

22956

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

22956

MEDELPAD

Haverö

12/4 1955

Svensson, Ferdinand, 1955

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

6 bl.4:o

22956

1

Fisken och jakten hade nog sin stora betydelse för folkförsörjningen i Haverö för i tiden, på grund av att den odlade jordmarken ej var stor för sädesodling varför jakt och fiskeri var, kan man säga en del ^{huru} pågå var en hushållsnärings. Fiskeri bedrev främst för att öppna vattnen till sena tider under olika metoder, dels med nät, och not ö m m i Sjöar tjernar forsar, åar och bäckar. Liken fångades med not under vintern. Den på vintern fångades sekon gick till husvärdet under sommaren, på hösten fångades lite och örings saltades med firsvinterbelev. Gläddan fångades under lek-tiden på vintern, och behandlades, den uppkörs efter ryggen inmanmätet och huvudet togs bort, flänkarna isär och utspändes med trästickor, uppsatta på väggen på ett uthus med solsida. De gläddan var genomtorkad togs den ned förvarades i husskåp för kommande behov, sås antingen torkad eller torkad som den var. Skinnat togs reda på och användes som klarstäm för klaffe. De mörtan som fångades på vintern under lek-tiden beredd till surfisk, fisken rensades och avskjöldes nog, låte saltad lades den ned i därtill assit Kärlet, efter tolv-tio dagar togs den upp skjöldes på nytt, en låte saltning ytterligare, nedlades så i Kärlet, över fisken lades nu ett lock som passade

9
inom Kärlets innerkant på detta lades en sten som pressade ihop
den nedlagda firken. Teftur några veckor synades den. Då firkens
köt antagit en röd färgton, var den färdig (gravväjare Jörtäras
kalstrad på glöd ansågs som en delikatess så även på till som
potatis. Svaktin nästan värre än surströmming. Saltströmming
som under färder till Kurten köptes eller tillbyttes mot andra
varor såsom hudar av större kreatur samt kalvskinn. ^{fyngid} Strömmingen
användes nästan dagligen till frukost. någon bortlagring av
innan måltid, men, fick icke förekomma
dalen gick i gamla tider med säter ^{hög} (kamt till landjorden i Rätans socken
2½ mil från Haveröavallen, sedan kraftverks byggd i Kjörsen
er en mil från Jingsans utlopp - havet kunde den 1/2 mil sig längre
I försarna byggdes fiskhus för öring och allpångst, där till
godrades tillstånd av Rönman och Skattelades, ut byggas
fiskhus brukade ägarna av försarna stå sig till sammans.
Även användes av hushållen själva. Någon försäljning av fisk före-
kom nog inte möjligen byten av andra varor.
Faktum hade även den en stor betydelse för försörjningen. Min mor född
1829 berättade att under hennes uppväxt var ålgringningen liten,
Bergarna tog sin tribut, vargen förekom då i Haverö och
Borgsjö men rädiga män i Borgsjö vidtalade en brottkonung

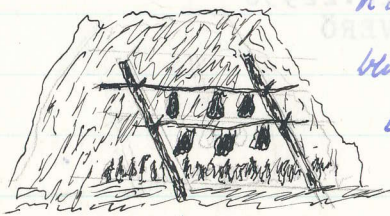
sinne från Grundtjän ån borträna vargarna mot en avgäld på en
 kappa kom av varje bonde skulle de rivas bort som Haverö och Bergsjö
 äro grammerkunnar följde kanske Haverö vargarna med. därmed
 för mälur af historien. förföljande på skidor gick oftast de
 kalvtunga korven mot äl, fångst i groppar, älgdrag, på renslåtan
 jagt med hundar. Blev en älg dödad långt från kummit, torkade
 köttet på ett särskildt anordnat torkställe, användes i sednare
 tid av Givarstigar, kikat är, med sidant Givlöjande skulle
 stamman minskas. Däremot var inern Haverö björnen mera allmän
 men ären den utrotades, den sista björnen fångades av min morbror
 Pål Grönlund 1882 i sae. Haverö var på sin tid ett kärt tillhåll
 för malle på de stora ödesvidderna. En som var björnjägare av rang
 var Bonden John Samuelson i Nybo Haverö född 1802 och dog genom
 olycks händelse den 11 maj 1849 från jägarbanan Skildras i Hans
 Halvarsson boka från "Land ö strand vid Gjunga älv," nu på sedvan
 sin ^{svaga} björn visade sig här på skogarna trodigen utvunderade från
 Sjöfjällets Nationalpark i Herjvådden. kallar utluden ofta
 för björn, insid en av björnen slagen till eller brät eller skjöt
 från i ett träd uppbyggd ställning kallades, (gädd) där jagarna
 satte och inväntade björnen när han kom åter på natten
 för att fortsätta sin måltid. Det Jans oförskräkta frontemur

i gamla Tider. Brita Marsson var ute och vallade bräntorn på Färingö Fjällen,
 Då kom björnen fram och slog ned en bok, Brita rusade fram och omringade sin
 broradukt slog björnen över mossen i rammarna under höga rop, "ge där väg
 din b. - te" björnen blev så förbluffad att hon vände sig från boken och gick
 sin väg från mossen. Min mormor var ute en gång och vallade sina djur
 på Rydberget i Kavara, hon satte på en nedfallen Jura och gick att
 fördriva tiden spelade vallåtar på sin fingerpipa, då hon hörde
 något bakom sig, där stod en björn på bakbenen och tog en klymma
 på musikan, Mormor blev arg, kastade fingerpipan i skallen på
 björnen, denna luffade bort i en hast från det illkända frontläret.
 Att björnen blev efterhållen var ju en sällan sak, dels lockad skivspingarna
 30 Kr. för varje björn dels skydd för boskapen, dels inbringade pengar
 för huckarna som sålde till släktbudar. Köttet torkades eller saltades
 med för eget behov. Björngallan användes till någon sorts medicin men till
 vad har gått ut mitt minne, men ett ut jag är till blivande björnbudar
 gavs för att de skulle bliva modiga att anfälla björn, vad kunnat och
 vore det kunde hava det gott att veta men ansågs vara ett
 utmärkt medel, trodde det. Harin fängades i snaror under vintern
 köttet saltades med för att till sommaren, i moss hem skulle 80 ä 100 haren
 fångas för behovet. Den fågel som under vintern skjöts på fjällen
 och vorellar gick till huckillet. Den fågel som fängades under vintern

skulle sparas och säljas till s. k. Stockholm handlare. dessa voro några för mig nara bönder som uppköpte fjingstema och med häst körde den långa vägen 50-60 mil till Stockholm och Uppsala medförde ännu smör torkad fjingköt.

Vid torkning av kött från stora djur som älg och björn, i hemmet kokas köttet i s. k. "mator" d. v. s. i kumror ungefär 2 tum tjocka längden efter köttbitens storlek i 3-4 tum breda. Köttet inpackas med salt på alla sidor. Bristen uppladdades förut så att man fick mycket glöd i ugnen köttet hängdes upp på slängor som räckte väggarna mellan två fjing luvit kasta på glöden ören slängdes, köttet fick hänga ungefär en dag vad beträffar säljköttet blev det utmärkt godt numera torkas köttet i stekugnen men blir ej så bra som i Bristen. äro till smörgås i till utsäcks vid jaktfärder och när man var ute på slättermyror.

Vid torkning av kött i skogen hängdes köttet upp på en tvärläning mot en sten i elden svart under köttet, på så vis så man kunde torka en mindre älg på en natt. Mullen ansågs som en stor länkrot.



Torkstall

Det kött en skogs fågel tillreddes en soppa, kött förut blivit nedskalat lades i vatten för att urotas. i en gryta med vatten kades på elden en bit av förord älgslakt lades i, köttet skars i bitar lades i grytan och fick koka, i uppackt gjordes

ULMA 22956. F. Svensson. 1955
MED. HAVERÖ
Frgl. M 25

gjordes klings av korn eller rågmjöl. Denna soppa ansåg vara kraftig
och användes mest till helgdagsmat och vid kalas

Av en myfångad hare gjordes en maträtt som kallade Haraporse
(Harpölsa) sedan haren fländs och utlagas, biven ankars inlås
kroppen, fylldes bröstet med råstven potatis, bakkroppen lades
över framkroppen och syddes i hofs kokades i saltat vatten.

Av skrämmen gjordes läckar till barnvagnen, av tassarna de buren bunn
användes till kintpenslar.

Vid sjöstränderna uppsatta på värmen trälkar (dnyttlar) för knipar
och småströk (Fischean) att ligga sina ägg, holkarna plundrades
omgående på ägg som användes, kändskokta och i pannkakor
smet.

Skrypsfågelnas duntogs tillvara för att stoppas i madrasser, tygder
vagnar till så vid tunnbrödfak anropa mjölet, skärthjädrarna
till brödmappar.

Köttfötan ansågs den bästa, kraftig och hälsosam, under nöden
då bräden o potatisen frös bort var endast köttet o fiskens del enda
att lita sig till