

11598

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Djurså

Haag, Anna. 1938.

ULM:s frägel M. 132. Bär och frukter i
hushållet.

6 H. 4 =

L. L. Exc. T. T.

11598

1
Bär och frukter i hushållet.

(Landsmåtsarkivets frögel. M. 132).

Dalarne

Djura

Anna Haag

Ink. 25/6 1938.

1. De vilda bärarter, som man är gammalt brukat tillvara laga bär, är lingon och hallon, limnbär och fällbär.

2. Benämningen, där bären brukade växa, kallas fäll, och där de förekommo rikligt ställa, limnbäs ställa. Beträffning fr̄ att det är gott om bär, ä' bi mittji bärar. Att insamla bär kallades, plåkk bärar, och det är, som det fanns mycket med bär, kallades bärar. Embären togas genom påkning påk embär. Ett läske lades under påka v. kusken och med en käpp slog man av bären.

3. Rättigheten att insamla bär var lika fr̄ alla, och man brukade följas åt ett helt sällskap. Här tog en tid, innan man lärde sig verka

2 lingonen. Det fanns ju så fullt, och man plukade
och åt bären, som de var.

6. Klädedräkten vid bärplukning var pre-
cis lika som andra vardagskläder, men man tog
de sämsta frustås, ty det dugde gott ti skojan.
Huvudbonaden för kvinnor var luvan, och matsäcken
smörgås och mjölk.

7. Härken, vari bären uppsamlades
och transporterades, var skäppor och korgar,
sjäppor å korgar, lilsjäppa. Bördan kallades bördskäppa
löla.

8. Bären plukades i en korg, bärkorg,
och innehålllet tömdes sedan i en kanta, nävär-
kant eller böl- och fåss-sjäppa. I jäbodama skäppa f.
brukade man koka mos och frivara det där, tills störtill
vinterföret kom. I bland klövjades bären hem, så
man kom hem med klövsäck fyllda med bär, klövjesäck.

3 linnbäsklör.

11. Att pluka bär på en söndag var om inte precis synd, så i olampeli stura skam, en stor skam.

klör f.
"klörjälörda
av lingen"

Hjortron, jölbar, plukades och ätos utan någon särskild beredning. För omkring 50 år sedan började man tillvarata blåbären, som annars under benämning skogbär plukades och äts, där de växte.

jordbär

skogbär

16. Skörden av äpplen tillgick rå, att frukten, äpplar och pärur skakades ner. Ibland användes också särskilda stegar, pärusteken. Denna var mycket bred med till, avsmalnande upp till och hade en stång som stöd bak till.

18. Bären plukades jämt för hand och rensades också för hand eller i en ränna, bär -

4 ranna.

20. Lingon och blåbär kokades efter rensningen till mos, ballor alltid till saft. Smultron, smultrår, plökades och äts råa.

Smultra f.

22. Till mos, linnbåsmos, kokades de färska bären med litet vatten utan tillsats av sötningsmedel. All mos skulle vara suft, surt.

23. Redskapet för mosberedningen var en kopparkittel, som skurades med lingon och ralt, och då blandningen blev het, blev mos sjilligt, blank som sola. Ända tills det kokade upp, skulle massan röras, och man måste noga tillse, att det ej kokade över. Moset röides med en slev och slögs upp i ett träkärl, mosstannfat.

mos
fläckill:

fläckill:

27. Tillsammans med mjölk och lingon

5 mos samt bullbitar blev det mos sull, som mos
äts särskilt om sommaren. Moset sötades antingen flarkill:
med socker eller sirap.

29. Lyllbröd beredd på det sättet,
att på ena halvan av en utkarlad rågkaka
så breddes linnbås mos eller äppäl sjuvår,
den andra halvan veks över, och så gräddades ka-
kan.

31. De bär, som förhades här, var en-
dast enbär.

35. Beredningen av hallonsaft till-
gick så, att bären knytlas i en handduk
och så vred man anlingen med händerna eller
med tillhjälp av snickar maskinen, då hand-
duken sattes i den, och saften således pressades
ur. Sedan skulle saften jämte socker av
saftens vikt kokas ihop och på så sätt

6 fick man jinfir fällbäs saft.

34. De brukade frukter, som frist kommo
till användning här, var russin och svisker.

Djura den 13 juni 1938

Aura Haag