

Dunderhonung vid jakten på Dals sista björn

Min honungskollega Enar Andersson återberättade den historia hans farfar berättat för honom, om när han som barn deltog i den sista björnjakten på Dal, troligtvis på 1870-talet. Både Enars far, farfar och farfars far hade varit biodlare och honungen kom väl till pass vid denna jakt.

Björnen var inte väl sedd eftersom den slog boskap och skrämde kvinnorna i bärskogen. Man bestämde att den måste bort. Under vintern förberedde man björnjakten med att tillverka grova rep och en del av dessa användes till att göra bastanta nät.

På våren efteråt lagade man till en tunna dunder. Dunder var en mäska som gjordes på den mängd socker man hade råd med. Dessutom hade man i jäst och sädeskorn. Tunnan grävdes ner i en stallgödselhög. Detta gjorde man för att värmen där skulle göra att jäsningsen skulle gå fort och att den skulle jäsa till rejäl styrka. När "dundern" var färdigjäst togs hembränningsapparaten fram. Den första kannan destillat ställdes undan för att användas till björnjakten.

Frampå höstkanten tog man en bytta nyskördad honung och brännvin ur den undanställda kannan och blandade till angenäm styrka och smak. Det brännvin som blev över användes till att öka modet och styrkan hos de i björnjakten deltagande männen

De starka modiga männen gick till en glänta i skogen i närheten av den plats där man visste att björnen fanns. Där ställde man byttan med brännvinsblandad honung på backen och hängde upp nätet i ett träd. Försedda med de kraftiga repen och långa knivar klättrade männen upp i träden runt omkring.

Björnen kände snart lukten av honung och kom fram och började slafs i sig av honungsbrännvinet. Björnen blev lite påverkad och slog sönder byttan och rotryckte några småträd och buskar innan han sömnig tullrade omkull och somnade. Därefter band man upp ramarna på björnen med repen och tog honom av daga.

"De' du pojk", sa Enars farfar " det var riktig dunderhonung de'."