
björn, ekorre, detta ansågs ej vara  
något sämre än annat vilt kött. X

9. De djur man vanligen brukade skjuta  
var, björn, varg, älg, skorre, och ripor.  
Haren, och skogsfågel, brukade man  
i vanliga fall fånga med snaror  
men också i vissa fall med bräsa, när  
en tog man i sat, för det mesta.  
Barnen d. v. s. unga pojkaringo följa  
med och lära sig att sätta snaror  
samt sat, och även jaga med bräsa.  
När man på hösten när det var bart  
varit ute på längre jaktfärder, och fått  
mycket vilt mer än man kunde bära,  
brukade någon gå hem efter hästar,  
så klövjade man hem köttet, eller  
villbräden man hade, var man ej så  
långt från hemmet, och ej hade mer  
än man kunde bära, så bar man själv  
hem det. Man tillvaratog viltet genom

ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 25

10. att saltta ner köttet i stora kar  
av trä som kallades: Ljöttierna, kött-  
balja, men man brukade ~~älska~~ torka  
köttet i s.k. Lorkstugor, där man tor-  
kade våt säd, men innan man torkade  
skulle köttet saltas. Innan man torkade  
köttet styckades det i bitar lagom  
stora, man eldade så i Lorkstugan  
så att köttet torkade av värmen. Man  
brukade också lufttorka köttet i härbren  
efter som det blivit saltat, detta sked-  
de genom att hänga upp köttbitarna  
på trästicker. Den fågel man sköt  
eller snärjde på hösten och vinter bru-  
kade man sälja, men den man sköt  
på våren brukade man vanligen för  
egot behov. Den fågel man skulle  
sälja hängde man först upp, genom

lina f,  
B 1 b  
torke v.  
Om torkning  
av kött, se..

ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÅMHUS  
Frgl. M 25

11. att knyta ihop bägge fötterna, när  
den vängt så någon vecka tog man  
ner den vek huvudet under vingen, och  
lät den ligga i något hus där den ej  
sinade upp utan var fjälad, den fåg-  
eln man själv skulle ha, åt man opp  
så fort man kunde, det var aldrig  
brukligt här, att varken torka eller  
salta ner något fågelkött. Torrbatt  
kött, åt man vanligen till bröd, och  
potatis, man brukade älsä steka det  
på glöd, för då blev det liksom litet  
läskare, och ej så fort. Under jakt-  
färder brukade man taga köttet av vil-  
lebrädet, skar det i skivor och saltade  
det, sedan stekte man det på pinnar, eller  
älsä på glöd. Den vanligaste tillredningen  
av villebräden i hemmet, var att koka

ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 25

12. köttet, för att få det fett, lade man i  
kalg av får, samt potatis och rovor, denna  
soppa kallade man; snodwattvä. Man  
brukade älska steka kött av viltbräd i  
färtalg, till detta kött åt man kokta  
rovor eller, potatis, samt bröd, vad man  
kallade denna rätt, är skönt. Nog ansåg  
man kött av boskapsdjur vara bättre  
än köttet, av viltbräd, men fisk ansågs  
vara bättre än kött, och mjölvätter. X

1 Någon insamling av ägg av skogsfågel  
frökom ej, men nog brukade man i  
vissa fall laga ägg, dessa kokade man  
hårdkokta samt färdärde dem till salt  
och bröd, eller potatis, någon använd-  
ning för skalen av ägg hade man ej. X  
För hushållets behov brukade man till-  
varataga f, se, av älghud, den del

13. av huden som hade varit kring lären och  
benet, detta kallades, björningä av detta bening  
gjorde man skor, av vargskinn, gjordes  
pälsar dessa kallades, wargkasung, varg-  
skinspäls, byxor av älgläder, elgstjinnus-  
brakka, älgskinsbyxa. Fyll locket på jakt-  
väskor, använde man skinn av, grävling  
eller åkså, av älg samma som man  
gjorde skor av, dessa väskor kallades  
fö; jagväskor, jaktväskor. Av älgskinn  
gjorde man jakor dessa kallades, elg-  
stjinnusjakka, älgskinsjakka, samt fäs-  
lar till skinssäkar som man bar  
på ryggen; bögspeckä, ~~dessa~~ gjordes bälgs-fätel  
~~äpser~~ av älskinn. Hårskinn brukade  
kvinnfolk som gävo di, till bröstvär-  
mare på vintern, tassarna som krippe-  
sel, men åkså som mjölsp, på bredet

14 vid bakning. Av fågel tillvaratogs man  
dunet till bolster och kuddar, vingar  
till mjölsop på bord under buk o s v. Lom-  
skinn till väsklock, samt till beklädnad  
av mesar på ryggsidan.

### III. Fiskets betydelse.

Något regelbundet fiske bedrovs ej, utan  
man fiskade när tillfälle gavs både fatt-  
ig och välbärgad. Den fisk man huvud-  
sakligast fiskade var, gädda, aborre, lax,  
mört, norr, laxöring, röding, eller med and-  
ra ord sagt, all fisk som här fanns. Man  
fiskade både på nära, och långt håll från  
hemmet, när man var på fiske på långt  
håll bodde man i: kiölstugor, kölstugor,  
d. v. s. stugor som man bodde i under köle-  
slätt, samt i fåbodar. Hemtransporten  
av fisk försigick, att man ibland bar

15. hem, eller också klövjade hem med häst.  
/ Innan man foslade hem fisken, rensades denna och saltades i burkar av laggkär<sup>?</sup>; fisbuttä. Var det på nära håll så att man omedelbart bar hem fisken, bar man den påträdd på vidjor eller också i kuntar, som man bar på ryggen, eller korgar man bar i handen, dessa voro gjorda av träspån, eller också av nävår, och kallades; fiskhant, fiskhanta, de senare buros i handen, eller också, med ett band som man hade över axeln. Under fiskefärder långt från hemmet, brukade det vara vantigt att man hade med sig salt, man brukade då salta och rensa fisk och steka denna på glöd; när man var på skogsullt, var det vantigt att man hade fiskredskap med sig, för

ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 25



16. att fånga fisk så man hade till mat  
under arbetet, denna brukade man åhå  
steka på glöd. Den fisk man tillvara-  
tog i hemmet, förvarades saltad, det  
förekom alldrig, att man rökte eller tor-  
kade den. När man rensade fisken, tog  
man bara ut farmarna, huvudet fick  
sitta på fisken, detta hade man ej råd  
att skära bort, ty man åt även köttet  
som var på detta. Någon sköljning av fisk  
innan den saltades förekom ej, ty man  
hörde att fisken ej skändes, eller för-  
stödes så fort om man ej sköljde den  
med vatten. Saltningen av fisk var olika  
en del ville ha mycket saltad, och  
sommiga föredrogo litet saltad, så  
att fisken surnade. Att man baka-  
de in fisk i bröd förekom ej.

17. Man tillagade fisken, genom stekning,  
eller älså kokning, när man kokade  
fisken åt man älså vattuet man koka-  
de fisken i, detta kallades; fiskspad,  
till detta åt man potatis och bröd.

fiskspad  
(A; häm.)

När man stekte fisk på glöd, lades den  
enbart på denna och fick steka. Rom  
av fisk brukade man steka och äta  
till bröd, detta var vanligt, fast det  
ej var nödtider. Den bästa av fisk an-  
sågs vara, laxöring, gädda, röding, till  
sämre fisk börde, moss, möit. Laxöring  
och annan fisk som ej var stora ben  
i åt man utan att bena, man ansåg  
att det var slöeri att bena sådan fisk.  
Fisk förekom i kosthålllet dagligen, och  
hade man gott om den kunde den  
förekomma både till frukost och middag.

18. Strömming var en maträtt som förekom  
mycket här, när man var ute på hand-  
elsfärder, brukade man köpa, eller älska  
byta åt sig strömming, stora partier  
som man sedan sålde åt grannar som  
ej själva foro ut, till brukade man  
ej så mycket. X Skinn brukades till  
remmar åt f. ex. tröskslager som man  
använde vid tröskning av säd r, s, v, ; samt  
till piskvärtar. Till klarskinn i kaffe  
användes skinn av bokad länka, det  
fins en del folk som även nu använ-  
da klarskinn i kaffe, fast detta köper  
man nu i afärerna.

X  
ULMA 7197. A. Hinders. 1934  
DAL. VÄMHUS  
Frgl. M 25