

33226

Å N G E R M A N L A N D

Allmänt

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

14/1 1983

B O I J A, John E., 1983

Svar på ULMA:s frågelista M 132

Bär och frukter i hushållet

6 bl A4

33226

X020

Svar på Frågelistan M 132.

Bär och Frukter i Hushållet.
=====

Vad det gäller Ångermanland.

De uppgifter jag här meddelar är typiska för vad jag själv upplevt.

1. De bär som under min tid och tidigare plockats med förkärlek är blåbär och lingon. Alldrig har jag hört att blåbär skulle innehållmask annat än att bären varit uttorkade och därigenom fått mask. Men bären har ju i alla händelser blivit föremål för rensning och avsynade. Blåbär inplockades för årsbehov som sylt och saftning.
2. Bärskogen var en allmän beteckning för området där bären växa och hallon svedja vilket betyder att där en gång skogseld framfarit där har det funnits gått om hallon och där man kunnat beteckna området för bärställe. Och man har då uttalat sig om att plocka - noppa bär ävenså förutom blåbär, lingon, hallon som också fick heta brannbära och enbär / enbära/. Blåbär och lingon började plockas med bärplockare /maskin/. När dessa kommit i bruk.
3. Rätten att plocka bär på enskild mark var ju markägaren om bärställen låg inom inrösningsjorden hemmavid. Men när det gällde fjällskogen gick man nog hursom hellst och den rätten tillföll även backstugesittaren på byallmänning.
4. Någon sedvänja att att byarna följdes åt var inte vanligt utan man begav sig till skogs när man fick tid. Däremot under första världskriget då det var begränsat med livsmedel så folket måste då tillvarata det mästa vad naturen gav så blev det så att man hänvände sig till bolagsledningen om stagnation av sågverken för att folk skulle få tillfälle att ge sig ut på bärplockning på fjällskogarna. Det blev man ur huse alltså. Dock kunde de äldre och ansluta sig till denna mobilisering utan de fick gå på hemmaskogarna.
5. Alldrig har under de senare drcennierna torpare behövt erlægga någon skatt till huvudgården (herrgården) eller eljest sett sig tvungna leverera bär till dessa. Kanske att så förekommit i södra delarna av landet dock inte här i Norrland. Däremot har många torpare för att förstärka sin kassa plockat bär till försäljning till uppköpare för export. Det har funnits mycket bär i de milsvi- da Norrlandsskogarna.

ULMA 33226. John E. Boija.
ANG. ALLMANT. Frgl M 132

1983

6. Bruket av särskild klädedräkt vid bärplockning har ju för männen varit vardags/ arbetskläder och för kvinnor sina klädningar med huvudduk samt matsäck. Kängor på fötterna ej barfota. Man kunde var borta flera dygn och vilade då i fäbodrar.
7. Beteckningen för kärl vari bären uppsamlades för vidare transport kängor på fötterna och matsäck. Det kunde hända att man var borta flera dygn och då låg man i fäbodarna.. Bärkonten av spånflätade eller av näver och ofta kallades dessa kärl för mes försedda med hängslen av jordar eller vävda breda hängselband. Kringvandrande försäljare eller på marknader sålldes dessa kontar eller också fick beställa sådana kärl av hantverkare.
8. Mindre kärl hade man till hands att plocka i. En h bleckhämtare eller en mindre korgar. Dessa tömdes då i den omtalade konten eller mesen.
9. Vanligvis var man borta några dygn för denna stora manöver som också var ett avbrott från dagen enahanda. Man bodde då i fäbodrar och i de fall dessa var placerade invid en sjö så rodde man till en ytterända av sjön varifrån en körbar väg (skogsbilväg) eller timmerväg varifrån man forsl de hem bärpartiet med häst eller sen re med bil. Förfaringssättes i Eder fråga om att stampa sönder bären till mos och lämna den i skogen för att på kälk eller slädföre hämta det på vintern förekom ej här.
10. Några offer till nått adeväsen för bärlycka förekom ej eller till någon asa gud förekom ej eller att några speciella händelser är förknippade med bärplockning i skogen som bergtagning o.d. förekom ej annat än i sagorna.Men att kontakter med en eller annan björn kom i fråga. Björnar tycker ju om bär som i "Mors lilla Olle i skogen gick".
11. Någon betraktad synd (sabbatsbrott) att plocka bär om söndagarna kanske ur religöst uppfattning kunde kanske betraktas som att man störde söndagsfriden därför att det var vilodag men dock inte för okulta väsen som skogsrån som kunde skrämma en bärplockare hellre då att någon stor fågel elle djur som skuttade fram och skrämde bärplockaren dock inget annat skrämnel väsen.
12. Inga märken för bärskörden vid jul, etc.

ULMA 33226. John E. Boija. 1983
 ANG. ALLMÄNT.
 Frgl M 132

Beträffande Bär och Fruktodling.

- 13. Om äpplen, körsbär, /sviskon / vinbär och krusbär , päron samt de vanliga bärsorterna fick sin första odling i min födelsebygd hos kungl. Landskrivaren på dennes gård i Geresta, Bjärträ socken Västernorrlands län i slutet av 1600-talet. Sammaledes å Kungsgården i Bjärträ socken under Uppsala Öd där fanns frukt och bärbuskar enligt A.A. Hylphers Landskapsbeskrivning över Norrland. Samt i en by som heter Berg hos härdshövding Wallenstein därstädes inte långt från Kungsgården i samma landskap, socken och län.
- 14. Hur omfattande trädgårdsodlingen var i Land skrivaren Stiermans gård vilken han fått i förläning av Kronan vet man att trädens antal var 5 eller 6. Släktgården står kvar men alla gamla träd äro borta. Själva huset något ombyggt och mindre samt egendomen i övrigt sönderstyckad i fler hemmansdelar eftersom Stiermanska släkte blev större och ägaren förmådde inte behålla helä den stora arealen i bestånd genom olyckliga omständigheter som här kan realiteras i detta forskningsobjekt.
- 15. Att skydda bär och fruktodlingarna för skadegörelser fågelskrämmer och vädersnurror.
- 16. . Ja man skakade ned frukten från grenarna som satt högst de nedre nedtyngda kunde avplockas från marken dessutom genom gjorda stegar.
- 17. Den här frågan kan ej besvaras annat än att vi som bodde nära Herrgården (Arbetarbarnen alltså) fick bud om att komma för avsmakning av frukt och bär sedan förekom lekar i herrgårdsparken med hennes nåd som lekledare men det var de närmast herrgården boende som hade den äran.
- 18. Sättet att rensa bären var många. Dels att man hælde ut bären på en filt eller på ett lakan lagt på en lucka eller sofflock och lät det luta så rullade bären ner i en bunke eller klädorg och skräpet blev stannande på locket ifråga (lingon rännan). men metoderna var många allt efter uppfinnings rikdeomen.

ULMA 33226. John E. Boija. 1983
 ANG. ALLMANT.
 Frgl M 132

19. De odlade bären kärnades ur med fingrarna eller klippa bort fnaset med en fingersax och visst är åkerbären tröttsamma att rensa men man gjorde det efter bästa förmåga.

20. Många bärsorter åtos råa som blåbär, smultron, åkerbär, och jordgubbar till mjölk som maträtt.

21. Under krisåren stampade man lingon till mos då användes en stöt samt hjortron mos med något lite sirup för smak sättning sedermera med strösocker efter behag.

22. Till sylt kokades både blåbär, lingon och hjortron samt körsbär. Till sötningsmedel användes både strösocker och ibland efter behag sirup.

23. Till syltberedningen användes en stor kittel. Sylten omrördes med slev eller spade vilket som. Syltkitteln var på senare tid av aluminium. Tidigare av koppar förtent alltså

24. Sur sylt kokades av lingon av vilken man efter behov kokade upp en del och sockrades och i bland med sirup. Surlingon på flaskor användes även till efterrätt tillsammans med kakor och någon dryck.

25. Kokad sylt förvarades i bytta eller stenkrukar av Höganäs med tillsats av ett impregneringsmedel som är verksamt mot mögel o.d. som heter "Atamos" eller jäsning.

26. Rå Lingonmos som förvarades i laggade kärl som byttor o.d. eller tinor fick frysa under vintern då grävde man ur som åtgick för några dagar, och det blandes upp då av socker eller sirup sedan det tnat upp av värmen.

27.. Lingon sylt användes även till potatis. Till gröt var mjölk med lingonsylt vilket smakade gott. Lingonmos utspätt med vatten var en ersättning för mjölk till gröt och till lingon dricka.

28. (Avstår från upplysning) - evad det gäller vissa beredning av frukterna. Vissa beteckningar här känner jag ej till. Men mest kokades de färska bären så gått som omedelbart efter skörden. Dock ej med gryn men däremot med mjöl som Blåbärsgröt.

ULMA 33226. John E. Boija. 1983
ANG. ALLMANT.
Frgl M 132

Fortsättning 28.

Soppor av blåbär samt saft och sylt samt creäm som avreddes av potatismjöl.

Äppelmos och enbärsmos tillreddes ofta sammankokad och avreddes också med potatismjöl

29 Sylter och fruktmos har man ofta använts till sovel till pannkaka. När man bakade bröd i bagarstugan passade man på att baka syltbröd. bred sylt i på de utkavlade kakorna och vi barns var mycket förtjusta i denna läckerhet så fort de var gräddade och dessa kaker var bakade av rågmjöl.

30 Tokkning av bär förekom sällan att man kan redogöra för det. Därför avstår jag för redogörelsen för den här delen av landskapet.

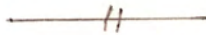
31. Att torka frukt kan inte beskrivas då vi icke har haft tillgång till fruktträd vid såväl bruk som stads bebyggelse.

32.

Sötsoppor av torkade nypon och äpplen och de kokades mee risgryn och förekommo vid storbjudningar och barnöls eller barnsängsmat, föring vid till barnsängskvinnor och opphjälpärvälling som den också kallades

33. Icke att det förekommit vid arvskiften eller hemmansdelningar.

34. Följande torkade frukter köptes ofta i handelsbodarna och det gör man än i dag som katrinplommon, russin och korinter och fikon med den naturliga beteckningen.



35. Safter har vanligtvis beretts av svarta och röda vinbär Frukterna eller bären som fylls i buteljer med vatten och låta buteljerna stå korkade och hartsade i fönster där det är gott om sol så påbörjas en procedur av jäsning förutsatt att lite socker tillförts och detta utfaller i sådant innehåll att alkohol bildats under jäsningsprocessen och till denna saft kan man tillföra några droppar sprit eller essens för fylligare smak. så har vinbären vinat sig själva.

ULMA 33226. John E. Boija. 1983
ANG. ALLMANT.
Frgl M 132

36. Svar på den frågan kan inte besvaras beträffande egen
tillverkning av sirap ej heller
beträffande frågan om det i punkt 37 om beredning av ättika
i hemmen.

ULMA 33226. John E. Boija. 1983
ANG. ALLMANT.
Frg1 M 132