

Accessionsnummer: 19262

Ort: Lappland, Kvikkokk kapellförsamling

Informant: Holmbom, Johan 1948

Innehåll: Hushållning, ved, skolbandvävning, ängsyra 17 bl. 4 fotografier

Ekonomi

Betr. inkomster av årets jakt, kunde denna variera högst betydligt beroende på vilttillgången under jakttiderna. Likaså varierade den mängd av t.ex. fågelvilt som man använde i det egna hushållet, av samma orsak som ovan nämnts. Det hände t.ex. att det var rikligt med fågelvilt under jakttiden då man jagade för avsalu, t.ex. till mitten av mars månad, men sedan avtog fågeltillgången (ripa)* varför det ej blev mycket som användes i hushållet. Långt tillbaka i tiden, (början av 1800 talet o senare) använde man nästan uteslutande all fågel i egna hushållet.

*Se tillägget

E. H. berättar att under hans farfars tid (Isak Holmbom) var brukligt här i Njuonjes (*Njunjes*) att man plockade ända upp till 50 st ripor, och sedan kokte i varje omgång 10 å 12 st. fåglar i stora grytor som var försedd med tätt tillslutande lock av granvirke som ej ger bismak. Den så kokta fågeln användes i hushållet. Tjäderfågel som fångades isynnerhet på våren, och då dels skjöts på "hvin" eller fångades medelst flake o snaror användes alltid för eget bruk, och var då detta kött en mycket god tillökning i kosthållet. Likaså kött av hare.

Även ekorkött tog man vara på. Isak H. gjorde en jaktresa neråt skogslanden kring Granudden o Björkholmen varvid han på en sådan resa sköt 160 st. ekorrar. Han tog vara på alla kropparna, sedan han flått av skinnet. Dessa kroppar användes sedermera hemma för matlagning, och kokades då helst tillsammans med fågel. Skinnen torkades och användes för avsalu. Vid denna tid erhöll man för varje ekorrskinn ca 25 öre st.

För ripor erhöll man samma pris. Vissa vintrar då riptillgången var god hade man fångat upp till 5 å 600 ripor som såldes eller byttes mot livsmedel såsom mjöl, kaffe, socker, salt, tobak samt nödig ammunition.

Så kunde man ha lyckats fånga 3 å 4 st. rävar för vilka man erhöll 8 till 10 Kr: st. För korsräv fick man c:a 16 till 17 kr. pr st. Så hände att man lyckades fånga någon vit fjällräv, men denna stod lågt i pris. Man erhöll således endast omkring 2,50 å 3 kronor för ett sådant skinn.

Av hermeliner kunde man fånga 25 å 30 st. pr jaktsäsong. För dessa skinn erhöll man under Isaks tid 25 å 30 öre. Men längre fram i tiden steg priset till i första hand 3.50 och så upp till 5 kr. st.

Vidare uppsamlade man allt fågeldun, som plockades av den fågel man använde själv i hushållet, och förvarades i stora säckar och sedermera fördes ner jämte det övriga saluviltet. I första hand skulle detta dun bytas mot ammunition, krut, knallhattar samt bly för kulstöpning.

Till Norge förekom aldrig någon export av något slag från dessa trakter.

I hvarje familj hade man upp till 4 kor, vars mjölk o smör uteslutande användes i hushållet. Vidare höll man sig med rätt många får 12 å 15 st. I västra gården hade dom upp till 20 st. får.

All ullen användes till att spinna garn utav, som blev till strumpor o vantar eller tyg som vävdes hemma av fruntimren. Skinnen av de får som slaktades användes till att sy fällar av. Man klippte aldrig av ullen

på ett får som skulle slaktas, utan lät ullen växa riktigt lång innan djuret slaktades. Fällar av sådant skinn kallas "långullfällar".

Potatisodling förekom men även detta skedde endast för husbehov. Man gjorde även försök med kornodling, men detta slog aldrig riktigt väl ut. Det kunde gå bra vissa gynnsamma somrar men för det mesta förstördes åkerväxten av frost. Sådana år då växten gick något så när bra, handtröskades kornet med s.k. slagor i en lada som försetts med tätt golv. Man torkade så kornet i en tillgänglig bakugn, så att kornet blev fullständigt torrt, varefter detta malades efterhand i en handkvarn som var fastsatt inne i matboden. Då man hade lyckats få mera korn så det blev för arbetsamt att handmala detta, fraktade man kornet ner till Kvikkjokk där dom byggt en kvarn i en ström, den s.k. Kvarnbäcken på västra sidan av berget Nammates. Där malade man sitt korn vilket förvandlades till rätt bra mjöl i denna kvarn. Av detta mjöl erhöles mycket gott bröd isynnerhet då man blandade i degen potatismos. Man avyttrade aldrig vare sig korn eller därav malet mjöl.

Betr. fiske så avyttrade aldrig Njunjesborna någon fisk. Den mesta salufisken fångades i sjön Peuraure av ortsborna där invid denna sjö. Deras fiske pågick på senhösten och vintern och då med s.k. rock, (då nät sattes under isen). I Kvikkjokk fångades även en stor del fisk för avsalu.

Då fångsterna för olika jaktår varierade högst betydligt är det omöjligt att kunna uppge huru mycket man avyttrade i förhållande till det vilt som kom till användning hemma. Men man kan nog ändå påstå att största delen av exempelvis fågelviltet (riporna) avyttrades.

Därtill kom ju naturligtvis skinn av räv, hermelin o ekorre, samt något björnskin, vilka alltid avyttrades, användes således aldrig till någon klädessömnad, för eget bruk eller avsalu. Vidare gjorde man för det mesta bytesaffär med sitt vilt, till uppköpare i Jokkmokk. Man hade ju egna hästar i gårdarna här i **Njuonjes** varför man alltid själv körde ner till Jokkmokk med sin fångst. Där nere hade man sina kända köpare och kunde man göra riktigt förmånliga affärer med dessa, särskilt om man hade brännvin som man kunde bjuda på.

På den tiden under 1800 talets senaste årtionden började en o annan fjällintresserad turist, däribland exempelvis vetenskapsmän, komma till dessa trakter och dessa behövde ju hjälp av ortsborna dels med bärning av bagage och lotsning till de o de fjälltrakterna, det fanns ju på den tiden inga utprickade leder som det gör nu i fjälltrakterna. På så sätt tjänade man ju också en o annan slant.

Då man körde ner till Jokkmokk tog man också med sig renstekar och renhudar av de renar man köpt av lapparna och slaktat.

Dessa produkter av kött och renhudar hade man alltid med på första turen till Jokkmokk, omkring Anders Mäss = Första söndagen i Advent, liksom det fågelvilt man hunnit fånga intill denna tid harar, hermeliner o ekorrar, skinn av dessa djur.

Sammanfattningsvis kan man nog säga att jakten spelade den största rollen som inkomstkälla, och att husbehovsjordbruket kom i andra hand. Betr. fisket så var detta en komplettering till de produkter för husbehov som erhöles av jordbruket.

Man kan nog säga att 2/4delar av all inkomst kom av jakten, 1/4del av fisket och den sista fjärdedelen av jordbruk.

I jakten är då även inräknat det vilt som användes i hushållet.

Tillägg till "Ekonomi"

Att riptillgången kunde avtaga berodde ej på fångsten, utan kunde vara av tillfällig natur, liksom tvärtom.

Det hände t.ex. att riptillgången ökade på vårvintern efter det man slutat jakten. Detta berodde på betesförhållandena, om det på höstvintern var litet snö oppåt gränsfjällen höll riporna till där. På vårvintern kunde det bli mycket snö i dessa fjäll med dåligt bete för fågeln varför då dessa kom i stora flockar inåt landet, där det finns gott om björkskog och riporna därför kan livnära sig av björkrisknoppar.

Samma förhållande råder ju givetvis ännu.

Ved. Bild 1.

På våren, medan det ännu finnes så pass med snö att det går att köra, passar man på att hugga björkved för sommarens behov.

På bilden håller man just på med att draga ihop björkarna i högar varifrån dessa sen köres fram till gården för att där huggas opp till ved.

I terräng där det är medlut använder man sig även av en lätt släpkälke på vilken man lastar lagom stora björklass och drager denna för hand utför till lämpligt opphuggningsställe.

Ved. Bild 2.

Här synes en björkhög som man samlat ihop vid kanten av snödrivan. Blir det nu hård skare, som bär opp att gå på är det särskilt gynnsamt för handdragning med släpkälke. Man tillvaratager även rönn, asp och sälg som blir bra ved sedan det torkat.

Ved. Bild 3.

Denna bild är tagen på opphuggningsplatsen. På bildens vänstra sida ser man en färdig vedkast, och framför denna ved som skall kastas opp. E.H. tar just en paus i arbetet med klyvningen.

Det är björkved som här håller på att huggas.

Skolbandsvävning.

Bilden visar E.H.s hustru Olga sysselsatt med vävning av skolband. Vävskeden, liksom skytteln vilken dock ej synes å bilden, har E.H. själv slöjdat av en björkskiva med pånitade beslag av horn på skedens övre och nedre kant. Interiören är från köket hemma hos E.H. Man ser den öppna spisen med insatt järnspis.

Denna mur liksom de flesta andra samtida murar här i trakten murades av en Jokkmokksbo, murmästare Stjernberg, vilken även var mycket skicklig träslöjdare. Denna man dog för några år sedan. Å bildens nedre vänstra del ser man luckan i golvet som leder ner till potatiskällaren.

Ängsyra

Ängsyran (*Rumex acetoga*)

använde man sig av i hushållet. Man gick så tillväga att man plockade någon säck full med dylika blad, varefter dessa kokades opp i vatten, så att en tämligen tjock grötliknande massa bildades. Denna hälldes sedan opp på fat där den fick stelna, varefter den vid behov blandades mer eller mindre efter tycke och smak i långmjölk, fil. En sådan mjölkrätt var mycket läskande och god i sommarvärmen.

Den färdigkokta ängssyregröten kallades på lapska för "juobmo".