

26932

Lappland

Fredrika

26932

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

23/2-68

Nilsson. Almar 1968.

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

24 bl. 4:0

26932

Blad 1. Trar på frågelista M 25.

Jaktens och fiskets betydelse för huskällningen.  
I. Allmänna uppgifter.

Vill här berätta vad jag hört om jakten och fisket inom Fredrika socken och till en del själv upplevat. Kan först nämna att i Holmsjö bys fastebrev från den 3 jan 1768 nämns att fisket var tragt. Emellertid vet jag att i Holmsjö sjöarna Drännsjöarna samt Gideöven fanns gott om den här vanliga fisken gädda, aborre, id, brasen och lake, äl, löja samt mört. I fortarna bäckröd. Där, vi kallar den "skubit". Men inte här rödting eller börking. Detta senare arter fanns emellertid i kronans vattnen som ligger på högre marker mellan Älvodalarna. Den förste nybyggaren på Holmsjö, Elias Nilsson från "Nundjo" kunde nog inte ha varit någon intresserad fiskare, däremot en stor rödjare

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968  
LPL. FREDRIKA  
Fgl. M 25

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Fgl. M 25

Jfr även acc. 27869, M 86, "Jakt och djurfång" (1970); acc. 28620, A. Nilsson 1972, "Viltproblemen i södra Lappmarken..."; acc. 29517, A. Nilsson 1975, "Jakten genom tiderna i södra Lappmarken".

Bh. 2. Svar på frågelista N. 25.

av slätterängar när han redan 1495 hade röjt alla rödjningsmöjligheter inom "sin bys område" som han fick sig tilldelat enl. fiskebrev från år 1468. Någon Nils Persson från Byttjärk i Lycksele var däremot av fiskarsläkt. Han läst i "gamla papper" att redan hans farfar, förte länsmanen i Lycksele socker Märten Märtensson från Alträsk på tinget stred om fisket med folket från "medre landet" i sina hemgjöar. Det gick även många historier i vår släkt om vilken duktig jägare Nils Persson f.ä. var. Vilket jag berättat om i annat sammanhang. Han torde väl även ha varit intresserad fiskare. Det var medräckerhet hans son och efterträdare på Hofstede Elias Nilsson d.y. Efter honom fanns i mitt barndomshem när jag började minnas många hemgjorda nät med

Bl. 3. Svar på frågelista M 25.

hemslogna fågelfelvar. Trimstol för felvar fanns även. Farfar, Per Elias var även en duktig fångstman av fågel. Minns att min far berättade att han fick följa far att sätta ut maror för fågel- och harfångst. I farfars far fortände ville brädet men inte i far. Han blev soligen därför ingen jägare. Hans intresse låg åt annat håll. Men i min tidiga barndom var mina tre äldre bröder och en svägers i vriga jägare och jag minns så många gånger jag fick beja hjälpa min mor att plöka viltfågel såväl sjö- som skogsfågel och när jag ibland frostade på rått älgfeta. Att fisket i hus hållen här ändas fram till min uppväxt tid hade mycket stor betydelse kan väl bäst belysas med om jag berättar att i min barndom pottade alla lysor på att lägga ut nät under

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25

B. 4. Från vår frågelista N. 25.

mörtleken i den nedre sjön i Viskajöns  
sjösystem, Djupsjön. Där lekte mörten i bör-  
jan av juni. Flocken började i övre ändan  
av sjön vid inloppet, stenkäcken, gick  
så runt stranden, den norra, runt om  
Prejudden och in i trälviken sedan  
mot dammet och längs södra stranden  
fram till Djupsjövikens och då visste  
man att mörtleken var slut för det  
året. Trälviken fick man mest fisk.  
Om det blev varma nätter kunde man få  
mycket fisk. En bra mörtlek blev det  
fjort när vattret var minst 6+ grader.  
Då var det fullt med folk som fiskade  
mörtleken och man måtte patta på  
när någon fog upp sina nät för "giss-  
ning" för att få ner sina nät. Men alla  
fick fisk vid rätt väderlek. Våren 1954  
hade far och vår granne tillfarman  
köpt en skönningnot av fiskare från

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25

Dbl. 5. Svar på frågelista 25.

husen. Den våren fick vi sätta ner två  
kunnor på varje husstall som fångats  
med denna rot i "Inåhiken". Detta vår-  
väster minns jag som en av de förmäm-  
sta nöjena från min uppväxttid.

På den vackra "Prejudden" som mest fick  
heta "Feksudden" var all byns unga och  
gamla samlade med sina nät och  
mellan "rickringarna" då näken togs  
upp och "gistrades" så att man vid el-  
darna och ungdomen skämtade och  
najsade till det det ätte blev dag. En  
kvinnor från en <sup>den</sup> tiden välbärgad familj  
yttrade för några år sedan: "Nog har  
vi det bra nu, i vår ungdom fick vi i  
huvudsak leva på gräsmört och repa-  
rerad mjölk utom potatis, gröt och  
pannkaka. Minns från min barndom hur  
jag en gång fick följa min 14 år äldre  
bror att vilja svarar på "Hädarvins".

Pl. 6. Svar på frågelista N 25.

Han hade fått fem stora fjäderfäor den vickningen. Den fågeln åt man upp färsk i huskället. När den vilt fågel man fångade på höstarna förvarade man nergrävt i kornlåren till det kylan kom så man kunde frysa den. Föderevarna, en var farfars granne, Palmén Nilsson på Holmsjö präktade redan i mitten av förra århundradet vilt och skinn ända till Stockholm med flera hästar varje första. I Stockholm sålde han även de hästar han ej behövde för återresan. De varor han bytte till sig var i huvudsak brunt, bly, något retmjöl, salt, till, kläder samt något renare även kaffe och socker och lädosticker. Han var ju även framställare av saltrester. Min farfar Per Elias lär inte skall ha lyckats om lädosticker. Han bar där för alltid med sig elden. När hans hus revs för att flyttas år 1913 återfanns denna elden.

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Fagl. M 25

Pl. 4.

Grav på fågelista N 25.

I den s.k. Skorlögdasjon fickade man ända fram till min barndom den s.k. "hultjen". En mycket liten rik fisk som rögdaborna fångade i not. Man hade vitta ställen efter sjöbranden som rentast upp för notkvarn. Och hade en överenskommelse att den bybo som först kom till platsen fick göra första utkastet när fisken gick till. I byarna runt rögdasades att "hultjen" var så små att det gick åt i en mutdota. Men detta var nog en vit arundjuka mot rögdaborna. "Hultjen" var mycket delikat i förhållande till mört och gädda. Beträffande bävern så utrotades den på ett tidigt stadium efter bebyggelsen här. Trots att de första nybyggarna skulle ha sagt att om allt annat tog slut skulle nog det finnas "bävern i bäcken och fågel i skogen". Vid hemköring av bera från "Dräuntjös bäcken" återfanns många gamla

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25



Bl. 8 Svar på frågelista N. 25.

Däverhus. Nu i detta renore är här bävern återvänt till ett ställe i Gideålan som kallas "Däverhusholmen". För ansåg man sig ha moralisk rätt att fiska och jaga varsonhelst inom sockeren. "Gemene" man krävde aldrig sockerbo och mel-lan om jakt och fiske inom sockeren. Men man fick ju akta sig för kronans tjänstemän om de någon gång var på kronans ägor.

Fr. Jaktens betydelse.

Björn utrotades så gott som fullständigt inom detta län redan i mitten av förra århundradet vad det beträffar befästa djur. Någon enstaka gång kom de något exemplar genom höva jaktens såsom sker än i dag. Varg likaså, jäv och lo hölls efter av samerna så fort de kom in på deras renmarker. Räv fångade man i rot. Utter i lämna av slavar, häst

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25

Bbl. 9. Grav på frågelista N. 25.  
verlostade med sten. Rehalt fångade man  
mest i lammor. Ekone sköts på hösten  
ibland stort antal. Phingren såldes på  
vintermarknaderna i Avel och Fycks-  
sels. Man jagade flitigt under hösten och  
förintern. Under högvintern sköt man  
bopen fjäder. Beträffande mårjakt så  
följde mårjägaren mårspåret natt och  
dag till dess mården skjutits. Åren 1902-03  
var mårpriset 65-70 kronor o. s. Dagen-  
ningen i okogen var då endast två kronor.  
En var granne hade den vintern skju-  
tit tre mården. Men han var även en  
mycket skicklig skytt vilket erfordra-  
des för att skjuta detta viltbråd.  
Man hade alltid lodbåt som med sig i skor-  
gen även då det gällde annat arbete. Som  
matnyttigt vilt räknades älg, hare, skog-  
och sjöfågel. Ekone ansågs ej så mat-  
nyttigt. Det höllet fick i regel jaktbun-  
den äta upp.

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968  
LPL. FREDRIKA  
Frgl. M 25

Bl. 10. Svär på frågelista M 25.

Man åt aldrig kött från rovfågel, skator,  
kråkor, men väl småspann. Ej heller  
från andra rovdjur än björn. Björn-  
blod blandades färdigt från nyttkjuten  
björn i brännvin och dracks för att få  
björnens mod och styrka, sade man.

Bemärk att älg inte fanns här förrän  
med senare delen av 1860-talet, då den  
kom i stora skaror hit i detta trakter  
Till fjällvärlden kom den först senare.

Kalle Wikström berättade att som fem-  
tonåring 1867 fick följa äldre jägare och  
jaga älg. Som det var vagnårtiden då så  
kom folk från byarna omkring t. o. m.  
med härl för att få blod i när de hövde  
älgokött. Älgokött var skott med kraf-  
tig krutladdning i ma tvatts till krutladd-  
ning för mindre viltvård. Till gevärskväs-  
de olika stora krutmått. Endast vädra  
skyttar fick vara med vid den jakten,  
berättade Kalle Wikström.

Bl. 11. Svar på frågelista N 23.

Och älgkost höjdes långt borta vinterdagar  
och många hade lite om mat året 1862.

Man brukade såväl skjuta som svara hare  
som skogsfågel. I äldre tider använde man  
inte hund vid harjakt i detta trakter.

På nysnö sökte man upp haren dag-  
lega under någon bark dit den i regel  
vaktig. Att på träcken lugga ut en  
asp i skogen var ett pålitligt sätt  
att få fram haren. På morgonen efter  
kunde man påräkna att ha fått  
haroppar som kunde följäs till daglegan.  
En svara för hare måste man vända  
på öppen plats efter "harastigon". Mycket  
kalla vinterätter var haren flitigt i  
rötelre. Något sätt att gilla gjöfågel  
i detta trakter har jag inte hört talas  
om. Däremot kunde man ha "vättar" lig-  
gande ute i någon vik där man beräk-  
nade att gjöfågel skulle slå sig ner vid  
venorutflödet.

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25

Bl. 13. Inom på frågelista N 25.

Har hört berättas att en Iren Ersson i Högsås, ett outakaställe på skogen, mellan Högsås och Talljör, omkr. teckel-skiftet brukade gibba älg vid fräcken hättjor i skogen. En större gran hade fällts och lagts upp ganska högt på henne avsågade stammar, "stubbarna". På den i mitten av granen var granen med starka järnbänd i toppen av granen och vid fräcken hättjor hade han förfärdigat en snara som när älgen kom och åt ur fräcket kunde han fastna med hornen i snaran och när han sökte slita sig lös ramlade lummändan av granen ner från sin stubbe med närfögd att fulländan med älgen i snaran dragt till väders där den blev ett lättbyte för fångstmannen. Att fånga var i "kröppita" var ju och bra rena djurplågeriet. Detta var en bräda

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968  
LPL. FREDRIKA  
Frgl. M 25

Bl. 13. Grav på frågelista N 25.

nerstagen i marken med tre spitor i övre änden, den mellersta något längre än de två på sidorna. De voro formade på sidorna som värd och voro öppningarna mellan mellanspiran och sidospirorna snäva ner till och och vidare upp till. Som ägn var fastsatt en höra eller annat för räven begörligt byte på mellersta spiran. Brädan var av sådan höjd att när en räven hoppade upp efter brädan kunde han fastna med fastarna mellan mittspiran och sidospirorna och bli hängande där till fångmannen kom.

Redan i tio- tolvårs ålder fick pojkar-  
na böja rätta ut oraror för skogsfä-  
gel. Först ägn<sup>i</sup> sällskap med någon äld-  
re kunnig familjemedlem. Minns  
nog hur stolt jag var när jag som  
mycket ung fick en fjäder om 7 kg.

Bld. 4. Ivar på frågelistan N. 25.  
i en svava ej långt från hemmet  
Hjädern hade endast sträckt sig fram-  
åt och borde ha fått en ganska  
snabb död. Sin morbror som var en  
strecklig fångstman sade att yngre  
<sup>än</sup> så blev aldrig en hjäder. Kött hjäder  
vägde 3.5 kg. och på vintern vägde my.  
Hjäder 4. kg. Den stora hjädern såldes  
till revirförvaltaren och villmin-  
nas att jag fick hela 3 kronor för  
den. Har läst om köttgropar från  
fjällvärlden där jägarna förvarade  
köttet från viltvård och ehuru jag  
inte hört berättas om sådana i våra  
trakter så är det dock möjligt att  
de tidigare bebyggarna här använt  
sådana. Vid Gideåen ej långt från  
Holmsås första bebyggelse "Gungöns"  
på bakridan av en jordst "ren", finns  
en igenrosad grop vars väggar tyres

Bl. 15. Från prä-fågelista M. 25.  
vara klädd med sten, små "lyftlingar".  
Det är väl. Sroligt att förste nybyggarens  
Elias Nilsson som bodde där mellan  
1768 och 1789 använt denna förvarings-  
plats. Jag berättar mitt första min-  
ne av älgkött. Det märkte havarit 1902  
eller 1903. Min far drev kvam och råg  
vid Wivka täcken ca 2 1/2 km. från hem-  
met. Och sommardag bodde vi i sågtugan  
och hade även korna i "sågtugan" un-  
der sommaren. Min äldsta bror hade  
under högsommaren skjutit en stor  
och fet älg. Köttet styckades i rött  
stora stycken, saltades och röktes se-  
dan av min dödväst äldste bror som  
var 9 år äldre än undert. Att röka  
köttet i hade han byggt en jordkula  
färdigt med torra fjöd och fover  
mycket lik en störe sten och i denna  
röktes köttet. Det förvarades sedan upp-

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968  
LPL. FREDRIKA  
Frgl. M 25



Bl. 16. Ivar på frågelista M 25.  
hängt efter raggarna i en skrubben  
på på slugant vind. Minns hur jag  
då viltades ibland och skar skivor  
av det tjocka spräcket "älgfetar". Rött  
kött, och även färskt kött vintertid  
förvarades i "häbläjet". Genom en ar-  
tikel i "V. N." år 1942 under rubr. "För  
hundra år sedan" vet jag att min far-  
farfar som då var "förmäns-gabbe"  
år 1842 hade förlorat en del kött-  
varor samt håhundra riksdaler från  
sitt "häbläje". Fårlogar stektes i ug-  
nen och fick gjäntgöra som matfäcks-  
mat. Gjöfågel plockades och renades  
sedan över en eld av råghalm men  
fladdes inte utan kokades eller stektes  
med skinn. Detta ansågs vara en de-  
likates. Den tidigt fångade skogs-  
fågeln åls även färsk men då fladdes  
man efter att ha plockat den.

Bl. 17. Jag på fågelstift M 25.

Längre fram på hösten gräddes skogsfågeln  
mer i konlåsen och förvarades så till det  
det blev så kallt att den frö. Innan den  
lades att frysa skulle fågelns huvud läggas  
under ena tungen och fötterna tryckas  
mot fågeln. Den fick då ett rundare ut-  
seende. Vår fångad fågel äts även upp  
i hemmet då den ju inte fick saluföras.  
Den lagliga jakttiden var ju inte längre  
än till den 16 mars om jag minns rätt.

I yngre forskade man ekorrhjortar och  
det hände ju ibland att detta ät av folk  
men detta blev för det mesta hundföda.  
Kött från vilt ansågs inte ha samma  
näringvärde som kött från tambockar.  
Endast soppa från järpe ansågs som deli-  
kates. Samt även smul från älg. Kött i hus-  
hållet åt man mest som köttbryna. Och  
då mest som salt kött som gärna fettrade  
mellan händerna. Minns att jag som barn

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968  
LPL. FREDRIKA  
Frgl. M 25

Bl. 18. Var på frågelista N 25:

fänkte att när jag blir stor och min egen  
skall jag aldrig äta salt regt kött men kan  
inte säga att jag hållit den föresatzen.  
Min äldste bror var i sin ungdom stor  
samlare av fågelägg och minns från min  
alla tidigaste barndom hur han i ett  
skåp i salen hade flera lådor med me-  
blåsta ägg av olika här förekommande ägg  
från små vita husvalkägg till bruna  
och hingsörnsägg. I det här fallet so-  
de jag kanske minnas fel då jag tycks  
minnas att det var närmare hundrata-  
let ägg av olika fågelarter. Stå ägg från vitt  
gjorde man inte. Försökte själv en gång äta  
ett fågelägg men vill minnas att de sma-  
kade lina. Äg och björnskin blev olad-  
hudar. Äghudar bredes även till gjät-  
kåder men av detta kunde endast vinter-  
skor tillverkas. Det gick inte för de stå  
vattenlätt. hur man än smorde det.

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25

Bl. 19. Upp på fågelista M 25.

Algbellingskor med höga skaff, uppfyllt beäm-  
made med "subtrans." var helgdagskor  
vid marknader för den förmögnares fjäll-  
bor. Av skinn från hare sköre och mård  
tillverkades kragar, muffar och boor.

Fornskinn med fjäder och dun ansågs ryge-  
ket slitstarkt och användes mest till klä-  
da ryggtidar av kontar och merar. Flan skinn  
ansågs föga värmebevarande och användes  
till kläder endast i undantagsfall till  
kläder. Flanfattarna var däremot eftertrök-  
ta och hade en mångfald användnings-  
sätt för kitting, toppling och målning.

Hum- och råvovansar uppträdde på eukäpp  
användes att sopa mjöl vid bakning av bl.a.  
kunnbröd. Fjädervingen likarå. Alla fågel  
som förbrukades i hemmet fick ge dun  
till kuddar och baktar och fjädrarna  
från äldre fågel fick bli brönnaggar.  
För medicinskt bruk skall man ha tillva-

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25

Bl. 20 Ivar på Hågelöta N. 25.

rotagit "bävergäll" som såldes till apotekare.  
Priset borde ha varit högt. De gamle sade  
att man mest jagade bävern för "gällens"  
skull.

Fiskets betydelse: Alla på denna trakt  
beder för fiske när det gick fiske med  
möjlighet till någon fångst. Och all fisk  
förtärdes i huskället. Man fiskade på två  
närbelägna vatten som på kronans vat-  
ten inom och utan. Fiske hemförbrades  
i näver eller påtkontar. Efter vidmet,  
på en röja, uppträdde på denna. Vid fit-  
kefärder räknades som en läckerhet att  
ha bra fiskfiske, väl saltade på glöd.  
Vid sådana färder hade man alltid något  
krossat grovsalt i en tygnåse med i  
ryggrechen. All fisk fisk saltades ner  
vid hemkomsten. Vid mindre fångster  
rimsaltade man fisken. Vid större fiska-  
fångster saltades fisker ner i träkärl.

Bl. 24. I var på fågelista N. 25:  
Olika tillvägagångssätt praktiserades.  
Ett var att hårdtalla fisken omedelbart  
efter fångsten sedan den rengjorts. Den  
fisken blev som färsk, om man saltade  
de den ett par dygn efter att ha få-  
git den ut saltlaken. Men den skulle  
då ha varit så hård saltad att den  
var stenhård när man tog den ur salt-  
laken. Men i min barndom gravades  
fisken för det mesta. I skall berätta  
vad jag minns från mötleten våren  
1904. När man kom hem med fisken  
lämpades den över i en stor saltku-  
turra. Vi fick nu hela familjen stå  
i några dagar och fjälla, och rengö-  
ra fisken varefter den lämpades över  
i en annan saltkurra. När rengö-  
ningen var färdig lades den i kokad  
saltlake att blodsaltas som det hette.  
Efter någon tid lades så fisken i de

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968  
LPL. FREDRIKA  
Frgl. M 25

Bl. 22. svar på frågelista N 25.

Fräsköl där den senare skulle förvaras  
saltatet något mellan varje lager fisk  
och övert lades tyngder. Hur mycket  
man saltade och huru stark saltlake  
man hade avgjorde hur fisken blev  
som färdig. De gamle hade erfarenhet  
med detta och deras gravmjöl var  
en delikatess och kunde förvaras  
länge. Men under teknisk kan tyvärr  
numera inte den konsten. För förstekt  
men inte lyckats. Färsk fisk kokades eller  
stektes och vid laksfiske åt man som-  
palt. Glödspekt fisk antogs som tidigare  
nämnts som en stor delikatess. Vid  
gäddfiske sommertid brukade man skära  
upp gäddan efter buken och riva ut in-  
älvorna samt sopa den invändigt med  
mossa. Utvändigt fick man inte toka  
den ej heller låta den komma i beröring  
med vatten sedan den tagits upp ur sjön.

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968  
LPL: FREDRIKA  
Frgl. M 25

D. 23. Svar på frågelista N 25.

Om man sedan fövrade den upphängd i skugga kunde man fövra den flera dagar oraltad. Men bemärk att den inte fick komma i beröring med vatten sedan den sagits upp ur sjön.

Till kokt fisk äts potatis med tunn-gräslök kryddad sås. Päck-frelle äts stekt med hud, fenor och skinn.

Endast skrimmingen äts skivad. Gill och skrimming äts som omväxling då och då. Man åt ju minst tre mål men ofta fyra varje dag. Alltid fisk och potatis till frukost. Välling eller pankaka till lunch. Käftströpa eller pankaka till middag. Skaffronvad var det mest välling. Till kvällsvard endast kornmjölsgröt med födetmetta sockrad lingonsylt eller riven metost. Gavs fisken kördes ut i fjärdingar av kustbefolkningen. Skinn och omskinn



Bl. 24. Trar på fågelista N 24.

användes till rennare och hängsten.  
Fjäll från braten och id till klarstinn  
vid kaffekokning och så långt fram  
i tiden som man själv brände och ma-  
lade sitt kaffe. Trov att det var fram  
till fjugutalest. Någon speciell me-  
dicinsk användning minns inte un-  
derlocknad till men det kan det nog  
ända ha varit när i min hemby  
fanns inga kloka gubbar. Men råderna  
anlitades från annat håll, men man  
anlitade ju den bringresande "sattar-  
Anderssons familjen när något be-  
aktat blev sjukt. Den gamle Andersson  
och hans fru var mycket skickliga  
på rådan. Det rådet att b. hade north  
veterinärutbildning. Från han har  
föregåva medikamenter vet dock ingen  
jag frågat.

ULMA 26932. Almar Nilsson. 1968

LPL. FREDRIKA

Frgl. M 25