

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 jordarealen ej var stor för sädesodling varför jakt och fiskeri var, kan man säga en del <sup>av</sup> ~~del~~ <sup>huru</sup> ~~huru~~ <sup>var</sup> en huvudnäring. 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, äar och bäckar. Liken fångades med not under vintern. Den på vintern fångade sekon gick till husvärdet under sommaren, på hösten fångad lite och örissig saltades med firvinterbehov. Gläddan fångades under lek-tiden på vintern, och behandlades, den uppkarar efter ryggen inmanmätet och huvudet togs bort, flänkarna isär och utspändes med trästickor, uppsatta på väggen på ett uthus med solsida. Då gläddan var genomtorkad togs den ned förvarades i husskåp för kommande behov, sås antingen torkad eller torkad som den var. Skrämmet togs reda på och användes som klarstäm för kaffe. Skrämmet som fångades på vintern under lek-tiden bereddtes till surfisk, fisken rensades och avskjoldes nog, lätte saltad lades den ned i därtill ansett Kärlet, efter tolv-tio dagar togs den upp skjoldes på nytt, en lätte 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. Svikten nästan värre än surströmming. Saltströmming  
som under färder till Kurten köptes eller tillbyttes mot andra  
varor såsom hudar av större kreatur samt kalvskinn. <sup>från de</sup> strömmingen  
användes nästan dagligen till bruket. någon bortlagring av  
innan mäti, bur, fick icke förekomma  
dalen gick i gamla tider med säter <sup>höt.</sup> (kamt till landjorden i Rätens socken  
2½ mil från Haveröavallen, sedan kraftverket byggdes i Kjörsen  
er en mil från Jingsans utlopp - havet kunde den 1/2 mil sig längre  
I försarna byggdes först hus för öring och allpänget, där till  
godrades till stånd av Rönman och Skattelades, ut byggas  
firken hus 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.  
Fiskten 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 brottkonst



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 grammatiker 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 Gudsdyttar, kikat är, med sidant Gylföjande 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 björnjägarer av rang  
 var Bonden John Samuelson i byn 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 sidan  
 sven <sup>1849</sup> har björn visat sig här på skogarna trodigen utvunderare från  
 Sjöfjällets Nationalpark i Herjedalen. kallar utluden ofta  
 för björn, insid en av björnen slagen till eller brät eller skjöt  
 från i ett träd uppbyggd ställning kallades, (gädd) där jägarne  
 satte och inväntade björnen när han kom åter på natten  
 för att fortsätta sin måltid. Det Jans oförskräkte frontemur

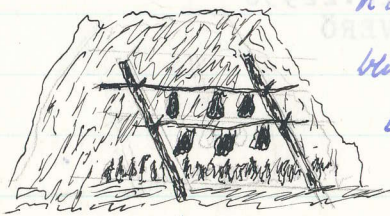
i gamla Tider. Brita Marsson var ute och vallade bräntorn på Färings fjällen,  
 Då kom björnen fram och slog ned en bok, Brita rusade fram och med sin  
 kluddduk slog björnen över näsen i ramarna under höga rop, "ge där väg  
 din b.-te" björnen blev så förbluffad att hon vände sig från boken och gick  
 sin väg från området. Min mormor var ute en gång och vallade sina djur  
 på Rydberget i Kuvoro, 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 munnen, Mormor blev arg, kastade fingerpipan i skallen på  
 björnen, denna luffade bort i en hast från det illkända frontområdet.  
 Nu björnen blev efterhållna var ju en silur sak, dels lockad skivpungarna  
 30 Kr. för varje björn dels skydd för boskapen, dels inbringade pengar  
 för huckarna som sålde till slaktbuden. 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 björnbuden  
 gavs för att de skulle bli av mediga än anfälla björn, vad kunnat och  
 vore det kunde hava är jag inte att veta men ansåg vara ett  
 utmärkt medel, trodde det. Harin fängades i snaror under vintern  
 köttet saltades med för att till sommaren, i mor kom skulle 80 ä 100 haren  
 fångas för behovet. Den fågel som under vintern skjöts på fjällen  
 och vorellar gick till huckillat. Den fågel som fängades under vintern



skulle sparas och säljas till s. k. Stockholms handlare. dessa voro några för mig nara bönder som uppköpte fjingstena 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 kunnor 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 onatsäcks 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 ljuvhet.



Torkstall

köttet 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 uppladd 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

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

Av skivman gjordes läckar till barnvagnen, av tassarna de buren bunn  
användes till bintpenslar.

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  
mat.

Skrypsfågelnas duntogs tillvara för att stoppas i madrasser, tygder  
vagnar till så vid tunnbrödsbak använda 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