

7564

7564

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Norbotten

Nedertorneå

7564

Johansson, Arne. 1934.

ULM: s frigel. M. 25 faktens o. fiskets
betydelse för huskällningen.

F. H. 43

Exc. OSD

Access för J. H. 43

Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen. Sängjärvi
Nedertorneå S. n.

Svar på Landmålsarkivets frågelista A. av Anna
Johansson.

1.

Den första nybyggaren i Sängjärvi var soldaten
Gedye, meddelaren J. P. Nyströms farfar. Han kom
dit 1820 och tilldelades då av Kronan en om-
råde, vilket skulle tillfalla honom, mot det att
han odlade upp ett visst antal legar. År
1824 var detta gjort och han fick lagfart på
hemmanet. Han var till största delen hänvi-
sad att leva av jakt och fiske.

Nyströms själv har idkat jakt och fis-
ke i stor utsträckning. Han har suvat
mycket skogsfågel. Det ganns så gott om
sådan, att han på en dag kunde få så
mycket han ökade lära. Sjöfågel jagades

även. Han behövde aldrig föreställa några längre jaktfärder, då han på nära håll kunde sätta ut snarorna var och när han behögade. Man tog på den tiden ej hänsyn till jaktträtt eller looflig tid för jakt. Nystöm säger sig ha sålt spöfågel, då jakt på sidan var förbjuden, till "Självaske" häradshövdingen i Kaparanda, utan att detta läft till någon laglig älgård. Snarorna gjorde Nystöm av kamptid eller lagel.

Älgjakt var av ringa betydelse, då Sängjärvisörna ganska tidigt började idka rusköttsel som binäring.

Man snarade även hare och sköl ekorrar. Skinnar av dessa djur såldes till uppköparen i Kaparanda. Skogsfågel avyttrades till Leskarö, Kälvi och Kaparanda samt till Cäparna, som lägo och lastades med virke på de två förestämda platserna.

Man jagade, när man hade tid därtill. Då jakt be-
 dreas året om, behödde man ej tänka på att samla
 större fövärd. Man var aldrig ute på jakt mer än en
 dag i sänder. Fåglauna surrades ihop till knippen eller
 leuros i en kont av pärbu (= span). Därvid lade man
 över ena axeln ett s. k. lärbu, på vilket konten
 eller knippet hängdes. Om jaktlyckan varit god, måste man



göra en särskild resa för att sälja bytet.
 Den skogsfågel, som ej såldes, äts färsk. Den kokades el-
 ler stektes. Hare såldes ej, användes endast för eget
 behov. Den stektes eller kokades. Man kokade även soppa
 av såväl skogsfågel som hare. Den tillreddes sålunda:
 köttet skars i småbitar, som kokades i vatten
 tillsammans med potatisbitar, varefter den avred-
 des med mjöl. Kryddades med salt och hel krydd-
 peppar. Ekorkött användes på samma sätt som

ULMA 7564. A. Johansson. 1934
 NB. NEDERTORNEÅ
 Frgl. M 25

huru. "De' ä' den goaste ä' finaste mat ja vet," sade
 Nyström. Om man skulle bjuda någon på något extra
 gott, tog man skurköt.

Man föredrog i allmänhet kött framför fisk.

På Skänderna runt Storbräsk, som ligger
 i Själva byn, fanns det sjöfågelägg så mycket
 man ville ha. Dessa insamlades och kokades
 eller stektes, ja, t. o. m. druckos råa. De ägg,
 som ej användes i hushållet, såldes i Kalix
 för 2 öre styck. För skrakar och kuipor satte
 man ut holkar, vilka skattades varje dag.

Av harskinn förfärdigades mössor för såväl
 barn som vuxna. Lonskinn användes som pässar,
 i vilka tobaksblad, ryksblad, föroscades. Hars-
 lassar begagnades som pensel vid kalkning
 av murar. Tingarna av snöripa användes som
 mjällborstar. Fågelpennor, hopbundna till kuippen,
 användes som naggar vid kalkning av kunn-

eröd. Dan till fyllning av kuddar och s. k.
"baljor" - bälstar.

3. I Storträsk fanns det mycket gott
om fisk. Där fångades gädda, abborre, niört,
äl och lake och fick man där så mycket,
som behövdes för hushållet, så man behöv-
de aldrig företå några längre fiskefärder.
Fisken bars hem i kont.

Fäsk fisk kokades eller stektes i pan-
na eller på glöd. Kokningen av fisken tillgick
ofta så, att fisken lades oräp på den oskala-
de potatisen och kokades samtidigt med denna.
Fisksoppa tillreddes också. Sedan kokades ispinne-
ket, när man får mycket niört. Fisken
lades då i vatten och fick kelt och käl-
let koka sönder, varefter beuren borttogas
genom att soppan silades. Sedan saltades den.
Lever av gädda och lake kokades och äts.

Komman av abborre och mört tillvaratogs till rompalt. Sidan tillagades så, att rommen befriades från himnor, blandades med mjölk och salt, ev. ätet mjölk. Av smeten formades klumpar eller "palt", som kokades i saltat vatten. Ätos med smör.

Någon gång har man forkat gädda. Den skars så vid panceringen upp i ryggen och spikades upp på en vägg. Tärje är bereddes av abborre och mört s. h. surfisk. Fäskan saltades och kärlet, vari den saltades ned, ställdes ganska varmt, så att fisken hann surna, innan den tog ut allt för mycket salt. Under höbärvingen åt man mycket surfisk. Den förkändes okokt eller stekt. Till sammana äts par mjölk och bröd.

Gäddskinn forkades och användes till klarskinn. Skinnat av äl beaguar-

des till slang på s. k. långpipor.

7

Meddelare: J. V. Nyström, Sångjärvi.
född den 26/6. 1854.

ULMA 7564. A. Johansson. 1934
NB. NEDERTORNEÅ
Frgl. M 25