

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

15979

Dalsland

Rägårdsm

Aronsson, Maria. 1942.

Svar på ULMA:s fråga. M. 132
Bår och frukter i huskallet.

21 bl. 4^o

Tillägg till ovanst. 3 bl. 4:0

15979

Exc. 050

1
Svar till Landsmålsarkivets fråge
lista M. 139

Bär och frukter i huskällan

De bärsorter som mest Lags
Lillevara var samultron "jalebär,"
hallon "biargebär," och lingon
"teräsbär". Hjortron "muller," och
blåbär samt odon "gorväster"
plöckades av barn men de
äldre ville inte äta dem.
Hjortronen ville de inte ha
förän de voro så mjuka
då de kallades "käringemuller,"
Blåbären äto en liten tid.

men den 10 Augusti Larssonss-
dagen fessade Lar på dem
så efter den dagen gick det
inte annars att äta dem.
Odon äts inte Wi barn lycktes
att om dem men det ansågs
skamligt att förtära dem så
det var endast i smyg vi åt.

Der smuttronen växte kallades
"jölcbärs kaber, och kallades i "Bün-
gebärsberg". Hjortron växte i "mul-
Lemyra." och på "öjemosse." och tin-
gon i "bärmyra" och "bärkasene".
Man sade "flocka bär" men
"erbär" sade man "repa". Nå-
ra hjälpmiddel hade man ej

utan bärens flockade in och handern och när man repade "erbär", hade man gamla avlagda handskar eller varnar på händerna.

Jag hörde aldrig annat än bär fick man flocka var som helst. Det var mest barn som flockade bär. Det ansågs ofarligt för vuxna att ej ha annat att göra än flocka bär.

Någon export av bär förekom inte härifrån för än omkring 1890-1900. Då började handlande köpa upp bär

4

Huvudsakligen Långorn och då
blev det en annan fart i bär-
plackningen.

När man skulle gå till bär-
skogen borde man kläda sig
i grova skor och tjocka
restrumpor för sådana kun-
de inte ormar tjocka ige-
nom samt tjarka kläder
som ej lätt revs sönder
och på huvudet ett "huckle".

Några särskilda träl att
placka bären i hade man
inte utan man brukade
ha en skål eller en bläck-
bunke att placka i och så

Ländes de i ett större käre
 vanligen mjölkflaskor vari
 de bars hem. När man re-
 pade enbär hade man ett
 säck s. k. "fågesäck" och repade
 i och sedan östes de i ett säck.
 Embären var de bär man bäst
 tog tillvara. Det var isynnerhet
 de fattiga och sådana var de
 många som av dessa bereddde
 sig dricka under vintern. Se-
 dan tidigt på sommaren bö-
 jade man fråga "Så det blir
 några enbär i år". Embären
 mogna ju ej första sommaren
 utan det finnes alltid både

6
gröna och svarta enbär. Det
var ett ordspråk "När alla
enbär blir mogna då blir
alla flickor gifta".

Enbären förkades först i so-
len så att de ej skulle mögla.
Sedan när de skulle användas
förkades de på bakugnsbottern.
Därefter maldes de på hand-
kvarn och de malda bären
överslogs med kallt vatten
som fick stå minst ett dygn
så att det söta dragits ur. Så
silades lagen ifrån kokades
och skummades och när den
svalnat tillsattes med jäst och
övertäcktes.

För sjuttio år sedan fanns inga vidare Trädgårdar vid Slugorna här omkring. Endast några stickele bärsbuskar och kanske någon röd vinbärsbuske var det enda. Det var endast på ett par större gårdar som det fanns åplor och det var vildäpplen. Dit brukade barn och ungdom gå och köpa sig någon kaffe att ha till smask. Men 1881 kom en ny folkskollärare Aug Bodin hit. Han sökte intressera barnen för Trädgårds skötsel och sade till dem att de som ville ha

med sig hundra äppelkärnor
 av goda sorter så skulle han
 så dessa i en lava och när
 de så kommit upp och växt
 något år skulle de få nå-
 gra med sig hem och plan-
 tera dem hemma. Många
 barn jingo på detta sätt små
 äppelträd som de plantera-
 de vid hemmen därifrån
 tror jag många små träd-
 gårdar växt upp. Något hörs
 här och flammor fanns vid
 en del gårdar och från den
 tiden har trädgårds-skötsel
 varit mer allmän här.

För att skydda körsbärsträd
 och vinbärsbuskar för teråkor
 och andra fåglar brukade man
 sätta upp något som kalla-
 des "vinneleker". Det bestod
 av en lång stöv i vars topp
 man satt en s. k. "fjärkeal".
 Det var två stickor som
 suto i kors så att de skulle
 likna vingarna i en vådes-
 kvarn. Nu vinden sattes
 dessa i rörelse och det upp-
 stod ett slags skrammel
 som skrämde fåglarne.
 Sven "Åkersgöke", av gamla
 släder med en gammal

10
hatt på Loppem sattes stundom ut i trädgården.

När äpplena var mogna rusades dem mer eller slogs de mer med stötar. Att akta dem för stötar lärkte man inte på. Kirsbärsträden fick någon pojke klättra upp i och plocka.

Krösorna brukade man känna på det sättet att man slog dem på en bricka och så löt dem rinna ner i ett annat kärl. Det kallades att "ränna" bären. När man plockat många tingon till avslut har jag
höll

att man ställt sig i vinddrag-
 get och låtit bären rinna
 ner på ett takan eller läc-
 ke då blad och skräp fört
 bort av vinden. Hallon och
 smultron plockade man rena
 för hand och man var nogga
 att laga ut alla hallon
 som vara smaskas i

De odlade bären såsom krus-
 bär snoppade man rena från
 fraset med fingrarna.

Smultronen äts färsk med
 mjölk och socker till. Av
 hallonen prässades saft. Krus
 bär brukade man förvara på

buteljier övertäckta med friskt
 vatten och väl korkade, blåbär
 korkades likaså enbär och äppelklyp-
 por. Lingon var de bär av vilka
 man kokade sylt. Det kallades
 "bärmas", och med bärmas me-
 nades alltid lingonsylt. Övriga
 bärsorter åt man färskt men
 till kalasen skulle man ha
 bärmas till "rödgröt", och så skü-
 le det vara bärmas till kalvste-
 ken och till risgrynspuddingen.

Bärmaset fick ej kokas i en
 järngryta. På de större gårdarne
 hade man kopparkittlar, som
 var förlennade men jag såg

på mindre ställen att man
sköljde ren kaffekitteln och
så kokade syltet i denna. Rörde
om det gjorde man med en
trästev eller träsked.

Lingonmoset kokades vanligen
asokrat. Sedan sötades det efter
hand när det skulle vara hög-
tidligt i vardagslag åt man
sur lingonsylt med mjölk
liel. gräsen. De som hade
bi blandade det med hon-
ung om man hade råd. Tju
patatisen åt man sur sylt.
Lingonsylten förvades i lag-
gade träbyttor. Längre fram

när Lerbuckor blivit allmänna
 köpte man sådana. Man för-
 varade även bärmas et i van-
 liga buteljer. För övrigt var
 det bra lite bär man använde
 till mas och. De flesta bär och
 frukter åt man som de var
 färdiga. Det var huvudsak-
 ligen Lingon som färdigades
 till "bärmas" och något blå-
 bär som färdigades och så nå-
 got äppleklyftor som färdigades
 jag har ofta undraä varför man
 inte tog bättre reda på bär
 och frukt. Förmodligen berodde det
 på sockerpriset. Enbart tog man
 dock några litervara.

Av blåbär, färskva, kokades blå-
 bärsgröt. Man kokade bären
 väl, så silades soppan så att
 kärnor och skall kom ut och
 så avredes det med potatis-
 mjöl. Tog man litet mjöl så
 att det endast blev slemmigt
 kallades det blåbärsoppa
 med mera mjöl blev det
 blåbärsgröt. Lingonen silade
 man ur skalén och sockrade
 saften och så kokades med
 potatismjöl en gröt som kal-
 lades "rödgröt". Denna garnera-
 des med vispat vitt grädd-
 skum i rullar och blannor

och förkom alltid på kalasbor-
den, bredvid den vita grötan
av risgrön och vijölk garner-
nad med kanel socker och
russin. Senare lade man bort
dessa grötan men lingonnytt
skulle då vara till risgrön-
puddingen och kalaslekten
..Blåbär torrades för de skulle
vara så bra för magplågor. De
torrades helst i solen men
de kunde även torkas i ugnen
i gynnet sedan man fått
gärmpisar då man torkat dem
på plåtar och i senare tid även
torkåsar

Den frukt man brukat i Laska
 var huvudsakligen äpplen. De
 skalades skars i klyftor och
 urkärnades så Laskades den
 på plåtar som man lagt papp-
 per över. Man brukade också
 tråda klyftorna på trådar som
 spändes i Lakel och det var
 nästan bättre för armar var
 risk för att de skulle brännas.

De Laskade äpplena kokades
 till äpplesoppa och äpplegröt.
 I handelsstädarne köpte man
sviskon russin och korinter
 Så köpte man sagagryn. Av
sagagryn sviskon och russin

Lokades "fruktsoffa". Lådan,
 var kalasmat och förekom
 alltid som supamät vid
 bräcor och begravningar.

Det var också barnängsmät
 När det blev gammalt med
 barnängsgöten tog fruktsof-
 fan vid. Korarna gick (vid)
 då till varandra med en skål
 fruktsoffa och smörgås eller
 småbröd

Av hallon och vinbär gjordes
 saft. Bären masades först till
 ett mas som fick stå ett par
 dagar och jäsa. Därefter slän-
 des saften ur genom en grov

handduk. Sedan kokades saften
och skummades väl. Läst Liusäi-
tes sockret. Saften förvarades
sedan på buteljer som korksades.

Hur vin tillreddes vet jag ej
men ett gammalt recept från
1729 som en fröken här skrivit
Det talar om enebärsolja och ty-
der ardegrant.

Enebärsolja

På Enebär som blifvit väl till
kärnan krossade slås varmt
vatten att det står något öf-
ver bären. Kärlet öfverhöljes
väl och står 3 dagar, derefter

distilleras Tillsättningen såsom
 Brännvin och af följande
 som rinner i en kruk skun-
 mas alltid det öfversta som
 förvaras i flaskor, derefter
 distilleras förbrännan då der
 af vankar ett rent och godt
 Carbrännvin, af Salttrunt med
 flera fås oljor på samma
 vis.

Preservativ mot Grossa

Tag ett skedblad Carbars-
 mas hvar morgon höst och
 vår, det samma drifver och

sött och urin är gott i fluss-
kosta, vattensöt och flera lill-
fälligheter.

Raggård den 14 Dec. 1942

Maria Aronsson

Tju frägelista M. 132

Fägesäll

Man hade ej sådeskarpor eller blåsmaskiner att rensa säden med när man tröskat och skulle mala. I stället hade man "säre", flötade av kluvna enerötter eller i senare tid kluven rotting. Där skakades säden då små frön och damm fölla igenom särbotten och kalm och agnar samlades oranfrå som den fägande skummade av med handen. Detta kalla-

des att fåga. Det fördrades vana och övning att fåga så att agnar och strån samlades bra och säden blev ren. Det säe som användes här till kallades fågsäe. Lige skicmad från ett större och grövre säe som användes på lagen för att skilja kornstyp och mindre strån från öröser (säden och agnarna) och som kallades kärnsäe, och då man använde dessa sades man: kärnsä. Detta var männen göra men när grösen var kastad, fick bondfigan fåga. Under mitt år som bondfiga fick

jag ofta under vinterattan
följa med karlarne Lill Logen
för att hjälpa dem "fäga".

Fjærtskal.

Fjærtskal kallades de små hjul
som pojkar gjorde av två breda
stickor och som de sedan satte
i bäckar och rännilar för att
driva fram sina små kvarnar
eller satte upp på en stång för
att skrämna kråkor o. d. Men
man talade ävens om kvarnar
med "Fjærtskalhjul."]

Maria Stenstrom