

25240

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Jämtland

Övikens s:n

5.7.63.

Sandberg, Märta. 1963.

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

9 bl. 40

25240

X
4027

Bär och frukter i hushållet

Oviken
Jämtland

Berättare Sigrid Persson f. 1885

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1963

-

Lingon brukade man plocka och koka mos av surt mos förstås det dröjde ända tills jag var fullväxt att man hade socker i moset när man kokade det. Man hadeⁱ sockret eftersom man skulle använda det.

Lingon använde man daglig dags . Lingon till gröten ,lingon till mjölk, det fanns nästan ingenting som det inte passade att äta lingon till. Det skulle vara tjockmjölk i så fall. Härom kring är det inte precis bärskog så man fick ge sig utsocknes om man skulle ha mycket. Bärplockare fanns inte ,man plockade för hand ,det blir minsta skräpet i bären när de är handplockade. Att de blandat mjölⁱ när de kokade bären har jag aldrig hört. Att de hade lingonvatten till gröten där de hade smått om njölk har man hört och en del använde sirapsvatten till gröten.

Krusbär var nog de trädgårdsbär man först odlade , sedan rödvinbär.

På kalhyggen brukade det växa hallon (brännbär) och det var många som plockade dem skogshallon är godare än trädgårdshallon.

Bär och frukt i hushållet

2

Oviken
Jämtland

Berättare Sigrid Persson f. 1885

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1963

Nu har de flesta gårdar svartvinbär också. Förr var det ingen som kokade rabarber för vinterförvaring men jag brukar göra det och det blir goda krämer, gott på vintern. Körsbär syltar ingen här då skall man köpa bären och det blir dyrt. En och annan har några körsbärsträd men det blir så litet, ~~de~~ men äppelträd har rätt många och en del år blir det bra med äpplen. Mylta är näst lingon det bästa i bärväg. Man blir inte trött på någondera. Oden finns här på en del ställen men inte så att det är ide att plocka dem. Har aldrig ätit sylt av de bären. När man kokade ^{lingon} ~~linon~~ och mylta kokade ^{bären} ~~de~~ sönder till mos men man måste särskilt till mylta röra i kitteln ofta för annars bränns det vid. I fäbodstugorna kokade de i den stora bukitteln (kopparkitteln) som fäbodjantan kokade messmör i när hon var färdig med sitt fick myltplockarna låna kitteln och koka bären. Ibland bvar de så många så det kunde tahela natten Sedan hällde den i kaggar och klövjade ner dem till bygden, är det socker i myltan räcker håller dem sig flera år.

Bär och frukter i hushållet

Saft kokade de inte förr . Det fanns lemonadpulver i burkar som man köpte på affären men det var inte ofta man köpte sånt heller ,men när man skulle gå "buvägen" fäbodvägen då brukade man ha lemonadpulver med sig en tesked pulver till ett glas vatten då blev det ett glas saft och det tyckte man var väldigt gott. Man var inte van så mycket. .Annars var det hemagjort maltdricka som man drack .Det gjordes maltdricka till jul ,påsk och till sommaren man behövde dricka mycket i slåttern. Något annat man drack i slåttarna var "vassblandning" kärnmjök och vatten blandat. - Nu finns det mycket saft av olika slag att köpa och man gör iordning saft i hemmen av bär . Hallon saft när det går få tag på skogshallon är fint till saft. -

När de skulle i bärskog förr var det många som gick kippskodd om de inte skulle för långt ,skulle de långt hade ^{de} strumpor annars kunde de få skavsår en del lindade trasor om foten och hade bara strumskaft, strumpskaft var bra för då skyddade de bena för broms och mygg. På myltmyrerna var det i regel mycket mygg.

Bär och frukter i hushållet. Frågelista M 132

Ovikens s
Jämtland

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1963

Av de vilda bär som tillvaratogs förr så var det lingon .Lingon åt man till allting nästan. Men inte hade man råd att koka dem med socker.Vi kokade dem sura,det var likadant överallt ,de förvarades i kaggar i misthusboden där frös de förstås och man tog in sylten på så vis att man tog en kniv och skar loss ett stycke och tinade upp den i en kastrull då kunde man blanda i sirap eller om man hade litet socker men det fanns många gårdar där man åt lingonmosen vsur som den var. Men nog var det bra surt. Här i Jämtland har vi ätit kornmjölsgröt varenda kväll förr (vattgröt) och alltid skulle man ha lingon till. Lingon och mjölk åt vi ofta och vanligt var att man bröt i kornbröd det kallas"sull".Lingonsylt till potatis åt vi också. Såna år som det var gott om lingon försökte man plocka allt vad som gick för att man skulle ha nästa år ifall det inte blev några då .

Bär och frukter i hushållet Frågelista M 132

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1963

5.
2

Oviken

Jämtland

Lingon håller sig nästan hur länge som helst . Men kokar man dem sura och de skall förvaras länge blir de surare och surare men förr hade man inté råd att koka dem sockrade. När jag kokade lingonmosen brukade jag ha en stor kopparkittel en sånn som de har i fäbodarn-a och kokar messmör i . Men innan man kokade i den måste den skuras nogg med aska annars kunde det bli ärg i sylten. När folk var ute och plockade bär sade man att man var i bärskog , skulle man långt följdes man åt två eller flera men skulle man inte gå långt gick man ensam. På en del trakter var det lingon trakter riktigt Hackås socken här i Jämtland är en sån. På den tiden jag plockade lingon plockade vi för hand bär-plockare fanns inte . Man hade för det mesta ett mindre kärl som man plockade i först och slog det när det blivit fullt i ett större . Kont hade en del den var av spån här uppe men jag vet ingen här i socknen som gjorde kontar. Hade de bärmes då var det

Bär ,frukter i hushållet.

λ

Oviken s

Hämtland

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1963

kagge de bar. Vem hade rätt att plocka bär på enskild mark
markägaren eller den förstkommande? Det skulle väl vara markägaren
men man gick in på varandras skogar och plockade en del hade bär
på skogen en del ointe man brukade skynda sig gå dit man visste
att det fanns. -Blåbär brukade man inte plocka förr, trodde inte
att den var så bra att äta blåbär har nog inte plockats mer än femtio år
härom kring .Men nu gör man det men den ~~den~~ sortens bär blir bäst
om man kokar den med socker. Men den går inte jämföras med lingon .
Trädgårdsbär hade man inte så mycket förr krusbär den ludna sorten
som kallas stickelbär hade dock många gårdar den skulle klippas (och blomfnaset
innan man kokade den ,röda vinbär började man odla i trädgårdarna
ganska tidigt jag minns att det fanns röda vinbär när jag växte upp.
Men inte svarta vinbär och inte jorgubbar de kom långt senare.

Bär och frukter i hushållet .

4

Berättare Julia Göransson f. 1874

Oviken
Jämtland

Uppteckenat av Märta Sandberg Oviken juni 1963

Att någon offrade för bärlycka har jag aldrig hört och inte att de offrade till tack för god bärskörd . Jag har aldrig hört något om att bärkorgarna blivit bergtagna. Men att någon stött på björn harzz men jag kan inte erinra mig i detalj. Man brände inte skogen för att det sedan skulle växa bär där ,men var det skogseld så brukade det växa bär på den marken sedan ,smultron först och hallon brukade det bli på såna platser .Även på skogar som blev kalhuggna växte det bra med bär . Mylta (hjortron) tog de inte tillvara på förr fast det en del år växte så mycket på floarna och i fjällen ,de sade att myltan var bara sten och vatten. Men nu är det annat när det är myltår översvämmas myrarna och floerna av folk ,som kommer till och med från södra Sverige. De fullt mogna bären går sönder vid kokningen här kallas ~~den~~ myltgröt, med socker och grädde är det gott. Några gånger tror jag de har exporterat både lingon och mylta till Tyskland från socknen .Förr gjorde man inte saft av bären det har blivit senare.

Bär, saft i hushållet

λ

Uviken

Jämtland

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg juni 1963

-
Brukade man göra enbärsdricka? Ja, men jag har aldrig gjort det.

Ansågs det synd att plocka bär på söndag. ? Ja gammalt gjorde det det.

Man skulle inte göra något arbete annat än det som måste göras sköta

djuren osv. Riktigt gamla gick inte till skogen och plockade bär men

de kunde hjälpa till att rensa dem, en del gårdar hade lingonränna

de höllde lingona genom en ränna ^{bären} ~~de~~ rullade ner men blad och annat

skräp stannade kvar eller man hann plocka bort dem annars var det vanligt

att man hade bären i ett tråg och tog fulla handen rensade bort blad och

bär som var skadade och kastade sånt i en bytta eller låda och de rensade

bären i ett kärl för sig. På senare år har en del klätt ståltrådsnät över

en träram så håller de lingon på nätet och låter det luta något bären

rullar ner i ett kärl under nätet skräpet fastnar i ståltrådsnätet.

Bär, frukt i hushållet

Oviken sn

Jämtland

Berättare Julia Göransson f. 1874

Upptecknat av Märta Sandberg Oviken juni 1963

När man kokat lingon förvarade man dem i träkaggar längre fram i stenkrukor, det var sådan sylt som man kokade med socker längre fram. Hade man haft sur sylt och haft dem ^{i stenkrukor} ståendes i matboden hade de nog frusit sönder. Min svärmor brukade torka blåbär inte i någon större mängd men hon kokade soppa några gånger på vintern av dem. Jag vet ingen mer än hon som gjorde det häromkring. Blanda lingonsylt i bröd gjorde de inte här. (Hur torkade er svärmor blåbären? Hon hade dem liggande i tråg uppe på vinden när blåbären torkat skrumpnade de ihop. Frukt odlade ingen här förr så de varken kokade mos eller torkade av den. På handelsboden fanns att köpa katrinplommon dem kallade vi sviskon, russin och ibland fikon som vi kallade storfikan. Fäsk frukt fanns inte ^{på affären här} gammalt i världen. Ättika beredde ingen häromkring. Inte sirap heller. Vin tillverkade ingen, men på senare ^c har en del gjort vin av bär men jag vet inte hur det går till.