

7198

ÅNGERMANLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Bjurholm

7198
861E

Johansson, Hedvig, 1934

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

47 bl.4:o

1.

Jaktens och fiskets betydelse för
hushållningen. (först särskilt ~~fisket~~)

Västernorrlands
län.

Länsskapet:

Angermant.

Pockan.

Bjurholm.

Att jakt och fiske fordom varit betydande
näringsgrenar inom Bjurholms socken,
förstår man därunder, att socknens äldsta
byar som t. ex. Bahlsjö, Storransjö,

Ottervattnet, Lillarmsjö, Bastuträsk,
Vitvattnet och Stensvattnet m. fl. äro
alla belägna vid präktiga fiskevatten.
(Bjurholms kyrkoby är således ej den
äldsta byn i vår socken, utan har in-
flyttning hit skett både från ^{byarna} Bastu-
träsk och Vitvattnet.)

Strax väster om Bjurholms kyrka fly-
ter Öreälven, vars djupa dalgång här och
där utbreder sig till vackra näs med
in-ogar, (längre vikar från älven) vilka

2

vid större vattenflöden särskilt vid den s. k. vorkflöda (vårflödet) bliva präktiga fiskevatten. Om våren utsättes nät på lagant (lämpligt) djups helst strax innanför oymöna, (stället där ogen mynnar ut i älven) och man fångade då först och främst gädda, lekgädda, men även stor fin aborre samt lake. En del av denna fisk går från älven in i ogen för att lek. (lägga ägg) som t. ex gädda; annan fisk, som t. ex. lake och aborre vilka uppschallit sig i inögarna (sådana vattensamlingar som ej bottenfrysas över vintern) över vintern, kunna då även fångas.

Inom Bjurholms kyrkbys ^(eller näs) ögor kan jag nämna: Langogen, Strupfars-ogen, Lensänk-ogen, (Linsynk-ogen) Hemavan,

3. Stornäs - näbben, Skalkäll - oger
Stornäs - avan och Lockernäs - vika, vilka
alla i gamla tider varit givande
fiskevatten. (Min farfar och min far fiskade
rätt mycket i en del av dessa oger.)

Största fisket företogs om våren
genom utläggning av nät i agarna,
men under sommaren och hösten
kunde den, som hade tid och tillfälle
därtill även fiska dels genom att vid
vattenflöden (stigande vatten) lägga ut
nät, dels genom att vid solstränder
och på grunt vatten skjuta eller
också snora gädden. (gädden = plur.
beständ. form.) Man gjorde sig snoror
av fin metalltråd, som kallades
snoratrån, föide den försiktigt om
gäddans hals och drog sen raskt upp.
Numu i dag fiskas så här under ^(sommardagar) soliga dagar.

4

Den fisk, som av våra förfäder och hos oss fångades, användes till mat i familjen; någon gång gav man ju förstås bort en smakbit. Endast någon så kallad vorkar (karl som uteslutande levde av jakt och fiske) sålde fisken på män hannelsbo hell ner na heshkapp. (ämbetsfolk)

Den i gamla tider, som ville skaffa sig fiskredskap, fick fiska var och när han ville. Nu däremot har fiskelagen i någon mån böjät till-lämpas.

Skade man varit ut å fiskat långt bort från hemmet t. ex. till Lugsjön eller Stensvattnet, hade man alltid en sälskinns-säck eller näverkont med att pakta hem fisken i. Säcken eller konten bars då av fiskaren på ryggen.

5.

Fisk, som fångades eller fiskades i vatten nära hemmet, bärs hem till klyva. (klyva) (trädde på vidjor och bärs hem i händerna.)

Var man borta från hemmet på fiske ett par dagar, skulle man ju förstås äta fisk under denna tid, och därför hade man för att få den smaklig salt med. Det vanligaste sättet att vid utflykter anrätta fisk var, att steka steka den på glöd eller som sådes: "Stt stek an på ghöa!"

Vid sådana tillfällen sökte man alltid efter en gammal timmerkoja eller en hölada på en slätteräng, i närheten av fiskerattnet för att där lämna matsäck odylikt och för att få tak över huvudet, om burt regn inträffade.

5

6. Vid "fiske" metades mest med spö, som vi säga; d. v. s. krok med lockbete på. Betet bestod av mask, (metmask, daggm.) Om fisken var riktigt på "tagen", och masken tog slut, tog man fiskögon och lämpligt stora fiskköttbitar som bete. Vanligast metades aborre och mört. Dessutom satte man ut gädd-krokar vid stränderna, eller drog man gädd-drag, om gäddan var på svorsch-tid (på tagen eller svaljs-tiden) Som bete på gäddkroken användes helst ^{en} grodd. (groda) Ibland drog man gäddsdrag, men man måste då ut från land. Vilde man få större fisk, fiske man allt ut på djupet, således från land, och ^{man} måste då begagna båt eller flotte. (fröta)

7. En fhotta (flotte) var egentligen några
torra, lätta stockar, som hofsfasts
till ett stycke golv så pass stort,
att åtminstone två personer kunde
hållas eller sitta på den. Drog man
gädd drag måste två personer hjälpas
åt, en rodde och en skotte om
eller höll draget.

I Öre-älve var det för vanligt och
lovligt dra nota (not) men nu är här
förbud på sådant fiske eller sådant
fiskesätt, emedan älven blev nästan
uttämd på fisk. I noten fick man
gädda, aborre, lake, stäm, harr, ruda,
stenbit och till och med lax.

Lakan (laken) brukar man eljest
slå om hösten, när älven är till-
fusen vid stränderna och vid

8 stengra. (små klapperstensholmar)

Här står ofta lakerna med huvudet
^{snett} uppåt och tätt in under isen.

Då skall man passa på å "schä lakar"
Isen är då ej tjockare, än man med
ett dukligt slag av yhammaren
får fisken att ^(svimla) komma och flyta upp,
varefter man skyndar sig, få hål i
isen för att få fatt på fisken, innan
den livas till.

Jag minns mycket väl, att min farfar
(Jon¹ Jansson d. ä²) alltid om höstarna
var ute, innan snön kom och medan
isen var blank, slog lake och bar
hem vackra ^{fisk} knippsor, som användes
till mat i hushållet.

hälla höstmorgnar
Sven i vår tid brukar pojkar gå ned till
Öreåls eller Öreån för att, som sägs, "slå lakar"

9. När man var på utfiske, ränsade man ej gärna fisken, förrän man var hemkommen. Man brukade salta på den litet, så att den redde sig ett par dagar.

Om ej gaddan var ~~var~~ på "tage", eller om det ej var den så kallade svorsch-tin (sväljnings tiden), var man helst tillbaka från fisket mot kvällen samma dag man gick ut, eller omkrå kom man hem nästa dags förmiddag. Fisken räknas nappas bäst när solen går från vattnet, och när hon (den) kommer fram över vattnet om morgonen.

Den fisk, man ej ät färsk de första dagarna efter fisket, saltades ned i träg, byttor eller kaggar, dock ej för att sparas

10. Länge utan för att ätas ^{nytt}oppis fortast möjligt, åtminstone i vår by. Klade man mycket fisk, skulle den sjöjas om om några dagar och nytt salt quidas in och strös på.

Thott av lachbärting kunde ätas grott om några dagar, sen det dragit åt sig lagomt salt.

I vår by tror jag ej, att det fiskats, så att man haft för vintern, men kanske i byar vid större sjöar.

Min morrnor (född 1816) härstammade från Nyssjö-by, Noidmaling, och hon berättade för oss, att man där fiskade, så att man hade fisk för vintern. Morrnor brukade änkom låta fisken surna, sen stekte hon den på glöd i oppen spis. Och det var gott.

11.

ö efter

Strax före jul sål. i slutet av dec.
 och på början av jan. (under lojans
 lektid) kunde man få köpa och han
 man ännu få köpa loja eller sik-
 loja fiskad ~~ur~~ vissa insjöar i vår
 socken. som t. ex. Storaamsjö, Lillarm-
 sjö ö Stensvattnet. Den fås då, när
 den går i stäm, i lämpliga nät.
 Då man ränsade fisken (mormor
 har lärt mig) höll man till på
 en bänk eller på ett bräde o. d.,
 lade ryggsidan av fisken mot sig,
 vände fiskens huvud mot höger hand
 och stjärtfenan mot vänster. Sen
 tog man kniven i höger hand, skar
 av fiskens huvud med garva, (galarna)
 riste upp buken och tog bort innan-
 mäte (tarmarna, inälvorna och fis-n (luftblåsan))

fis-n även kallad ryggbästa

likamed (luftblåsan)
ett: russen

ULMA 7198. H. Johansson. 1934
 ANG. ~~HÖGSTRÖM~~. BJURHOLM
 Frgl. M 25

12. Var fisken stor t. ex. gädda på 5, 7 o
 9 skålpund eller större, skars köttet
 från ryggen för att kunna saltas.
 (Jag har själv följt för att vittja mat,
 då vi haft gäddor så stora som på
 9 och 11 skålpund) (1 kg = 2 skps. 35 ort)
 Små gäddor räknades ha bättre kött
 än stora.

Fisken skulle ej sköljas i allt för
 många vatten, innan den saltades,
 ty den förlorade då något av smaken.

Slogs fiskvattnet på eller omkring,
 en hägg, dog den bort. Därför fick
 man akta sig för sänt.

Bjurholm den 24 April 1934
 Hedvig Johansson.

Fisken som maträtt.

Västerb. l.

När stor gädda anrättades, var det mycket vanligt, att man kokade den in i fjällen på samt skuren i lämpligt stora bitar; fjällen gick lätt avlägsna efter kokningen. Hade man rikligt med mjölk, gjorde man en så kallad mjölksås avredd med litet vetemjöl. Var det ont om mjölk togs litet fiskspad (mer el. mindre) som hjälp, fast sås av fiskspad var ej lika god till fisk som sås av mjölk. I såsen hackades eller klipptes litet gräslök för smakens skull. Såsen serverades till den kokta fisken och man fick smörigas till, om smör fanns. Man kunde också äta rätten utan smöriga, om såsen var kokad av gräddmjölk.

Ängermanl.

Bjurholm
(socker)

Som krydda användes till fisk
stätt peppar och stätt salt.

ULMA

7198. H. Johansson. 1934

ÅNG. ~~HOSSA~~. BJURHOLM

Frgl. M 25

Fisk - soppa.

Mindre gäddor fjällades ofta och bereddades soppa av. Man tog då litet risgryn i vatten och lät delta först koka en stund, sen lade man ner i kokningen, potsaker om man hade säna, råskalade potatis, ett par skivade löker eller i brist på sådana litet gräslök. Sedan allt ansågs färdigt kokat, slog man mjölk i koket tills soppan blev nog stor eller efter tillgång på mjölk. Därefter gjorde man en afredning av en tår eller skvätt mjölk och en mjöldamt, (myssa mjöl) vilket slops i var vid uppskok, och soppan, fisksoppan var färdig. Var ej fisken salt, saltades naturligtvis soppan, helst under kokningen. Smörgås till!

14 Län;
Västlerbotten
Focken;
Bjurholm

Hadde man särl, kunde man
tillsätta ägg i malta (avredning)

Strömmingsoppa tillreddes på samma sätt som annan fiskoppa, allt efter råd och lägenhet.

Strömmingen klipptes då först i bitar med ryggbenet kvar.

Den, som skull smält ~~ä~~ (avreda) fiskoppan, fick röra flitigt med trästaven i grytan, sen mjölken var dit slagen, tills delless (tills) gryta kokt opp, annarsk braun ~~ä~~ vä. (blev vidbränt)

Som synes äts mera färsk fisk sommar - än vintertid. Om vintern höll man sig med antingen salt strömming eller salt sill till potatis mest till frukosten. Jultid köptes även lutfisk (torsk) Sill, strömming och lutfisk köptes från Nordmaling 5 mil härifrån, till jämväg fanns ju ^{nära} ~~en~~ i Norrland. förän kring 1890-1894

Lakens och lutfiskens skinn tillvaratogs för att uppsklyppt till små bitar användas till klarskinn i kaffet. Nu i dag användes här torsk-skinn som klarmedel i kaffet.

Ryggkotor av stor gädda och av lutfisk (till jul) skulle torkas och sen trädas på ett fint spel snöre för att sen användas som spel (sällskaps-spel). Endast två personer kunde då spela på samma gång.

Torkade ryggekotor av fisk kallades munkar och spelet munkspel.

Nu bryr sig ej barnen här om att spela munk, då de ha mycket annat välja på. Laklever är man rädd för, ty den kan innehålla berikemask.

Bjurholm d. 25 April 1934. Hedv. Johansson.

X Något om nödåren 1866 - 1868. i Bjurholm Anger-

Min far berättade många gånger med manland.
 torar i sången om nödåren 66 och 67 Bjurholm.
 Huset (Jon. Jonsch familjen) bestod Svar på
 av far och mor samt 12 barn. (6 söner prägel
 och 6 dottrar). Under nödåren var far-
 far mer än nåsin ute på jakt och
 fiske för att drygn ut (göra drygare)
 maten.

När det om hösten slaktades vid gården,
 gjordes korv, som om vintern användes till
 näsch-jäk (matsäck i ut-arbete, bortifrån
 hemmet)

Far berättar från den tiden, att vid
 måltiden fick man som sovek (sovel)
^{inte} / ~~en~~ mera än en korvbit passom
 (så pass som) kummen lang, men bröä
 feck vä äta, hä vä vlla, pass'n hä va x fastan

(Dubvst/
 (UR))

§ schwakt (svagt). Brödet var nämligen under nödåren blandat med sädor, bark, malad halm och islandslav.

Hadde man en filflaska (en laggad reud eller avlång träflaska) rymmande några kannor med sig i skogskojan, fick man ^{från} början, eftersom man åt av filen ur den, späda på och fylla den med vatten för att göra mjölkedryg.

Mången gång hade man hemma vid gårdarna ^{ej} annat att äta än potatis, rovor och salt.

En gubbe — jag har glömt namnet — brukade taga ett stycke kall, grov gröt med sig i skogen, lägga den på en stubbe (eller stam), och när gubben blev hungrig, var hans enda

3.

19

h.

höst denna gröt, utan någon mjölk eller sovel av annat slag. Han endast tog, gröten i handen, som om den varit en smörgås, och åt, även om den ibland var fuser.

Tyfus-febern rasade hårt år 1868 Fars andre bror i ordningen dog i den sjukdomen, medan det var nöd. Far, som var tredje sonen fick arbeta strängt för att hjälpa föräldrarna med familjen. (äldsta bror Jonas Jons-son d. y hade nyss gift sig)

Det f. måtte ha varit en hård tid, ty far påminde så ofta under vår barndom om den, särskilt när vi ej tyckte om maten, som var till-lagad. "Va ge ä odögde (även odöjde) = odygdig, noja. häner, (barn) sa han, "ge sku ha sett,

* va vå feck åta på 67."

Thorn, råg och mjöl, som köptes, skulle hämtas i Norkmaling, (Nordmaling) och när fjärden där om vintern låg tillfusen, så att båtar ej kunde gå, blev naturligtvis nöd här, då ju arvæten bortfusit. Suen för kreaturen var för dret mycket knappst. Man fick försöka plocka lav o renmassa samt skava rönnbark åt dem för att därmed hålla dem vid liv, men hästarna blevo för en del bönder så beusvaga, att de ej orkade med att dra hem gusch - lärna (mjöl, råg o born) o tjäkt o oklart) ner ifrån kusten.

Jaq har talat med en gammal gubbe, Jan Jaksen fr. Slätmark. (född i Högas) Han och hans bror gingo ned till Norkmaling

5. å köfft (köpte) var sin hartum
(halv tunna) bom och bar den sen
hem hela långa vägen (5 mil) på ryg-
gen. I deras hem funnos två hästar,
men de voro för svaga för färden.

Fastän bonden hade det svårt för
sin del, måste han ändå försöka
hjälpa tiggare, som fliligt besökte
hemmen, där de hoppades på hjälp.

Ankan Karolina Nygren, Nytorp (nude²)
berättade en gång för mig, att en dag
nödåret 67 då hon bakade bröd i
(ly) bröjstein (byggstugan, bagarstugan)
kom ej mindre än 30 tiggare förbi
hennes hem, och ändock ^{var} ~~at~~ Nytorp ett
ensamt ställe beläget efter en skogs-
väg några km. fr. Bjurholm.
"Ja börja ge tiggarna n. halv kaka var,

äta

22

h.

6 i ättan (innan) dagens slut hade
jä-n då gedd bort fäntan kakä,
sade hon.

Det är ju klart att under såna ti-
der fiskades och jagades allt, vad det
föschlo, (förslog, gick) och det var nog
noden, som drev många person, t. ex.
husfadern, att bli en vörkar.

Dessutom hade vissa karlar en "sån
brinnande lust", som de sade, för jakt
och fiske.

Redan medan pojkarva voro barn
skulle de någon gång var, allt efter
som det passade, få följa med sin far
ute på fisk - eller jakt-vornor,
och då visade det sig också, vem
av dem som i en framtid helst
skulle bli en s. k. vorn-kar. (karl)

Med vorna eller vorn i allmänhet
 mena vi ett visst stycke, en viss yt-
 vidd i viss sträcka t ex en vorn
 på en teg, som sås för hand, en vorn
 på golvet som skuras eller skurades
 med fot, en viss bredd och längd av
 en trakt, som genomsoöktes, när man
 tappat något, ett bestämt område
 vid härplockning, en viss del av
 en risig trakt där riset skulle
 bos eller boås ihop (ränsas bort) o.s.v.

obest. form

bestämd form

ent. (sing.) Vorn

vorna

fl. (plurs) Vorner

(vornerna
eller vorner)

R-ljudet uttalas tjockt och
 otydligt i ordet vornkar.

§

Med fiskvorna menas således en fiskar-
 färd till och från kända och givande
 fiskevatten, och med jaktvorn menas
 en viss tillryggalaggd sträcka, läng-
 re eller kortare, i jaktsyfte. Man
 valde ju den mest givande och lö-
 nande sträckan, sedan man gjort sig
 kunnig (hemmastadd, bekant).

Den person, som till sist nästan
 helt övergav sitt jordbruk, om han
 hade något sådant, och i stället
 ägnade sig åt jakt o^{ch} fiske, kalla-
 des vornkar.

Men vilken ^{helt} annan ^{som helst} som hade en "brin-
mande lust" för jakt och fiske, kunde
 så småningom utvecklas till vornkar.

En bonde, som t. ex. min farfar, vilken
 fick söner, som arbetade i jorden, blev så

ULMA 7198. H. Johansson. 1934
 ÅNG. ~~HÖGSTRÖM~~ BJURHOLM
 Frgl. M 25

8. smaningom vorubkar.

Som exempel på, hur fast han var blev vid sin jakt och sitt fiske, vill jag nämna, att när min far började roja bort mera skog från backarna mellan åkerlapparna, för att åkern skulle bli större & solen få tupa fram bättre, grät farfar bittra tårar häröver.

När min far börja roja mark och byta nya tegar Vest om ån, (ågor på andra sidan Öre-ålv) grät även farfar då bittra tårar och bad sonen Jakåp, (Jakob) att han ej skulle tänka på något sänt tokigt, som att göra opp joba. "När skulle han få se, man skörd där och få någon mat därifrån?" När Jakob, som eljest var en god son,

A. ej ville hörsamma sin far, utan arbetade på nya tegar o' tog yngre bröder till hjälp, trodde farfar, att n. jakåp hadd vortat toket.

Stället Väst om än heter nu Solberg (min mamma gav det namn) utgör ett gott litet hemman för sig och äges av min bror kyrkovården ^{m.m.} W. Jakobsson. Det löder näst 1 häst 5 ä 6 kor jämte små kreatur.

En vörnkar var härd för att vara nöjd med sin lott, om än han var fattig.

En gubbe här i byn, E. A. Holmlund, vilken började som hängskomakare, blev så småningom vörnkar. Han fick slå sig ned på en ^{ut} kant

27
av Jan Jans hemmanet, bygga sig en
liten, liten stuga o försöka försörja sig
och de sina. Så småningom och emel-
lanat röjdes skogen bort och han grävde
upp band jord till potatisland och
några små tegar, dock ej så att det
räckte till till en kofa. (foder för en ko)

Potatislandet skatte han så fint, att
bönderna häpnade, och fort fick han
även äta färsk potatis o även sälja
färsk eller ny sådan "att häschkapa."

En dag, när en bonde från byn
frågade honom om orsaken till hans
vackra land, och huru han kunde
få så tidig eller bra potatis, svarade
han: "Du tör int göra du, som ja gör,
gå ä sjong bring pärlanna".?

Bjurholm d. 8 Maj 1934. Hedvig Johansson.

Jaktvarnen. (fågelistak) ² Ingermanl. ²⁸

Sedan jag^{na} visste, var de djur eller det ² djur bäst trivdes, som man ville jäga, uppsökte man med lodbössa, snaror

och giller sådana ställen i skogen. Till och med sattes flaskor upp för att med dem fånga skogsfågel. (flaska-
en större slags län med lockbete i.

Där man såg, att tjäder- och arrfågel höll till eller trivdes, utsattes snaror eller länningar fullt med kumar eller kommar under flaskan eller kring

(även entär) snaran. (Kumarn är bladknoppar på björk om hösten och vintern)

Där risan hade sitt tillhåll gjordes ^{pl.} ris Haga med snara i mitten.

Man stäck ner björkvistar ned i snön tätt, tätt ett stycke, och lännade endast

13. öppningar, där snaran skulle sitta.
 Man kunde även göra riphagen fyr-
 kantiga med snaror här o var.
 Där haren hade sin stig sattes snara
 på lämpligt ställe i "harastigen"
 helst där den gick genom en gärdes-
 gård. Där räven hade sin stig, han steg
 alltid i samma spår eller fähr vin-
 tertid, (rävastigen) lades slagjärnet
 (rävaxen) under en fähr, och där man
 såg lekspår sätte man ut giller
 eller län med lockbete i o. s. v.

När en jägare for ut för att vittj
 (se om) sina utsatta snaror, järn
 och giller, var han ut på vornen.
 För att hinna med så mycket fångst
 som möjligt vistades han i skogen på
 skia (skidor) mest varnen (varendag) dag. * Gjøckt ka

H. Skia som användes på denna tid var nästan dubbelt så bre motför (emot) nutidens skider.

ibland, när räven gått i slagjernet, hände det, att jägaren för att hinna räven förttade ut sig ^{både} och räven och att jägaren annu ej var hemma, fast det var "kol-bikarste schvart (kolsvart) eller svart (utlälet kunde vara något olika hos olika personer. Min farmor sade alltid svart, far däremot svart)

Vornkarlar, som ej hade något vidare jordbruk, plockade även bär, som såldes, band tvastar av lyörkvistar och sålde vintertid, gjorde skobnävver av näver sydd med vriden vidja och sålde o. s. v.

Bjurholm den 9 Maj 1934
Hedvig Johansson.

6. Jaktens betydelse. Svar å frågelista H. Svingermanl.
 När man i forna dagar jagade hos oss, var det Bjurholm
 först i främst, emedan jägaren hade en sån
 brinnande lust därtill, sen och för att försöka
 utrota eller åtminstone hålla undan
 rovdjuren, som anställde skada i boskaps-
 hjordarna, och på samma gång komma
 åt pälsbärande djurs skinn.

Stbart vilt jagades för köttets och dunets eller
 också skinnets skull.

Man lyckades någon gång fälla en björn,
 som till allas förskräckelse revit både häst
 och ko.

Tolv jägare i Bahlsjö by omringade
 och sköto en björn för omkring 60 år sen
 å Bahlsjö skogs betesmarker.

Lodjuret jagades nog mest av lappsén.

Räv, mård, utter, lekatt och bäver jagades

2. för skinnets skull, skorren både för köttets
och skinnets skull.

I min barndom uppsköptes viltskinn och
fågel av någon ortshandlande, eller och
sparade man dem till någon större mark-
nad som, t. ex. i Lycksele eller Nordmaling,
där de avyttrades till skinnuppsköpare.

Längre tillbaka i tiden körde nog bonden
skinn- och fågel-last ända till Stockholm.
När jag vid nioårs-åldern följde min far
till Nordmaling, visade han mig "stor-
landsvägen", (kustlandsvägen) som bar
i väg till Stockholm och efter vilka
hans förfäder kört varor till och från
Stockholm.

Min faster, som ännu lever, säger, att hennes
farfar, som ju var min farfars-far (Jon-
Mäsch-n) körde många gånger med häst och

3. släde ända fram till Stockholm med fågel-
lass. Hon vet dock ej, om han borde ^ä varit
någon handlande eller om han var ute
i egna affärer, kanske "baggedera."

Faster mindes så väl, att hennes farfar
berättade, att en gång när han ~~en~~ kom
fram till Stockholm och borde som vanligt till
magasinet, där fågeln brukade avlastas, fanns
ingen ^{ab.} magasinsskarl eller vaktmästare där,
men dörrarna voro öppna, så att Jon. Mäschen
slapp in. Då han visste hur och var fågeln
skulle läggas, lastade han av sitt fågel-lass
på egen hand. Men när vaktmästaren kom,
blev det strängt, och Jon. Mäschen hotades
med polis för egenmäkligt förfarande.

Men då sa Jon. Mäschen: "Om herin nu int säg
nånting, så ska ja stick åt n en tjäder."
Detta hjälpte, och nåd fick gå för rätt denna gång.

4. Kött av björn räknades som tjänligt till människoföda, och ekorkött äts överallt, där den sköts. Ja, ännu i dag tycka vi om ekorkött här uppe, åtminstone alla som äro av den gamla stammen.

Som bevis härfor kan jag nämna, att en skogs-faktor, var en sommar nyligen ute med några arbetare i skogen, och arbetarna kastade med sten ihjäl en ekorre (ekorre). Faktorn, som i ungdomen jagat mycket ekorre, stoppsade till arbetarnas stora förvåning ekorren i fickan, bar hem den en mils väg för att vid hemkomsten få den anrättad i köttspann.

Sedan man dragit skinnat av det lilla djuret och tagit bort tarmarna skulle den stekas eller "bräckas" på glöd, som det sades. Litet rimsaltad kunde han så förvaras någon tid, om man ville, och sist kokades soppa på den.

5.

Man räknade ickorn (ekorrer) på jurna
(personer), om det skulle bli gott.

En stor familj kokades således soppa
på elva (11) eller tolv (12) bräckta ekorrar.
Mest vanligt var, att i stället för arter
använda hemstött korngrön.

(En gammal grönstöt från mina förfäder ha
skänkts till Emma, Ulmeå.)

Ekorr-soppan hade man efter råd och
lägenhet föutom grön, rotsaker, potatis
och klimp. (S)

Större rovdjur & ekorrar skötas med lod-
bössan, uttern sprang man eller rände man
opp och slog ihjäl, räv tog man i slag-
järn, lekatt tog man om vintern i gil-
ler eller lämningar och fågel och hare togs
om hösten och vintern i snaror. Kven tog
man d. s. k. skogsfågeln under flakan.

6. Barn fick i god tid lära sig sätta ut
harnnara och även att göra snörebred
(litet bräde fullt med små runda ut-
spända ögglor eller snaror av tagel.

I dem skulle man om våren fånga
snösparrar (snösparven). Man slog sig i
stora flockar ned på de första bäjoh-
(bara jordfläckarna oftast ^{på} åkerkullarna
för att söka mat. Nu försökte man göra
falska barfläckar genom att strö ut
mall och smörj (höböss & agnar) på snön.
I mitten av bäjohfläcken satta man ut
snörebrea strödd överfull med mall.
Man kunde på en liten stund få flera
snösparrar, vilka plockades, koktes och
äts.

P.S. Ordet mall i landsmål användes även
i st. f. modell eller mönster i snicke. Sål. annan betydelse.

7. Om höstarna, när rönarna stodo fulla av bär, och mattvakan och sidensvansen kommo fram till gårdarna för att äta rönbär, togo gårdens pojkar spön med tagelsnara ytterst på och fängade med snaran fåglarna, vilka plockades, sveddes i elden, rensades från inmanntätet och koktes i köttgrytan.

Allt sådant fångst-sätt so fågel har nu alldeles upphört, likaså atandet av sparv. Man fredar nu i stället små-fågel genom att giva dem holkar.

Älgen fängades på olika sätt.

ibland fängades han i så kallade älg-gropar, grävda gropar med spjut satta i, dit älgen jagades ö dödades.

Märken efter älggropar finns ännu kvar i en del av våra skogar, påstås det.

8 Ibland jagades älgen i stora snaror satta i små gjorda stigar i eljest mycket tät skog.

Kött av större djur kunde, sedan det blivit skredd (tagit bort körtlar) och skuret från benen, saltas ner i lagg kär. (kött-balja kött-tina)

Annars kunde det först saltas efter behag, varpå det torkades eller också röktes.

Vad man var mycket noga med, angående färskt kött samt vid slakt, var att köttet skreddes innan det saltades.

Man tog bort, med hjälp av kniv alla, både stora och små käschler. (körtlar)

Ling. Obest. f.

Ling. Best. f.

" karschal

" karschla

Pl. karsler

Pl. karschler.

Vid torkningen i öppen spis hängdes köttstyckena på järnbrokar å lagomt.

ULMA 7198. H. Johansson. 1934
ÅNG. ~~BJURHOLM~~ BJURHOLM
Frgl. M 25

9. avstånd från elden och sköttes genom påpasslig vändning.
 Vid rökning eldades antingen i bastu eller i tunna med ~~stros~~^{geen} (enris) och ordra. (alved.)

Jaktlytet bars nog hos oss hem från skogen fortast möjligt, fast man ibland fick skaffa sig hjälp därtill.

Hemma vid gården fanns habbet, där ull, kött, blodbröd m.m. förvarades.

En fågel, som fångades, såldes så mycket som möjligt för att få in styvern. (någon slant) Vår fågel åts vid hemmen.

Fågel, som skulle säljas, lades med huvudet under vingen för att sen stelfysa. Fågel som åts vid hemmet sparades hängande med dunet på, tills man tillredde den för måltiden. Under sommaren sparades

ULMA 7198. H. Johansson. 1934
 ÅNG. ~~HÖGSIÖ~~ BJURHOLM
 Frgl. M 25

10. fågeln någon tid i en i en sval backe
 grävde jordkällare. Man stack då litet
 friskt granris ner i halsen på djuret.
 Sv hare, fågel och skorre tillagades
 alltid köttsoppa med korngryn, pota-
 tis, rovor o blimp, någon gång med litet
 ärter eller risgryn.

Sv tamdjurs kött fick man om hösten
 korv och kött hackelse av inmat, torkat
 kött av stekar och bogar samt köttsoppa
 av det mera beniga ur djuren.

Torkat kött skars i lämpliga mindre
 skivor och uppstektes tillsammans
 med flott, annat fett och skalad,
 skivad kokt potatis (lämnad kall
 potatis från föregående mål.)

Kött hackelse med potatis o lök var
 om hösten en vanlig god rätt.

ULMA 7198. H. Johansson. 1934
 ÅNG. ~~HÖGSTRÖM~~ BJURHOLM
 Frgl. M 25

11. Viltet ansågs hava smakligare o' läckrare kött än tamdjuren.

Fast fisk nog var gott och om varen mycket farkat, (särskilt gott) så ansåg man likväl vilt från skogen, som läckrare föda.

Man var farken eller sugen på nå got gott eller färskt, då man sjätit det på länge och därför längtade där-
efter.

Vist var kött och fisk godare än mjöl^vrätter, gröt o' bröd samt palt av svagt mjöl.

Brödet som bakades av svagt mjöl, blev fröunt; (mört och ohälligt) om bak-
ningsvärmen var svag, blev brödet stäkare (hårt) särskilt på undersidan,
och om det blev (tunnbrödet, ojäst av korn
mjöl)

12. så hårt, att det bröts till vassa bitar, som stack vasst i munnen, när det skulle tuggas, sade man, att det var spetgjätt. = spe - gjätt.

Hos min farfar saknades aldrig vill kött i hemmet.

I min barndom fanns vid ett invallen å näs (Hemavan) en knipsstom (holk) som knipsan värpte i och som farfars pojkar nog skotte om å skaltade på knipsägg.

Man åt även skatägg på samma sätt som hönsägg.

En gammal stäende söndagsrätt av ägg var kokt äggrora.

Man lät en sotmjölkstär (skvätt) koka upp. Här smälte man av med en tunn smet tillredd av mjölk, så många ägg man hade råd till

13. och en mjöshdomt (litet mjöl, efter behag) x o-ljud
Sedan skulle äggvröran sockras något
litet.

P.S. (När en tiggare begärde en mjöshdomt,
mente han: "Ge pass ni vill, något litet.")

Björnhudar, som användes till slea-
huder, köptes mest på Lycksele mark-
naden, men av älg, som sköt i hem-
skogen, bereddades praktiga älgghudar
till skådar.

Älgghudsbällingar användes till stövel
skaft på vinterstövlar. Bällingar
av häst~~er~~ och ochudar användes
till bällingskor för vuxna karlar
och bällingar av ungnöt och kalvar
till bällingskor åt barn i olika
åldrar. Man saltade bällingarna, så
att lädret hölls mjukt, och skomakaren

* Hudar
av benen.
Knaet blev
då hjälpsä-
skon.

14 fick göra resten. Under kalla vinter
dagar räknades bällingskor lika varma
och mjuka som lappskor, men de höl-
los ej lika vackra. Mest trötlet (för-
argligt) var det ju, om bällingar från
samma kalv var olik trosa (teknat)
helst ti snyta på skon. (*Skosnyta * Skonäbb)

Av utterskinn gjorde man mössor,
otterskinsmössor, av kattskinn
muffar och av ekarsvansar boar.
(ickorboar).

Benämnas det en gammal säl-
skinns-säck, som gick under namnet
masäck. Således kallades ej den mat,
som man lade i säcken, utan själva
skinnsäcken med sälhår kvar, masäck.
Mat, som man lade i för en resa kalla-
des näsch-jäk.

XXXXXX
BJURHOLM

1934

ULMA 7198. H. Johansson.

ÅNG. ~~HÖG~~

Frgl. M 25

157. Gharsskin användes allmänt som fot-
skinn åt lindebarn. Det kunde även klip-
pas i remsor och vävas till fallar och täcken
på sina håll. Hartassar skar man klorna
av och använde dem som kritpensel.

Gharafotu (hartassen) användes även att
tjära hängskorna med, och den kalla-
des då tjera-sodd.

Su fågel sprittⁿ eller sprite man
dun till kuddar, tjären borta ringa å
style (ving- och stjärtsemmor) sparades till
brödnaggar. Ibland kunde hela vingskäcken
få följas åt helst från en stor fågel, tuss
el. tjäder, och vingen användes då till
mjälsop; hela style (stjärten) kallades
för användning bhäkta eller fhäkta.

Mjälsopar gjordes för övrigt av hundsvansar
trädde stadigt på en kort käpp eller på en ^{päen} päme.

16. Större fågelstrepas stappade man små runda stenar i, tagna från fågelns magsäck, trädde ihop den till ring sedan man stappat i den sten, lade den i torra nägot-dygn, varefter den var en färdig barnleksak. Jag har hört, att byörgalla, bävergäll och till och med rätt-hjärta kända till kloka gummor som medesin. Vad som smakade bäst ur fågelns för gamla och vana jägare förutom bröstet, var det blåroda köttet utom på fågelns magsäck d. s. k. fåne.

En dag koktes skattsoppa i farbrovs hem och av misstag hade någon lagt i grytan magsäcken kvar innanför fånet.

Farbror, som åt med aptit, fick fånet med magsäcken i. Men då säger farbror: "Ja då ge är såna bismöta, gett ja då slut äta".

17 Till sist vill jag nämna, att när folk
 flyttade in till Bjurholm, fanns vid
 Öre-ålv, nere på näsen och små holmar
 na så gott om bäver, att byn öst om
 och vest om än fick heta Bäverholm
 Sedemera ändrades namnet till Bjur-
 holm. Far sade alltid, att Bjur betydde
 Bäver.

Han berättade även, hur som ^{genoms} jakt
 på bäver för skinnets och gallans skull,
 bävern blev alldeles utrotad.

I Bjurholms ^{byarna} vestra del finnas också Bjur-
 bäck och Bjurvattnet troligen ha de fått
 sina namn efter bävern.

Bjurholm d. 17/1934.
 Hedvig Johansson.

ULMA 7198. H. Johansson, 1934
 ÅNG. ~~ÅNG.~~ BJURHOLM
 Frgl. M 25