

8773

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

JÄMTLAND

Föllinge o. Laxsjö

17/9 1936

Magnusson, Conrad, 1935

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

19 bl.4:o

Exc. OSD

8773

Ink. d. 17 sept. 1926.

Svar på Landsmålsarkivets frågelista M 25.

Jämtland.

Föllinge och

Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen.

Laxsjö.

=====  
Allmänna uppgifter.  
=====

Då de första nybyggarna bosatte sig här i trakten, hade de bara sina kreatur och två starka armar att lita sig till.

Min numera avlidne morfar plägade berättas om hur det var under hans barndomstid, då han tillsammans med sina föräldrar flyttade ut från Föllinge kyrkby för att slå sig ned i vildmarken: "Je va bare tolv år gammal då'n far å a mor flöött(flyttade) ut u kjöschbya. De va på sextisju, så je ske sääj, att int vare för bört int(inte var det så rikligt med mat inte), te börja ma.

Kreka(Kreaturen) tjödre ma fast åti trea(träd), å så vare te sätte opp e litte krypin, så ma åtminstone int behövd va pyne bar'n himmel(så inte vi behövde vistas under bar himmel).

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

Ha ma int tass skogen

å sjön vejt je int var ma skuul ha tege maten. Man de fanns gott om villebrå å fisch,så ma va aldrig rektut matlaus(riktigt matlösa). 'N far vahhuskutdduktig(var väldigt arbetsam),å valspråke hans va:"De ha gått för aner,så nog skere gå för oss å".

Je feck ta i ma arbejn,så ong je va(så ung jag var).Te jeet krekom(att valla korna)va int så lättsamt all gången. På denn tiin var'e rätt gott om bjenn(fanns det rätt mycket björn), så de va int te gå för långt frå stuguknuta.

Je jillre myttjer snuru(gillrade många snaror)å haran å fäuglen(hare och Rågel)fanns'e gott om,så je vitte sällan blint (så jag vittjade sällan utan att få något).

Va fische beträff,vare nog bätter an nu för tiin.Je minns hårre'n far kuun komma heim ma store kjippa ma fisch(stora knippen med fisk).

Iblann for'n far in te byss(reste till kyrkbyn) ma fischkaggom( med kiskkaggarna),å bytte ~~attse~~ mjöle å ett som ane(och ett som annat).Ja

Ja nog va oppväxttia mi svår,man je vill int bytt ma nån an i alla fall!

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

Jag har medtagit min morfars utsago, för att därigenom ge ett exempel på vilken stor roll jakt och fiske spelade för nybyggarna.

Men inte endast nybyggarna ha levat på jakt och fiske; under nödåren, då grödan slog fel, levde hela byar uteslutande av djurfångst.

X Bönderna kunde resa lång väg för att mot hudar och fisk tillbyta sig frökorn, mjöl, kryddor m.m. X

Min morfar brukade tala om, att under "kleintia" fick man äta barkblandat bröd, vilket doppades i sillake. Även vattenvälling var daglig kost, någon gång med rovor som tilltugg.

Produkterna avyttrade man ofta själva. Hudar och skinn uppköptes dock ibland av kringresande skinnhandlare, som sedan sålde dessati parti på marknader.

Fisk och kött såldes av bönderna själva på marknader.

Byteshandel förekom i stor utsträckning. En sagesman berättar, hur det tilljick: Ma brukt fara in te stan (Östersund) på Gregore-marsnen (en marknad i mars månad). Des sald ma skinna, fischen

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

å fauglen(fågel),man myttj<sup>n/</sup>heita(ofta) bytte ma aat oss varan  
som sea(säd),mjöle,salte,sukkre(socker)å kaffe för de ma haad ma  
oss dit. Ma for te Sonsvoll(Sundsvall) å på denn tiin,å der vare  
stor'n åtgång på fische,ske je sääj.Ma fceck tri(3) å fyrr(4) kr.  
punne förn der.Å så kuun ma skaff ma oss sillaå å salte heim.

De hääne att ma for ända te Stockholm,ma stoer fool(stora lass)  
ma faugel å skinn.Der bytte ma aat oss jarnvaran(järnvaror) å  
krutå bly, för de va litte svårst(ganska svårt) å få tag på töcke  
heimomkring.

Jakt på räv och ekorre bedrevs i stor utsträckning,ty  
den islanttmannkundeninbringa,genom att sälja vildtskinn var till  
stor del ägnad att gå till inköp för hushållet,ja,man kunde i en  
del fall,då tillgången på vildt var särskilt god,sälja skinn "till  
e'heil e'ku",som en sagesman sade,d.v.s.man kunde bli i stånd att  
köpa en ko för vildtskinnpengarna.

Rätten till jakt och fiske har i de flesta fall till-  
kommit de bofasta bönderna.Den som hade jord hade även självskriften

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

rätt att nyttja skogens och sjöarnas håvor. Ofta var såväl mark som fiskevatten uppdelade i s.k.skiften. Skiftena avgränsades genom pålar och även vad fiskevattnen beträffar, förfors det på samma sätt (i vissa fall kunde utstickande näs eller sund tjäna som märken).

Varje år skiftade sedan nyttjanderätten, på såtsätt, att den som haft ett skifte ett år bytte detsamma till grannens. På denna så sätt kunde ingen orättvisa uppstå. Ibland hände det, att någon "utsocknes" (person från annat håll) kom och "tjuvade" (jagade eller fiskade olovligt). Detta var dock inte någon "dödssynd", men kunde dock ibland ha rått stora konsekvenser. Ofta fick syndaren lämna sina redskap, sig själv till straff, andfom till varnagel.

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

## II. Jaktens betydelse.

=====

På hösten och vintern företog man ofta jaktfärder för att jaga olika pälsbärande djur.

Men en del rovdjur jagades inte uteslutande för skinnets skull; björn och varg voro böndernas största fiender och därför kunde dessa offra mycken tid för att få se ,eller rättare,få förskaffa "odjuren"till de sälla jaktmarkerna.

Jag vill här återge vad min sagesman hade att berätta om björnjakten.Således P.D-s egna ord:

Om befolkninga vårte var(blev varse),att'n bjenn va på traktom,ringe dom in'n på först sparsnöa(första spårsnön). De till-  
jeck på så sätt, att man gick så stor'n ring,så man va seker på att bjenn va inom é: dann område.Om de nu va dåligt e ver(dåligt väder) så jock dome ringen ejann(gick man samma ring återigen)för å si ett om bjenn int hadd stötje iväg(gått utom området).

Ja, så på jeck inringninga enda te å mars, då ere tia för  
bjänna te lägg se i ide , å om han int hadd bröte ringen, kuun man  
va seker på, att han befann se inom de områ ma hadd inringe. Te  
slut vare te skaff rätt på'n bjännskytt, henekring tog dom bjänn-  
skjyttan efrå Öjara (by i Ströms socken) för de meste.

? fots?

Av pälsbärande djur jagade man mest räv, ekorre, björn, varg  
och lo.

Vad försäljningen och marknadsvärde på skinn beträffar,  
kan först konstateras, att björnskinnet var mest eftersökt och  
värderades till 50 kr. i genomsnitt (bårgna bönder och herrskap köpte  
ofta björnhudar till att ha som slädfällar eller skrivbordsmattor.)

Vargskinn stodo inte i så högt marknadspris som björnskin,  
men voro rätt mycket efterfrågade.

Skinnet av lo betalades upp till 35 kr., om det var stort  
och vackert.

På järv var det dåligt skinnvärde, likaså på ekorre, det  
senare hade ett marknadsvärde av 5'a 10 öre per styck.

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25



Mårdens skinn ansågs för mycket bra och priset varierade mellan 10-25 kr.

Utterskinn betalades med 16-20 kr.

Bäver var mycket sällsynt här i trakterna. En sagesman berättar, att han var 13 år, då sista bävern togs här på platsen av en lapp (nu är denna sagesman 80 år gammal).

Lekatt togs sällan, ty skinnpriset var dåligt.

X På hösten gick man regelbundet på jakt. Man samlade då matförråd, så det skulle räcka i långliga tider d.v.s. om man såg, att vintern skulle bli mycket hård och kall, tog man vildt, så det ej skulle tryta med mat förrän våren kom, då man tog "vår fågel" till eget behov. X

Det hände ej så ofta, att man låg ute på jakt flera dagar i sträck, utan man utsträckte ej sina färder längre än att man då kvällen kom kunde återvända hem. Inträffade det, att man låg över i skogen nån natt, sökte man sig till fäbodvallar eller lador.

Även då man for till skogs i andra ärenden än för att jaga, hade man skjutvapen med sig. T.ex. då en bonde var i "forskog" (var

till skogen efter hö), hade han alltid med sig flintbössan, ty det hände ofta att en orre eller tjäder satt i träd vid vägen, och det var då mycket lätt att komma inom skotthåll, ty skogsfågel har den egenskapen, att densamma sitter lugnt och stilla för hästskjutsar.

Kolare hade alltid skjutvapen till hands, då de vaktade sina milor. Särskilt vid "efterrök" (då milan i det närmaste brunnit ut) kom inte endast fågel till platsen, utan även älg och räv kunde visa sig för att "dricka rök". En sagesman berättar följande, som tydligt visar hur skogsvilt drages till röken:

DE e'n lapp, som ha tala om de<sup>je</sup>/ske berätt nu. Jo, de va så att lappen dann va på fische oppi fjellom. Då han stog på strann hema'n tjänn (eå ångle auren (en tjärn å metade öring), vare så huskut ma my der (var det så mycket mygg där), så han va tvungen te å tänn opp'n ell (tända en brasa), för å hålla på avstånn. De rauk duktigt (rök bra) å rätt som de va, feck'n hör herre de blaske 'n bit bortaför. Han titte opp, för han trodd de va'n storaure (stor öring), som slog ma se. Han feck si på ane, lappen dann, de va nå

10.  
Stnå minner an 'n stor 'n aschox(älgoxe), som sto der å klappe ma mula(d.v.s. drack rök).

Älg, hare och skogsfågel jagades huvudsakligen såsom matnyttigt vildt. Även ekorre jagades ofta för köttets skull, det var en riktig delikatess, om det tillagades på rätt sätt.

Kött av fällda rovdjur åts ytterst sällan. Det har dock inträffat, att jägare har ätit björnkött, då de varit långt borta från bebodda trakter och ej haft tillgång på annan föda. X

Då man varit på en längre jaktfärd hemtransporterades bytet för det mesta med häst, ofta klövjade man det sönderstyckade djuret, som älg och annat storvildt.

Barnen fick tidigt lära sig att sätta ut snaror och gillar. Särskilt vad hare och fågel beträffar, kunde de i rätt stor utsträckning bidra till hushållet.

Bönderna hemforslade i regel det skjutna villebrådet genast efter fångsten. Fjällbefolkningen däremot förvarade ofta jaktbytet på den plats, där det fällts, till dess det blev lämpligt tillfälle att hemforsla detsamma. Bland lapparna var det för sed,

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Figl. M 25

X att förvara köttet i någon klyfta eller dyl. Där saltades köttet ned i stora träkaggar, och man kunde sedan hämta hem kött efter behov. X

Ofta nedsaltades köttet, men man även rökte eller torkade detsamma.

X / Nedsaltningen tillgick så, att man styckade djuret i lagomt stora stycken, så att saltet skulle kunna "bita igenom". Därpå förvarades köttet i täta träkärl i källare eller häbärje. På detta förfaringssätt, kunde köttet förvaras i årtal utan att taga någon som helst skada. X

/ Köttet saltades alltid före torkningen. Det skars i skivor, genom vilka man stack en rund träpinne (köttval). Därefter fäste man upp köttvalen i taket ovanför ugnen, som var plasserat i mitten av rummet, mellan två s. k. torkåsar.

Y Bastutorkning och torkning i ugn var det mest brukliga tillvägagångssättet. X

/ X Vid rökning användes torrtennis, som samlades i stora stora knippen och eldades i öppen spis. X

Skogsfågel upphängdes i stora knippen uppe på vinden.  
Då man såg, att det skulle bli kallt, togs fågeln ned och lades i en hög med huvudena under vingen.

På vintern såldes större delen av skogsfågel, men "vår-fågeln" hade man för eget behov.

Fågel, som man tillvaratog för eget behov plockades och stektes eller torkades.

I allmänhet åt man vildt torkat eller stekt och förtärde då köttsoppa till det.

Ekorrhödt i torkat tillstånd var mycket omtyckt, och ofta bjöd man besökande på denna kost. X

Stek och kokkött, samt hackat kött (man begagnade ett s. k. hackjärn att bereda köttet med) voro de maträtter, som oftast tillreddes. X

Under jaktfärder förtärdes nästan alltid torkt kött (spitjekött). Men man stekte även köttet på stenhällar. Det tillgick så, att man murade upp stenar och över dessa lades sedan en stenhäll. Så gjorde man upp en eld under stenhällan, och då denna blivit till-

räckligt het, skivade man upp köttet, och lade ~~detsadetta~~ <sup>å</sup>ovanpå.

Tillredningen av köttet ~~i~~ i hemmet var mycket enkel. I regel kokades det (kokninga), eller också stektes (~~steijka~~) eller torkades detta, i senare fallet benämndes det "spitjekött".

Potatis och bröd (någon gång rovor) voro tilltugg.

Man ansåg köttföda vara mycket god kost, men man åt ej denna så ofta som t. ex. fisk- eller mjölrätter, ty

Köttet av vildt ansågs mycket "skrypare" (mindre drygt) än köttet av boskapsdjur. Därmed åsyftas, att det förra var läckrare, och på grund därav gick det ~~oftare~~ åt. X

Näringsvärdet var ej så stort, som t. ex. hos fisk.

Ägg insamlades ibland ~~och~~ alltid <sup>de</sup> av sjöfågel (änder). I flesta fall uppsattes holkar (andstutar). Äggen hårdkokades. De urblåsta äggskalen trädde upp på långa snören, och hängdes <sup>u</sup>ovanför dörrar eller fönster inne i rummet, som prydnader. X

Skinnet tillvaratogs ofta för eget bruk och användes till kläder, slädhudar, bordsmattor eller skodon.

Pälsar förfärdigades av vargskinn, mössor av har-, varg-

14.  
eller illerskinn, skinnkragar av räv, mård eller av ~~av~~ekorre, i det senaste fallet, tog man endast rumporna av djuret (det kunde åtgå upp till ett 50-tal rumpor), och trädde dessa på en stark tråd 2 "ekorrboan", dessa kragar voro en riktig raritet. Vidare tillverkades byxor och ~~skor~~ av älgkläder, sockor av sälskinn o. s. v.

Jaktväskor tillverkades va grävlingsskinn och även av sälskinn. 2

Harskinn samlades i tillräckligt antal för att färdigas till fällar.

Hartassarna användes som kritpenslar.

Sälens späck begagnade man still skosmörja och belysning. Inälvorna användes till bete vid olika slags djurfångst. 2

Dun av fågel hade man i kuddar och bolstrar. Fjädrarna hopsamlades till brödnaggar, särskilt ripfjädrar voro mycket bra för detta ändamål. Genom att spänna ut tjäderns strupe och torka den, fick man lagom storlek till ett kruthorn.

Lomskinn användes för beklädnad av mesar, så att dessa icke skulle trycka på ryggen vid bärandet av tyngre bördor.

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

Skinnnet av lomhalsar eller den röda nacken av spillkråkan förfärdigades till klockdynor, en mycket omtyckt vara, som såldes vida omkring.

Bävergäll användes till snart sagt alla krämpor och såldes i stor utsträckning. Därefter kom björngalla, som var ett osvikligt botemedel för kor, som kastade kalv, om det uppblandades med lite brännvin.

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25



III. Fiskets betydelse.

=====

Fiske bedrevs regelbundet av såväl den fattigare delen av befolkningen, som de rika bönderna. Mest fiskades lax-öring, harr, sik, gädda och lake.

Under nödåren fiskades även mört, som ansågs för mindre ätbar, denna åt man själva, den "finare fisken" såldes i mycket stor utsträckning. X

Fiskevattnen voro rika på fisk, så man hade ej behov av att fara till andra avlägsnare fiskevatten. Det kunde dock inträffa att en och annan företog färder till fjällen för att fiska. Fjällvattnen voro synnerligen rika på "rör" (röding), som naturligtvis ansågs för en veckligt stor läckerhet. Ofta fingo innebyggarna besök av lappar, som avyttrade sina förråd av fjällfisk till dessa.

Fisken hemforslades så fort man ansåg sig ha tagit till-

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

2

räckligt.

Hemtransporten tillgick på så sätt, att man körde med häst (säbskilt under vintertid). En sagesman berättar följande:

"Vare längre n väg å frakt fischen, bar ma 'n ti 'n stor'n näverkont hell ti mejsa (i mesen) på rygga. Ma gool opp'n (rensade fisken) på strann, å salte påån litte grann (en smula). Då ma bar heim fischen feck ma ha tätt'n kaagg, annars rann saltlakan bort. Så fort ma komme heim salte ma om fischen å säätt kaggan here källara. Ma åt för de meste fischen, som ma stekt på glöön (stekte på glöd) på strann, då ma vile oss emilla nappatagom ma fischa. De tillgeck så, att ma tog'n fisch oopp-gool (ouppgjord) å spets'n på e spett å saan (sedan) vare te håll'n öve glöa te han va rektutt brunstekt. Då geckn ata som han va ma bein å allt! För det mesta förvarades fisken frusen och i så fall orensad. Men den saltades även ned i kaggar, tråkaggar, som voro alldeles täta. På detta förfaringssätt kunde fisken förvaras så länge som helst. Denna fisk var mycket omtyckt (gravfisk). Det var i flesta fall öring och harr man beredde gravfisk av.

Fisken saltades i allmänhet rätt kraftigt, ty den kunde då förvaras mycket bättre.

? gjorde  
läs: j- (H)

läs: j- #

?

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJO  
Frgl. M 25

78.  
Genom att "vassdra" fisken (lägga den i vatten) fick man den lagomt salt. X

Tillagningen av fisk var föga varierande. För det mesta kokte eller stekte man densamma. Fiskspadet slog man ofta mjölk i och drack detta till maten (fisken). Detta spad kallades för "fischsuupe".

Fisken stektes på glöd eller i panna över elden "stejk-fischen". I såsen användes nästan alltid pepparrot.

Fiskrom tillvaratogs ibland. Då nedsaltades denna och äts som den var "gravrom".

Fiskinkråmet kokades till sammans med huvudena till grismat. Att man själv tillgodogjore sig denna föda, torde ej ha förekommit annat än i nödtider t. ex. på 60-talet.

Man ansåg att fisk var både god och närande föda.

Därom vittnar följande uttalande: "Fischen åt ma nästan dagligen, man kätte däremot vårte ma fortar leij& kött blev vi fortare nöjda på." X

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935  
JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ  
Frgl. M 25

19.  
Strömming och sill förekom då och då i kosthållet.  
Ofta reste man in till Sálet (Sollefeå<sup>t</sup>) eller Levång (Levanger) och  
tillbytte sig saltströmming och saltsill mot lantbruksprodukter.

X  
Skinnet av lake tillvaratogs för aft användas X  
som klarskinn i kaffet. Numera begagnas ej sådant.

Fisken gjordes alltid ren från fjäll.

Sagpsmän: Per Lohberg, Lövsjö f. 1855.

Erik Jansson, Gålsjön, f. 1844

Lövsjön, Föllinge den 24 augusti 1935.

Lomad Magnusson

Järnväg. 36. Uppsala.

ULMA 8773. C. Magnusson. 1935

JTL. FÖLLINGE-LAXSJÖ

Frgl. M 25