

26674

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Jämtland
Regunda m

17/5 67.

Lindberg, Erik Jons. 1967.

ULM:s frågel. M. 25 jaktens och fiskets
betydelse för huskällningen.

14 Bl. 40

18/5 1983

Tillägg, tjäderlekseld

1 " "

26674

Frågelista M 25.

Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen.

Flera berättelser förmåla om, att när nybyggarna "togo" sin blivande jord, valdes den - när möjligheter härtill funnos - platser närbelägna fiskevatten - gärna då åar /små älvar eller större bäckar/ det sistnämnda med tanke på, att här kunde så småningom kvarn anläggas med vattenhjul såsom drivkraft. Sydsluttningar "sörläga" voro eftersökta, här hade man ju bättre förutsättningar för tidigare skördar än i norrsluttningar - givetvis kunde ju inte alla få dylika platser. Först brukade den blivande nybyggaren göra förberedande rekongnoseringar för att finna sig en lämplig plats, bland annat undersöktes också hurdan jordmänen var beskaffad, i och för sig en betydelsefull sak för kommande nyodlingar. Lämpliga myrar till slätter togs det mycket stor hänsyn till, de första åren i det nya "hemmet" måste ju huvudsakligen delen av kreatursfodret skördas på myrarna - ty, det dröjde nog åtskilliga år innan så mycket odlats, att man någorlunda fick en del foder på platsen. Vad man i alla första hand odlade var rovor och råg. När så platsen utsetts,

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
JTL. RAGUNDA
Frågl. M 25

utfördes rätt ofta rothuggning av den på platsen växande ur-
 skogen. Härvid avkapades de grövsta i markytan liggande trädrötter-
 na, kom nu en ordentlig storm vräktes träden omkull, i regel då ~~ax~~
 i samma riktning, stubbarna följde samtidigt med, jämte det mesta av
 trädens rotsystem, en sak, som i hög grad underlättade den kommande
 uppodlingen. I avvaktan på vindhjälpen med trädfällningen, brukade
 en primitiv kojja byggas - innan denna var färdig hade riskojja
 nyttjats, det hörde ej till ovanligheterna, att en risig gran gav
 första nätternas "tak över huvudet" på den blivande nybyggnads-
 platsen. När så skogen stormfällts och torkat så pass, att den
 lätt fattade eld - vid tändandet skulle helst gnideld uppgöras
 detta ansågs mest lyckobringande - stål och flinta kunde ju ä-
 ven nyttjas, men undveks i detta fall om så var möjligt. Sedan el-
 den gått fram, det grövsta et eldförintade bråtet undanskaffats,
 såddes råg och sattes rovor på den så uppkomna svedjan. Under
 denna tid och åtskilliga år framåt för den delen, var jakt och fis-
 ke det som gav mesta bidraget till matfrågans lösning, en del av
 skogsbören voro även välkomna och utnyttjade tillskott. Vilt-

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 25

fångsten skedde vanligast med snaror, giller och fallgropar av olika slag. Då salt dels var svåranskaffat, dels tungt att bära långt ut i markerna, var tillen början torkning eller rökning den vanligaste konserveringsmetoden för fisk och kött. - För de i byarna bosatta hade jakt och fiske - i dåtid - närapå lika stor betydelse som för nybyggaren, slog nu dessa näringsfång fel då var svälten en säker gäst på den platsen. Det kan verka såsom ett ödets ironi, ofta var det nu så, tog frosten skörden på marken, då hade oftast jakt och fiske föga bidrag att lämna - de gamla sade nog med rätta om detta förhållande "tj8l, dda hu ta bå mjål, tjött åfisk", kölden /frosten/ hon tager både mjöl, kött och fisk - Pälskinnen voro också synnerligen eftertraktade och för den delen av stor betydelse, för dessa fick man eftertraktade förnödenheter i utbyte. Nästgårdsväg var det ej då till bytesplatserna - skårväsendet omintetgjorde ju i stort sett all lanthandel - handeln var ju ett städernas privilegium - från min hemort körde man i-bland - vintertid, dåtida vägar voro ju föga lämpade för långfärder med hjulåkdon ända ner till Stockholm för köpenskap eller bytesaffärer. Nödåren voro ännu i min ungdom

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 25

4

i åtskilliga åldringars minne och då särskilt det så illa be-
ryktade året 1867. Här exempelvis skedde islossningen på Gesund-
sjön så sent som på midsommaraftonen, frosten kom redan i auguste
och tog kål på den växande grödan, till och med de härdiga rovarna
som nu till största delen undanträngts av potatisen blevo små och
ynkliga "nättopp morotsstira" berättades det, att potatisen ej gav
något i matväg är ju naturligt, jakt och fiske gav då till råga på
allt ringa utbyte. Nöden var stor, barkbröd bakades, man fick de de
så kallade "ryssmattan" ryska mattorna, rågmjöl förpackar i bastsäc-
kar, de sistnämnda nyttjades efteråt såsom mattor - såg en dylik,
delvis mycket söndrig, i min gröna ungdom. Till råga på allt var
mjölet brännt och klumpigt, föga brukligt till människoföda, efter
nutida begrepp, men i dåtid äts med största förtjusning. I byarna
saltades kött och fisk ner, även gravfisk bereddes, man torkade och
rökte såväl kött, fisk och fläsk. Under nödåren = svagåra även hål-
åra /hårda åren/ gjorde man allt, som möjligt var för att hålla hun-
gerspöket på avstånd, fiske och jakt var ju helt naturligt sådant
man ägnade mycket tid och möda till, hade man tur i dessa näringar

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 25

då behövde man givetvis inte svälta. Av viltet nyttjades huvudsakligast tjäder,orre och hjärpe som bytes- eller försäljningsvaror, beroende på,att detta vilt var det mest lagringstålīga.Här i nejden idkades både jakt och fiske som en slags "allemansrätt" oavsett det nu var jordägare eller ej,även manhaftiga kvinnor ägnade sig åt dessa näringsfång,denna praxis tillämpades till dess skogsbolagen började "lura" åt sig skog och jord /det må vara upptecknaren ursäktat,att ordet "lura" nyttjas i detta sammanhang,men då det ju är rena sanningen är det välbefogat/. - Såväl norge då vanligast ~~XX~~ Trondhjem som Sundsvall fingo besök från folk i min hemnejd vid deras handels och bytesresor. - En håljársrätt var fiskkakä = bröd bakat på malen fisk tillsatt med barkmjöl och någon gnutta "riktigt mjöl",som sovel till detta bröd nyttjades "fättemannsstn" fattigmansosten = skivad potatis eller skivade rovor ,smör var då i regel mycket sällsynt,ty,också höskördarna brukade dylika år bli minimala nödfordret torkat löv,antingen repat eller skurna kvistar bundna till kärvar,lav,barr,lingon- och blåbärsris etc. hade ju ringa näringsvärde,kreaturens avkastning blev ju också av denna orsak,minimal eller

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 25

ingen alls. Man hade som talesätt att en ko behövde 8 hö-
 hässjor till vinterfoder - en häst tolv. Här om något kan det väl
 talas om något synnerligen varierande, det var ju många faktorer, som
 inverkade på hässjornas storlek, först och främst hässjeslanornas längd,
 så höets beskaffenhet, var nu höet kortvuxet - "småforä" - var det ju
 svårare få dylikt att hänga fast i hässjan resultatet blev då små
 hässjor, tvärtom när det rörde sig om långväxt hö. - Var nu höet
 tort "tårforä" när det hässjades blevo hässjorna mycket större än
 när man hässjade nyslaget eller rätt foder "surforä". - I den mån
 svälten måste hållas på avstånd respekterades givetvis icke jakt-
 lagstiftningen - en sak som också de flesta "lännsmän" länsmän
 /landsfiskaler/ sågo genom fingrarna med, man räknade dylik livs-
 nödvändig jakt såsom ett vällovligt näringsfång. Skjöt nu ex. nå-
 gon en älg och då endast tillvaratog de allra finaste köttbitarna
 ansågs detta vara lindrigt sagt en fruktansvärd dödssynd - man lät
 ju mat förstöras - mat var ju Guds gåvor, som ju måste tillvaratagas
 och ätas med vördnad . Upptäcktes nu dylikt förfarande och då un-
 der olaga tid, ledde det i regel till att den skyldige - oavsett nu

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 25

Z

vem den skyldige än var - att han anmälades för myndigheterna och fick taga sitt straff. Olaga jakt i bemärklig mening anses numera här i orten alla överträdelser av gällande jaktstadga - alla klutar sättas till för att den skyldige skall få sitt straff. Jaktens betydelse som ett livsviktigt näringsfång har saknar i nutid all betydelse, denna "nya tid" kan sägas ha gjort sitt "intåg här i nejden" under 1920 - talet. Efter denna tid har såväl jakt som fiske ~~mist~~ undan för undan mist sin förutvarande betydelse i hushållningen för att i nutid mest kunna hänföras till fritidsnöjen. Några jaktliga eller fiskerättsliga tvister har här i min hemort - enligt vad de gamla berättade - inte förekommit före skogsbolagens markförvärv. - De djur som fångades eller jagades huvudsakligast för pälsens skull voro: hemmelin, ekorre, räv, mård, utter och lo, längre tillbaka i tiden voro björn, varg samt bäver också eftertraktade pälsdjur, björn, lo och varg voro vissa perioder särskilt eftersträfvade byten, de voro ju åsatta skottpengar, björnen gav dessutom ett smakligt kött. På hösten brukade man oftast anordna en gemensam jakt på älg, fäbodstuggorna nyttjades då såsom jaktstugor. Genom dylik sam-

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 25

8

jakt ökades förutsättningarna för jakten, som vanligen skedde med hjälp av lösgående hund. Genom denna höstjakt erhöles ett köttförråd till stundande vinter, sinade köttet, - ja, då satte man igång ny gemensam jakt oavsett årstid - förbud etc. ~~Småviltjakten~~ småviltjakten däremot bedrevs individuellt, spelskytte bedrevs i stor omfattning särskilt på tjäder men även på orre. Nu är att märka, i dåtid var vilttillgången i urskogarna här mycket riklig, antalet jägare ringa, vilket i viss mån kan ge oss sentida en rimlig förklaring till, att viltet ej totalt utrotades genom en slags året om pågående jakt och djurfångst. /beträffande saltning, torkning och rökning se särskilda uppteckningar/. Råkade den medförda matsäcken sina under pågående jakt glödsteckte man i regel kött från bytet, ibland stektes det över elden uppspetsat på en träpåk. Mycket vanligt var, att kolarna hade bössor med sig och sköto "kølmils-rök-snusande orrar och tjädrar", även de som körde i skogen medförde ofta muskedunder, det var då vanligen fågel som eftersöktes, men även annat i-vägen-kommande-vilt knäppte man. Simmfåglar änder etc. skötos även dock ansåg man detta vilt vara föga smakligt, hjärpen däremot an-

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 25

9

sågs vara en verklig delikatess, sak samma med ekorren, kött av lo, utter, mård, varg, räb, hermelin och järv ansågs odugligt till föda. "Moröjjan" morkullorna torde ej ha jagats såsom ätliga förrän en bit in i detta sekel, här i min hemort, däremot sökte man komma dem till livs enär man trodde att de hackade sönder de betesgående kornas spenar.- Företrädesvis sköt man de större djuren, ävenså de mindre med, fallgropar, saxar och drag /uppgilkrade bössor eller spjut / brukades även för de stora djuren. Hare och fågel voro de som man vanligast snarade. Att barnen så snart ske kunde införsattes i jakt- och fiskekonstens utövande var en självklar sak. Ett slags mogenhetsprov var när den unge pojken kom hem med sin första "gammalkänkä" gammal tjädertupp från pågående vårspele, det var en viss svårighet, att kunna "springa på" en dylik erfaren tjäder, "jillrarprovä" att fånga räb i egenhändigt vallad och ~~kän~~ utlagd sax var minsann ~~h~~ inte det allra lättastse kunna avklara. I ryggsäckar eller läderväskor bar man hem småviltet, kött från storvilt bars i mesar på ryggen. En nybyggare här, skall enligt de gamlas utsaga, ha anordnat en stensatt köttgrop, omfluten av vattnet från en kallkälla, således var köttet dels

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 25

genom stenvmur och jordtätning skyddat mot de större djuren, genom vattenomflytningen en slags primitiv kyl, lagringståligare, tillika säkrade även vattnet mot bl.a. angrepp av råttor och andra små köttätare.. Orkade man ~~nu~~ nu ej på en gång bära hem en fälld älg, då brukade man ibland linda in kvarvarande kött i älghuden, och täcka över med grankvistar - dylika lades även inne i huden - man var härvid ytterst noga tillse, att köttet svalnat innan så skedde, eljest riskerades det bli dålig smak och föga lagringståligt - styckning i stora biter hade dessförinnan utförts. Fanns det nu en fäbod, slätterlada eller annat hus i slaktplatsens närhet, bars köttet i dylika fall dit, där det hängdes på tillfälligt annordnade tillspetsade påkar. Fågel avsedd till avsalu lades på kallt ställe med huvudet under ena vingen där den således fick genomfrysa - saluavsedd fågel snarades helst på så sätt undveks att den nerblodades, en sak som ju uppstod rätt så ofta då man sköt fågel. Vanligaste tillredning av viltet var kokning - rökt och torkat äts även kött - stekning förekom även men i mindre omfattning. Rovor, ~~KALKER~~ kålrötter, morötter och potatis äts tillsammans med köttet, .man åt även kallt kött

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 25

11

och fisk med såsom smörgåspålägg, vilket också smakade utmärkt. Det gravsaltade köttet - fläsket med för den delen - fick som regel ligga i vatten över natten före anrättningen, på så sätt vattnades en del av sältan ur.- Så lades köttet i kastrullen lämplig vattenmängd slogs över, kryddor vanligen kyndel, dill, någon skalad lök, några hela pepparkorn, samt kål och morötter, de sistnämnda skurna i stora bitar lades i, så igångsattes kokningen, av bulljongen redde man / givetvis späddes denna med vatten/ "tjöttsäppa ma klimp" köttsoppa med klimp en mycket smaklig rarr. - 44
Under kokningen X / i dess början flöttä man tå råskummä" man tog bort på ytan bildat skumm/ var man ytterst mån om att se till så det blev sakta - sjudande - kokning - denna rätt kallades helt enkelt för "kokkt tjöttä". Även torkat eller rökt kött brukade kokas på detta sätt, bulljongen - speciellt av det rökta köttet - blev "mörklagd" men smakade utmärkt ändå denna anrättning kallades för "kokä ä spetjätjött". Köttbullar lagades till större helger, större sammankomster etc. sak samma med stekt kött, tillvägagångssättet var i stort sett lika nutida. Frånsett griskött och

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 25

12

fläsk ansågs viltköttet vara förmer än kött från tamdjur, av det sistnämnda betraktades getköttet såsom varande det sämsta. Man ansåg kött och fläskrätter vara förmer än fisk- och mjölrätter. Animalisk mat ansågs vara den värdefullaste. Speciellt helgdagarna skulle kött serveras om nu dylikt fanns att tillgå, sak samma dessutom en gång /minst/ under veckan - var kötttillgången riklig, då åt man kött oftare än så. Andägg brukade i viss mån insamlas och åtos vanligen kokta - holkar /"annstrutan"/ förekom här i liten omfattning/ det var redena som beskattades - i regel då en "småpåk-syssla". - Skinn av företrädesvis varg nyttjades till pälsar, utterskinn till pälsmössor, skinnkragar kunde förfärdigas av mård, råm eller ekorre - herrhandskar gjordes av varg-, hund eller getskinn, "Äschläschböxan" älggläderbyxor voro förr rätt så vanliga, sak samma med beklädnad av byxbak och byxknän med älggläder. - Dun tillvaratogs till kuddar, fjädrar - de kraftigaste - till brödnaggar, i sällsynta fall nyttjades vingarna till mjöl- eller dammsopar, lomm-skinnen användes som beklädnad av mesar, de förhindrade i viss mån uppkomst av ryggska, när tunga bördor bars i mesen, enstaka gånger

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 25

18

nyttjades också lommens skinn /givetvis med påsättande dun och småfjädrar/ till beklädnad av sittbräden å gödselkärror, på lastvagnar - "man undvek på detta sätt få "träsmak i baken", d.v.s. man satt någorlunda mjukt på så klädd bräda. - harens baktassar nyttjades till kritpenslar, av harskinn - vinterskinnen- kunde ibland barnlavor tillverkas, även - dock sällan - barnfällar, dessa sistnämnda voro ~~XXXX~~ vanligen gjorda av killingskinn, vilka voro betydligt lättare hålla rena, än vad de av fårskinn gjorda fällarna voro /ulliga fårskinn voro vanligaste materialet till fällar/. Av rävlungor framställdes "rävlungsaft" nyttjades till bröstkrämpors botande - "~~RJA~~ bjängäll - bävärjäll" har jag hört gamlingar omnämna, vilket bestyrker att dylikt tillvaratagits. Här i nejden förekom endast husbehovsfiske, torkning, saltning, beredning av gravfisk var dåtida konserveringsmetoder, givetvis äts färsk nyfångad fisk. Vanligaste tillredningen var kokning /ytterst sällan då gravfisk, som äts naturell/, stekning på ~~XXXX~~^{glöd}, i panna eller inlindad i papper. Ytterst sällan åt fisksoppa = spad från kokad fisk, Sällsynta gånger hackades småfisk och stektes till "fiskbiff" .Saltsill och

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 25

14

saltströmming inköptes eller bytte man till sig vid handelsfär-
derna, dylik fisk var förr den vanligaste frukosträtten. Allt av-
rens från fisken nyttjades till höns- eller svinfoder. Någon sär-
skild inställning till fisken som föda förelåg nog ej, man åt av
det som fanns och var oftast glad och tacksam då man hade mat så
svälten hölls borta. - Före Ragundasjöns - Getamsens - utgräv-
ning fångades det massor med lax, tjänstefolket tog då förbehåll
att lax ej fick serveras mer än högst tre gånger i veckan.. Äl-
skinn nyttjades bland annat till "litågär" fastbindning av lie
vid orvet, bindremmar av mångskiftande slag, sak samma med lakens
skinn. Skinn från torkad fisk användes till klarskinn i kaffet,
ett bruk som upphörde här under 1920 - talet. Rom från mycket
stora fiskar - då företrädesvis gädda - tillvaratogs någon
gång varvid den anrättades genom stekning i panna, kryddad då
med salt, peppar och hackad lök. En del "visa" tillvaratog ibland
en eller annan fiskblåsa, säkerligen nyttjades dessa till något
slags magiskt, vilket är upptecknaren helt obekant.

ULMA 26674. E. J. Lindberg. 1967
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 25

Vårjaktssignal = här är upptaget.

" Tjödärlekselan "

Tjäderlekseldar - sådana brukade förr då spelskytte ansågs vara legetimt - kanske " inte direkt så lagligt " för den delen men florerade mycket ofta - myndigheterna visste nog mycket väl om saken - men - såtillvida inte direkt anmälan gjordes till vederbörande - så brydde de sig helt enkelt inte alls om " näringsfånget " väl för det stora flertalet minst sagt en mycket behövlig köttbit i grytan - man levde ju i dåtid rätt så ofta " under knapphetens stjärna " = på svältgränsen - då det även som regel var ett spelskytterna emellan oskriven överenskommelse om att " ingen riktig jägare skjöt en höna på våren " så vart det ju ringa skada på dåtida skogsfågeköverflöd. Gubbarna som väl kände till spelplatsernas belägenhet - brukade som regel tända en brasa " på sin för kvällen besatta spelplats " både rök innan mörkret fallet - efter mörkrets inbrott eldskenet " signalerade " just den här lekplatsen är besatt för i kväll " ingen annan spelskytt gick till så markerad lekplats.

ULMA 26674. E. J. Lindberg 1983.
JTL. RAGUNDA.
Frgl M 25