

11558

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Hälsingland

Arbåsa

Löf, Erik. 1738.

ULMA:s fågel. M. 132. Bär och frukter
i hushållet.

14 bl. 4c

Till. till svansände

1 bl. 4c

11558

Svar på Landsmålsarkivets frågelistan No 132.

Sörbör.

Västmanland.

Bär och frukter i kuckhålet.

1. De vilda bärsorter, som man av gammalt brukat tillvarata här på trakten, äro: lingon, blåbär, hallon, hjortron och tvöblåbär samt i mindre utsträckning: smultron, äkerbär och tranbär. Av enbär har man brukat göra dricka. Tvöblåbär kallas allmogem de stora, ljusblå bär, som växa på tuvar omkring sankmarker, och tranbär kallar man de stora, röda bär, som växa på myrar och sankmarker.

Man har försökt att samla mest av blåbär, hallon, hjortron och lingon. Om det något är varit knäppt om en av dessa sorter, har man försökt samla mera av de övriga sorterna.

2. Beteckning för område, där bären växa: bärskog; bränna (hallon- eller lingbärsbränna); myra (hjortronmyr). Beteckning för att vara utö och plocka bär: gå (eller: vara) i bärskogen. Uthuggningar och öppna platser i skogen, orsakade av skogsavverkning, kallas för brännor.

Man har ej avverkat skog för att få bärbrännor ej heller bränt skogen för detta ändamål. — Beteckning för att det är gott om bär: då är gott är dom i år; bärligt; då finns te bär i år. Beteckning för att insamla bär: plocka; sepa; rika. Vanligt uttryck: hon ska jell sta riv'at så e' böha (= hon skall väl gå och plocka en böda bär). Man plockade bären för hand, men för 50 år sedan började en och annan bleckelagare på med tillverkning av en bärplockningsapparat. Den formades som en vanlig kolskopa, och hade botten av string. Man höll den i handen utan hjälp av något 'shaft' e. d. Genom att sticka in apparaten i bärriset och så lyfta upp, stannade bären kvar i stringbotten. Apparaterna gjordes av plåt och voro ungefär lika stora som de nuvarande apparaterna.

3. Här har allmoget fått plocka bär på alla skogar utan någon särskild tillåtelse eller föreskrift av markägaren. Men att t. ex. gå in i en annans käst- eller kohage och där plocka bär har ansetts och anses vara stöld. Dessa hagar äro ju ofta stora, inhägnade skogskiften.

4. Man har brukat göra varandra välbehag till bärskogen, iate alla från en hel by utan kvinnor och barn i en del gårdar nära varann. Men det är lingon, hallon och blåbär, som plockats i sådana följor.

När man däremot gick för att plocka tjurbrön, drog man sig helst
väg ensam eller i sällskap med någon från samma gård för att
om möjligt hinna först till de bästa ställena. Tjurbrön är nämligen
sällsynta jämfört med övriga bär. På grund av detta brukar
dessa bär sällan få mogna i fred utan plockas, medan de äro halv mogna.
Da det är långsamt att gå på myrvar, har det varit brukligt, att
hustarna skulle plocka tjurbrönnen. Men även kvinnor ha ju brukat
plocka dem. Övriga bär plockades mestadels av gummor och jäntor.
Numera är det brukligt att en karl, som för tillfället är arbetslös,
ger sig ut för att plocka lingon och tjänar pengar på det, ty varje
höst är här en väldig export av lingon. Det torde väl vara omkring
25 år sedan man först började sälja en del av årets lingonutskörd.
För 30 i 35 år sedan var det stora mängder lingon kvar i skogarna,
när snön kom, därför att man då bara plockade för gårdarnas
behov. — Barn ha brukat plocka hallon och smultron och säl-
ja till någon herrskapsfamilj nere på samhället. Dessa bär äro
gärna med grädde eller mjölk, och för i världen finnes det inte
jordgubbar här, som kunde ersätta dem.

6. Gummanna hade halsdukar, s. k. huggskäfen, på huvudet och follösa strumpor, s. k. strumpsockar, på folllederna, när de gingo till bärskojen. En del voro rädda för ombett och voro därför bjippskodda (= skor på fötterna men inga strumpor). Kalsäcken var smörgås och nyjåk. Till matsäcken hörde väl också rökpipan, s. k. järpipa, ur vilken man rökte starktobak, när man unnade sig en stunds vila. Ofta hade man kaffepraman med och kokade kaffe.

7. Bären upptamlades i mindre kärl och hålldes sedan i kassar eller spjäs-konnsar, som buros på ryggen. En del satte korgarna i en bögmäs och buro hem dem utan att först tömma ur dem. Näverkassarna och spjäs-konnsarna tillverkades av en och annan i bygden eller köptes av bringvandrande försäljare, tattare o. d. Kassar na voro av flätad näver, och konnsarna av kluvna vidr eller sälghvis-tar. (Tecken. och beskr. föint insänt l. i arkivet.)

8. De mindre kärl, som bären fönt plockades i, voro antingen korgar, (spänkorgar av olika stolekar) eller skäppor. Dessa kärl tillverkades av en och annan i bygden eller köptes av bringfarande korg-handlare. (Tecken. på skäppor föint insänt l. i arkivet.)

Det hände ibland, att man slupade på en bärfläck i skogen utan att vara beredd på det och alltså var utan körl att plocka i. Man rev då av en näver av en björk och formade den i en fyrkant med uppvikta sidor och satte träklammor i hörnen och plockade sedan bären i den. Ett sådant provisoriskt körl kallades för bärniva. Den kastades bort vid handkonsten. (Liknande körl av näver gjorde man för vatten-druckning; den som druckit vatten, brukade sedan lämna den där i skogen kvar vid bäcken eller källan för att fler skulle kunna dricka med den).

9. Fäbodjättarna plockade lingonen åt bondfolket, medan hon ännu var kvar i fäbodarna. Mosen gjordes då färdig i fäbodstugan, varefter bonden körde hem den, när det blev slädfärd. Ibland togs den också hem med den s. k. björva.

11. Man ansåg, att det var synd att plocka bär på tisdagarna. Ex. Dä va mä dä, som mä påht anse, arbette (= bärplockning räknades som annat arbete och alltså pyndigt på en tisdag) K. H.

12. "Lika mycket tvär, som det finns på Lakan i värfrudag, lika mycket bär finns det i skogen i Örs-mäes". K. H. (Förmodligen menas 'Öls-mäes'.)

13. Äpplen, körsbär, krusbär och vinbär ha sedan gammalt funnits i trädgårdarna. Trädgårdskallon och jordgubbar ha inkommit senare genom trädgårdsväktare. Päron och plommon växa föga häruppe, men en och annan har försökt odla även sådant. Bär och frukter i trädgårderna skyddades från fåglarnas skadegörelse meddels en s.k. fågelskänna.
15. Man klädde ut en gubbe och reste upp den mitt i trädgården för att lura fåglarna, att det stod en kull där. Rockärmarna fingo vara lomma och fladda för vinden så att gubben körde på armarna.
- Eftersom en del fåglar, t.ex. skolar och trostar, äro envisa, har man brukat skrämme dem med en harblamma ibland. (En sådan krik- eller harblamma förut insänt till arkivet).
- För att skydda träden för små myror har man ofta brukat vica en näver om trädstammen nedtill och sedan beskydda den för näverna med ett tjockt lager av vanlig tjära, så att myrorna fastnade i tjäran, då de skulle gå upp i trädet. Andra ha försökt med att strö något medel, som myrorna troddes frukta, omkring trädrotten, exempelvis kalk. Man har bläst upp papperspöror och kemtit igen dem och redan hängt dem på stölar i trädgården.

16. När man skulle skärva äpplen, knackades träden, så att det mesta föll av, sedan tog man en stöv och knackade över det övriga. Äpplena samlades i stora korgar, som bäros in i någon bod vid gården. Höstbären plockades ned, sedan man fönt test upp en stige i träden. Dessa bär oro för ömtåliga att knackas ner med stövar, och om man gjorde så, blevo även träden förstörda.
17. Det har ej varit sed här att nagdornen kommit tillsammans någon viss stund för att äta mogna bär, men en gammal, in-
 talad vana har varit att gå i flock till någon trädgård och knypka (= stjåla), äpplen på mörka höllkvällar. Detta ansågs av många pojkar - och även flickor - vara ett stort nöje, fast många därigenom fick sin trädgård förstörd.
18. Det vanligaste sättet att rensa vilda bär (blåbär och lingon) har av gammalt varit att hålla dem i ett mjölkkrög, som hölls i knäna och fick lula litet åt den rida, där det lomma kärlet stod på golvet; bären föddes undan för undan ner i kärlet och skräpet föddes ner på golvet på ridan om kärlet. Ett mjölkkrög var omkr. 60 cm. långt, 30 cm. brett och var gjort av en urholkad träklump. (Det liknade en skå).

Man har ^{renset} tingon på flera sätt: Det har varit brukligt att kasta dem
 dem på en kastmaskin, alldeles som man kastat täd. Fläkten förs-
 te då bort skräpet, och bären rann ned i lädan på golvet vid
 ena ändan av kastmaskinen. Vid dylikt förfarande var det
 emellertid nödvändigt att rensa dem ännu i träget för att få dem
 riktigt rena från boss och större skräp. En del ha rensat tingon på
 följande sätt: Ett lokan bryddes ut på marken någon gång, när
 det var litet blåigt; därefter höllde man föriktigt ur bären
 ur ett kärl, som man höll ett stycke ovan lokanet, och lät
 vinden föra bort det mesta av skräpet, medan bären stannade
 på lokanet; sedan rensades de bättre i ett tråg. Numera har man
 ett s. k. bärsäll vid rensning av tingon. Sället är omkr. 50 cm. långt,
 30 cm. bredt och består av en träram på vilken en lagom tät
 strängbalken är fastsatt. När sället ruskas fram och tillbaka, faller
 skräpet ur, och bären bli kvar i det samma. De rensas sedan ytterli-
 gare i ett tråg. — Kjoirtorn och hallon, äkerbär och smultron rensas
 ett och ett för hand och läggas sedan i ett rent kärl. Blåbär rensas
 liksom tingon i ett mjölktråg eller på en kaffebricka.

19. Kårbärskärnsorna pekades ur med den reunda ändan av en kärnil.
Krustbären torkades, innan de rensades, ty annars barmade de, trodde
man. Krustbärens stygghar togs bort med nypen eller med hjälp
av en liten kniv eller sax, tånbär rensades med fingrarna.

20. Kallon och smultron ätos ofta råa, då de voro nyplockade. Det
har varit vanligt att torka nästan alla slags bär, men så kallon
bereddes ofta litet saft. Lingonen användes till bärmos. Färska
bär, som älits tillsammans med mjölk, ha gått under benämningar
bär i mjölk; brunnbär i mjölk (= kallon och mjölk); smultronbär i
mjölk (= smultron och mjölk.) Krustbären kallades för stickbär
och ljoshroven för järsbär. Lingon stampades eller mosades
tänder med en potalistslamp eller maldes på en träkvarn, in-
nan de ledes i kärlet för att kokas till mos. Det har ej varit van-
ligt här att göra mos av råa bär utan man har kokat dem.

Lingonen ledes i en stor kittel, bärmoskittel, i vatten
och fingo koka, till dess att all skumbildning på ytan upp-
höst. Man rörde i grytan eller kitteln med en stor träslor och
skummade av det vita med densamma. Bären kokades utan sötningsmedel.

22. Mos eller sylt har gemens mark, man säger han om densamma. Bärmos har använts som bezeichnung endast för lingonmos. Tälde tid kokade man gj rå mycket sylt (undantagandes bärmos) utan kokade soppor och kräm av de torrade bären. Kv hallon och blåbär bereddtes ofta saft. Numera bereddtes mycket sylt av olika bärarter.
23. Bärmos kokades i en stor kopparkittel, s. k. bärmostjället. Denna hängdes på vinn över elden. Man rörde om i mosan med en stor träslor och skummade av det vita, som uppstod under kokningen.
24. Man kokade sylt av hjortron, hallon, blåbär, smultron och äkerbär. Förlingsmedel var socker eller sirap. Först kokades sölningsmedlet en stund i vattuet, sedan hälldes bären däri och fingo koka länge för att genom denna kokning bli motståndskraftiga mot jäsnings och mögel. (25-26). Det var vanligt att förvara sylten i kaggar eller stenkärl och kukor. Bärmosen hälldes ofta i ett lomt sirapsfat, som köpts hos handlaren i byn. Fräkärlden voro laggkärl, som någon gubbe på orten tillverkat. — Numera förvaras bärmos i stora glaskyror, som köpts från Karbidfabriken i Solby, och sylt i glasburkar, som köpas i butikerna.

27. Bärmos har använts som sovel till potatis. Mosen utspräddes med mjölk och äts i stället för supannat. Bärmos i mjölk är den vanliga benämningen. Till mosen och mjölken åt man nykokt potatis i stället för att skala potatisen med kniv, brät man av den på mitten, sälls den avbrutna ändan i musonen och klände eller näp till omkring skalet, så att det glad utar. En del äto härst eller mjukt rågröd till. Ofta åt man valpöt i bärmos, d. v. s. råmjölsgröt samt lingonmos och mjölk. Bärmosen, som ju var kokad sur, söldes fördom med sirap. Till pannkakor åt man ofta bärmos som vispat upp med gräddt. Man blandade bärmos i Gockmjölk och åt som supannat.

28. Man kokade ofta krusbär, blåbär och lingon i färskt lillsländ med mjölk till gröt, vällingar eller soppor. Gröten kallades för krusbärsgröt, om den var kokt av krusbär; för blåbärsgröt, om den var av blåbär och för lingbärsgröt, om den var kokt av lingon. Äppelna skalades ej utan skuros i tunna skivor med skalen på. Kärnhusen togos bort. Av krusbären kokade man ofta litet tygt. Här bär eller frukter kokats i vatten och sedan redds av med

gotaliumjöl. har rätten kallats för kräm (om den varit tjock) och för soppa eller välling (om den varit flytande). Ofta kokades bär eller frukt i vatten, varefter man rörde i skräddumjöl (= kornskräddumjöl) och kallade rätten för gröt. Det var vanligtast att äta bärmos till pannkakor, men i en del gårdar äts även sylt till dem, exempelvis björkron- körsbärs- hallon- e.d. sylt. Långt tillbaka brukade man breda ett lager av sur bärmos mellan två utkaolade rågbrödsbakor och grädda dem i ugnen. (Närmare detaljer om detta bruk saknas).

30. Nästan alla slags bär torkades. Man lade bären i långa plåtpannor och ställde pannorna i solen utefter stugväggarna. En del torkade i spisen. Sedan förvarades de torkade bären i lidor, kassar o.d. och användes till matvätter under vintern.

31. Äpplena skalades sjuttons skivades i tunna skivor, ringar, och torkades liksom bären. Kärnhusen togs bort. (Det är väl just ingen annan frukt att nämna från trädgårdarna häruppe i forna dagar. Äpplena voro emellertid mycket mindre och surare än vad de äro i trädgårdarna nu för tiden).

32. De torrade äpplena, och den torrade frukt, som köptes i butikerna, samt de torrade bärna, användes till soppor, vällingar och kräm. Beredningen av rätterna har ju varit så olika i olika gårdar, att man ej kan ge någon utlämnande förklaring på hur det gått till, men en soppa tillreddes i regel så: Man lät frukten eller bärna koka i vatten, tillsatte sedan sötningsmedel och hällde slutligen i en tunn avredning av potatismjöl. Tille man ha kräm i stället, så gjordes avredningen tjockare. När en kvinna låg i barsäng, brukade granntvinnorna komma på besök några dagar efter förelösningsen. Det var då vanligt att ha någon slags god soppa med åt den sjuke, oftast hade man s. k. fiksoppa med kanel i med sig. (33. Nj.)

34. Man köpte av gammalt russin, plommon (som kallades för svisker) samt storfiker i handelsbodarna. Plommonen kallades också för fikel. Storfiker kallades de frukter, som nu för tiden ofta benämnas "smyrnafikor", och dessa köptes mera som godsaker åt barn. Man kokade i regel ej något av dem.]

35. Nu gammalt bereddtes ej vin men väl en del saft av bären.
 Nu tranbär gjordes rå saft. Man rensade dem och kranade
 lönder dem i ett gles tygtycke, så att saften pressades ur.
 Sedan blev det mer och mer allmänt att göra saft av hallon
 blåbär och vinbär. Man hällde bären i vatten och lät det
 hela koka. Sedan knöt man fast ett tygtycke i fötterna på
 en uppoch nedvänd stol och hällde det kokade i tygtycket
 och lät det tunna rinna i ett härl, som placeras på stol-
 sitsens undersida. Det fick rinna så ett par dagar. Därefter
 kranades massan ur litet med händerna, immanden kas-
 tades bort. Saften förvarades sedan i flaskor och användes
 till maträtter under vintern.

36. Man har icke njält gjort sirap här på trakten.

37. Stika har man ej heller tillverkat.

Uppskruat i maj månad 1938.
 Spelman Erik Löf,
 Västerås.

Avskrift.
ur M 128.

Frågelistorna M 132 och M 54 ha besvarats av torpardottern fröken Karin Andersdotter född i Vallsta by år 1865 samt av soldathustrun Sigröd Löf, född i Vallsta by år 1869. Båda meddelarna äro väl bekanta med 'bärfrågor' i bygden och hur det vart därmed i både bond- och torpargårdar i forna dagar. Likaså äro de väl hemma i dialektens olika uttryck och ord (beträffande listan M 54).

Vallsta d. 28 maj 1938.

Erik Löf.