

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

30320

LAPPLAND

Fredrika

27/10 1976

Nilsson, Almar, 1976

Svar på ULMA:s frågelista M 132 Bär och
frukter i hushållet

39 bl.4:o

30320

Bär och frukter i Flus hälslet:

1/ Vilka vilka bärtor har man av gammalt brukat tillvarataga på orten? Lingon, klåbär, hjortron, hallon. I undantagsfall! Kråkbär, odon och tranbär. De sistnämnda växte på "råg-mossa myrar". I min barn- och ungdom fram till 1930-talet kallade vi lingon "linnbära". Hjortron "myrbära". Minnes från mitt barndomshem i början av detta sekel fram till omkring 1920-talet plockade vi och syltade in mycket lingon. Fram till åren 1906-07 var vi ju så många personer i hemmet, och vi hade alltid ett sirapsfat till 3/4-del avsågat fullt med inkokad och kokad lingon sylt varje höst för årsbehovet av denna sylt. Minns att funnan med denna sylt förvarade vi i den oöpp-värmda "kappschrubben" under hängan till vinden. I början av seklet åls den

Bl. 2.

Ivar på Landsmålsarkivets frågelista M. 132.Bär och frukter i Ihuskället.

antingen osochrad eller vid varje tillfälle den älskade med 'saccarin' som köptes i små påsar på apoteket i Biele. Vi hade ju ständig förbindelse med Biele då vi ju så länge jag minnes var enar de bönder och hästägare som varje vecka någon gång "körde pastorskjuts" mellan här och Biele. När jag började minnas hade man ju två hästar på varje ^{här} gård i min hemby. Då kom ju bilarna som avlöste hästskjutarna fram på 1920-talet. Nämnade lingen tyllt älsk till samman med separerad 'blåmjölk' till kvällsgröten av kornmjöl som då allmänt på denna trakt var det sena kvällsmålet. Det hette att man "sag gott på gröten". Det älskades ju fyra mål varje dag. Kan nämnas som ett exempel. På morron potatis och tillskönning eller grävmört som varje vår tillred.

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL FREDRIKA

Frgl n 132

Ivar på Hemdinsäes arkivets Frägelista N. 132

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 3. Des vid märkleken i början av juni, oftast
den 5-6:te, till middag äts oftast köttso-
ppa av den på senhärten gjorda ärliga
slakten. Allt kött och fläsk måste ju den
tiden insaltas i gärdarna. Endast i
inspektorens, jägmästarens och prästgår-
den hade man iskällare där färsk-
varor kunde förvaras någon tid. Lungs-
pannkaka kunde ibland få ersätta
köttsoppan, oftast fläskpannkaka
då man ju den tiden hade och slakta-
de ett par stvin varje år. Man påstod
också att fläsk var lättare att förvara
genom saltning än kött. Till aftonvard,
"Aftavard" äts alltid välling "slätvälling"
eller s. k. "klimpvälling." Minns att man
hade att blåbärs sylt inte kunde förvaras
af och rad, varför denna sylt oftast var
sockrad. Denna sylt äts till pannkakor
så länge denna sylt räckte varje vinter. Då

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL FREDRIKA

Frg 132

Från på Lön Småls arkivets Rågelista N. 132.

Bl. 4.

Bär och frukter i Fluthallet.

Denna sylt var begärligare än lingonsylt, minns jag så brukade färrådet av denna lagslut vid nyårs tiden. Minns i vårt hem från det vi var endast tre personer efter omkr. 1908-10 så kokade man in ca 40 flaskor av blåbärs sylt. Har senare tänkt på att vi kanthe inte hade flera än så många literflaskor! Minns även att längre fram i tiden kanthe omkring 1911-1920 när på grund bättre förtjänst tider så blev det mera vanligt att använda socker i större utskäering i bughallen och efter denna tid blev nog de flesta bär syltade med socker. Blåbärs sylt förvaras i en stor källare och då 'höll den sig' bättre. Bekäffande hjortron och hallon så syltades alltid detta med socker. Det blev ju alltid små partier och användes ju endast som 'kalasmat' vid högtidigare tillfällen. Ofta i samband med vår pås Gräddor. Hörde

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL. FREDRIKA

Fglm 132

Bär och frukter i Flushället.

Den minnes gode Kalle Wikström, f. 1852, berättar att han i sin ungdom brukade sylta in "Präkbär. Dessa värla ju på en delar skog dåligt bevälda marker i stor myckenhet. Dessa bär här ju tagas men ger mycket och lätthandigt saft. Det är därför höglj att även dessa av många förbisedda bär använts i hushållen i gamla tider. Och då vid tillverkningar dika.

2) Beteckning för område, där bären växa: "Bärställen", "Bärskog" (uttryck: "Att gå i bärskog.") "Linnbärställa", "Blåbärställen. Hallonbränt. Hallon värla i regel på ställen där skogseldar gått fram. Nu tingen "Skogseldar", efter svedning i äldre tider och bygget bränning i nyare tider. tror inte att i våra trakter bränts endast för att få bärställen. Men de nybyggare som slog sig ner här från 1460-talet och framöver brände ju skogen för att få goda betes-

Bl. 6.

Bär och frukter i Glushället.

marker för sina kreatur (fäbete) på lämpligast hand från sina gårdar. Och fick ju därigenom goda bärmärken i närheten av byarna. Min morbror Jonas, född 1849 i Blåbärsjön i Närke av övre Nyland, då räknades att höra till varsoeken, nu Bjurholm, berättade ju att han en gång sånt en skogseld i en lid ej långt från gården under sin tid som vallpojke där. Väst- te ha varit före år 1862 när familjen sålt Blåbärsjön och flyttat hit upp till Wierkeberg ett par km. väst om Fredrika kyrka. Och att det inte var med myndigheternas samtycke vitar hans berättelse. Äroon hur han sånt elden i ena ändan av liden, stoppat igen kastkällorna och kört kreaturen till andra ändan av liden och där vinden gjort sitt för att hela liden blev avbränd. Under min tid som skogsarbetare lade jag märke till på gamla brandlyror att en

Bär och frukter i Lushället.

skogseldmäste ha gått ända från nedan-
för Käverberget väster om Godäkes till Wis-
bäcken där hon går över Gideälven hela
området mellan nämnda älv och byar-
na Lohmule - Wiskeberg, Friskad och Frida.
Beteckning för plats där bär växa rik-
ligt: "Bärhöggsta", "Bra bärsälle." Mot-
sats: "Dåligt bärsälle." Kan också ^{säga} ~~bra~~ och
"Dålig" bärsälle. Beteckning för att in-
samla bär: "Kopp bära", hette det här
i min barndom. Har även hört uttrycket
"Kopp bära" i södra och västra delarna av
vår lilla socken Fredrika. Nu heter det:
"Plock bära". I vår by finns lite med
enris-buskar, Inga enar i frädform.
Periodvis kan det ha varit gott om enris-
buskar på längre avstånd från byn som
i Wiske- och Frida samt i Exliden. En bär-
hävdärför ej plockats i någon värdmängd.
Men minns i alla fall att man i min bar-

Bl. 8.

Isan på Landtmålsarkivets frågelista N. 132.Där och frukter i slut hållet.

Dom tog hem enris som man hade i en större
re präta var över man slog kokande vatten.
Detta arkok användes att ge kreaturen
isgimmerhet klävar och påstod verks
på detta så att de fick mindre magar
Samt att de där efter fick bättre mat-
smältning. Destutom kokade många
som inte hade tillräckligt stora korn-
åkrar en vört på enris med ju
mera bäst desto bättre. Även om bären
var gröna och omogna. De egentli-
ga bönderna odlade ju mycket kom
här varon vittna att det fanns hemme
"håbbärger", kornbodar med hanna
våringar vardera på de flesta bondgå-
rdarna här. Och minns från min barn-
dom att man i gårdarna själva tillre-
kade sin egen maltdricka. Vid tillverk-
ningen av maltdricka användes ju malt
av egen tillverknings. Galt korn i en på

ULMA 30320. Almer Nilsson. 1976

LPL FREDRIKA

Frgl 132

Bl. 9.

Ivar på Söndsmålsarkivets Sägelsista M. 132.

Bär och frukter i Hus hållet.

se som fick ligga varmt till i ett utrymme i mysen mellan spisen och väggen och detta kom hålls så att hela tiden genom vattenbegjutning. När så kornet fått dilat d. v. s. mält så var det färdigt att kokas och malas på kvamen med stannarna ålshilda så pass mycket att kornet miste dilarna men inte malades sönder till mjöl och var därefter färdigt "malt" var på västen kokades. Västen fick jn därefter sötas genom att ligga i råghavnsbad varefter tillsaltet hänggjord jäst och fick jäsa några dygn varefter det fylldes på t. ex. ett ankare eller i ett sirapsfat var i dricka i nognade några dygn ytterligare. Enris dricka tillverkades i stort sett på samma sätt men kokades på endast enris till det risoländet färg från grönt till brunt vilket tog en timmes kokning sedan grytan böjdes koka.

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL FREDRIKA

Frg 17132

Var på Randsmålarkivets Frägelista N. 132.

Där och brukar i Flushället.

Bl. 10. Hälles därefter efter nämnd jätring några dygn på flaskan eller tåta träkärl att ytteligare mogna. Hört om talat att när man samlade mogna eubär så lade man ett lygstycke under botten och slog med en käpp på grenarna så att bären föll ner på lygstycket. Hörde sommaren 1912 i Tönnsjö. Hele och en naturdjurläkare berättade "Nils i Tönnsjö" berättade att han använde eubär i en del mediciner till sjukare kreatur. Minns även att han berättade många "skulda" historier den kvällen i Marcus Laricthons bagarstuga där vi bodde under vårt arbete med en myr odling åt den nämnde N. D.. Minns ingen av hans historier när jag ju aldrig höll på sådant.

3) Behäffande bärplockning. Här har vi alltid sett att alla hade fritt att plocka bär i skogarna. Dock ej i norra skogarna. 4) Vist var det sed att de av hus

Bar och frukter i Glushället.

Bl. 11. Hället som inte deltog i det dagliga arbetet på gårdar eller i skogen, jag menar då karlarna, var de som skäkte om bärsplöckringen av de olika bärsarterna. Alltså mest barn och äldre. Men när det gällde hallon, var "Hallonbränd" som vi kallade bärsätten med hallon, var långt avlägsna från hemmet så kom de ju ändå till de bäst arbetsföra från byn följande till sådana hallonställen ganska långt från hembyn på ett par dagar och låg då över natten på "bärsället", oftast i någon gammal skogskaja. Timmerkajor fanns ju fram till 1930-falet överallt i skogarna i vår trakt. Men denna tid rebs alla dessa gamla förfallna kajor av arbetarna på arbetsbefällets befallning. Det hade nog kommit order om detta från "högre inst." Man hade nog där för

Var på Lunds mäsarkivets Rågelista 1132.

Dä och frukter i Flusället.

Bl. 12. jästämman över att arbetskarna tidigare
måst västas i sådana och ville m. m.
därvid bevisen här för. Dock var jak-
som detta att man håll sig friskare i
dessa kajor med öppen eld på en "eld-
pall" i mitten av kajen och "räpp" upp
genom taket än i de senare s. k. moder-
na kajorna med jämspis. Grundtanken
med de gamla kajorna var att man "mör-
sat" väl mellan stockarna i väggarna
så detta var dragfria.

5. Några under större jordägare tydem-
de karpare har ju inte förekommit här.
Inte ens skogsbalagens arrendatorer tor-
de ha haft skyldighet att ploeka bär för
sina arbetsgivare. Någon större osämy
mellan bärploekare har jagst här berätt-
tat om. Inte ens när långväga ploeka-
re kom till "Batarmyren" före utdikningen
av den under bäjan av 1930-talet.

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL. FREDRIKA

Frgl 1132

Bär och frukter i Gushället.

Bl. 13. 6.) Någon speciell kläddräkt vid bärplockningen här har jag ej heller hört berättas om. Man gick ju klädd i vanliga arbetskläderna var till hände valkenläta pyjäer mest s. k. "hunnpyjäer". Matsäck med möjlighet att koka kaffe i skogen hade man ju. Antingen en "benpranna" eller "nätt och slätt" en plåtbehållare med handar en stång, s. k. "fågeltråd" som för alltid fanns att köpa på varje butik. Denna fanns ju i de grovlekar, Finast s. k. "jävstråd", något grövre för större skogsfågel samt grövt s. k. "flarakån". Caffet påskodt ju aldrig annars vara så gott som när det kokades och dracks i skogen. Till detta bidrog väl "Kallkällvattnet".

7.) Beteckning för kärl vari bären uppsamlades och fraktporterades: "Bärkont", "Käverkont", "Pätkont". Den färdväg där var ju gemensamhets namn för o-

Bän och frukter i Flus hållet.

Bl. 14, lika slag av dessa kontar. Näverkontar var ju av två olika slag, antingen av hela näver, Ötblanäver med ränder av näver genomsydda med rotfräddar eller tillverkade av remtor som flätats till större eller mindre. De små som vallahjon hade sin matsäck i kallad "getarkontar". De större kunde ju kallas "bätkont" eller "slöteskont". En "Flätkont" var däremot tillverkad av tunnra bräder och vältentad så att den fälde om den någon gång kom i beröring med väta. De flätade näverkontarna ansågs ej så lämpliga till "bätkontar" emedan bänen klämdes i detta. P. k. "Pätkontar" tillverkades oftast av bringretande yrkesmän, "Körsmakare", från Mora. Dessa kontar var de bästa i bäplockringningen för verkkontar. Bøjade tillverkas och säljas på alla diversebutiker. Den förtta sådana köpte under lekbrad sommare 1942.

9 var på landsmåls arkivet Fågelsta M. 132.

Bär och frukter i Luthället.

Bl. 15. i Larnäs man 4-5 samtidigt med höj av fjöden hos butiks innehavaren därtädes. Måns
all den kostade sex kronor och bär i deusam-
ma kostade åttio kronor. Beträffande
"Pästkontor" så arbetade en morakarl, An-
ders Mattson sommaren 1918 i vår by några
veckor med tillverkning av allt som
kunde göras av detta material, kontor,
korgar, prydnads föremål o. a.. Han sade
sig tidigare ha arbetat på fabrik i Mora.
Men senare retta han från ost till ost och
arbetade ihop ett par hundra kronor i kon-
torer på varje plats varefter han reste
ner till närmaste stad där pengarna snart
förbrukades. Med redskap väskan buffade
han då till nästa plats och började där på
nytt. Forna tiders gesällliv!

8. Vist brukade man ha ett mindre kärl av
plocha i. En fem liters sillbå, en mindre korg
om 6-8 liter med bärhudlag och när denna

Om på Landsmålsarkivets Fägelista M 132.

Bär och frukter i Lushället.

Sl. 16. plötsligt full så fördes den i bänkorten allt
efftersom. Nu vad jag hörde de gamle i min
bar-och ungdom så förstår jag att man
längre tillbaka i tiden mest använde så
mycket som möjligt s. k. "Näver", d.
v. s. ett kärl av en hopvikt björkträr, hop-
sydd av rottrådar. Skilde behållas att så-
dana kärl även hade använts till natt-
kärl. Sedan kom ju i vardagslag plåt-
burkar som varit embalage till bl. a.
det inköpta smet, s. k. smetburkar. Minns
när en gång en s. k. kopparslagare som
med mellanrum reste omkring i byarna
och bl. a. förtente kopparkärl och då
bodde och arbetade i vår bagartuga - hur
han en gång "lödde", lagade en större
smetburk, när han upplystes om att
den äldre, ensamma man som lämnat
in burken använt den till nattkärl och
han då helt lugnt yttrade: "Det här

Var på Landsmålsarkivets frågelista N. 132.

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 14. blir någon bra pitsbark, "ja jag säger att
det här blir någon bra pitsbark. Mannen
var fimm och hade förbana att upprepa
det han sade. Förekomsten av lingon kunde
väl mycket är från år. Ett bär-
onställe räcker ju olika många år. bero-
ende bl. a. på hur länge marken var obe-
växt med skog. Hur nederbördar varit om-
der sommaren. Mycket torra försommar
blev det ju inga lingon på torra marker.
Minns ett "torrhår" när landet överstäm-
mades med en stark råklitrande torrk-
torr åstet upp allt lingonris. Sommaren
därefter blev det inga lingon. Det första
större lingonskallet jag minns på gång-
avstånd från vår by var sommaren 1918.
Det är jag "konfirmerad" omkr. påsk, var
på morsidan av "Wiskaliden" mitt emot
"Flörkberget". Ett område med skog hade
ramlat under höststormen 1899! Räddstam-

Ivar på Rönneåmårkivets Fågelista N. 132.
Bär och frukter i Hushället.

Bl. 18. marna lägger marken i riktning upp
efter den slutande marken. Alla grenar
var nu neruttrände. På tiderna dessa vind-
fällan växte det rött med lingon. Minns att
den dagen jag var dit och plockade så räkna-
de jag till 26 ortsbor som alla fick sina
bärkantar fyllda på rimlig tid. Och minns
inte till att någon hade bärplockare. Alla
plockade med enbart sina händer. Minns
även sommaren 1939 ett bärställe i Hushället.
Den nere vid bäcken mellan Bliden och Ut-
tiden på lågländet där lingonen växte
nere i gräset där vi kunde plocka kon-
tarna, ca 25 ltr. fulla på två timmar för
varje person. Då hade vi ju de nya breda
bärplockarna. Det bästa lingonstället jag
prövat plocka på. Har ju även varit som-
rar då man inte hunnit plocka mer än
några liter lingon på en hel dag. Goda
bärsomrar är ju större bär. Dåliga bär är

Bär och frukter i Flukhället.

Bl. 19. ju bären små och "knatiga", d.v.s. stora.

9.) Den milsvida Bogarmyren mellan Wika och Tallsjö gav före utdikringen under 1930-talet av de "samvetsömmä" ett 80-tal under 8 år mycket björkron och folk ända från Ö. rikskusten brukade vara här uppe och plöcka under den korta period björkronor är mogna. Under min Wilhelminafid 1942-44 kunde jag se en stor mängd bilar på vägen över fjället mellan var det gränsliden inom Wika och Höglund inom Darakea skn. Många även från M-län d.v.s. Skåne.

10.) Minns aldrig att jag hört talas om att man här offrat för bärbyxor. Det gjorde man ju endast vid flattring efter långstäckta sjöar för "rätt vind". Man kallade en silverslant oftast en kväring men tror inte att man bodde på sådant. Det var nog endast en kvarleva från förr!

Strar på SandmåsbakvadsKägelsta N. 132.

Bär och frukter i Flusthället.

Bl. 20. Hörde under min tid i Wasken berättas att björnen är en storätare av bär. Ett par 'fjällboar' hade vid en bärslockardag i fjället sett ett stort område fullt med björnar på hemvägen med sina bärbördor. När de ett par dagar senare gick dit för plocka opp detta bär hade björnen rent ut hela området från bär. Och de beräknade att de i annat fall skulle ha kunnat plocka var sin bärbörda på detta område. En sommar på femti-talet upplevde under leknad något liknande här vid Wiskaleden. När vi gick hem på kvällen med våra bär gick vi över ett ställe med mycket blingon. Och när vi kom åter någon eller några dagar efteråt var bären upprätna. Och såg på marken att det måste ha varit björn som varit där. Det fanns sönderluggade bär här och var på marken och även på annat orfor vi att det

Ivar på Landt målsaktiverk bogen 1132.

Bår och drableri i Gushället.

Bl. 21. måste ha varit björn som tagit bårn. Hör-
de senare att min brors hund blivit skrämd
av björn där i närheten som t. främ "fär-
getorren" norr om Bakfjöliden. att han ock
märken efter björn de dagarna.

11.) Min barn- och ungdom under kyrkoherde
Djunbergs tid här som präst hade det varit
otänkbart att gå i bårskog under högmäs-
sen. Men väl senare under helgen. Det ha-
de ju tidigare varit laglöst att gå i kyr-
kan varje högmässa för folk som bodde
nära kyrkan. Ju längre man bodde från kyr-
ka ju glesare kunde det vara mellan be-
söken i kyrkan. På denna regel var ju lag-
fästade för alla som bodde inom de oftast
vidsträckt församlingarna och beivra-
des vid domstol om de inte efterlevdes.

12.) Men känner inte till att man under
vintern tagit märken på kommande som-
mars bårskörd. Men väl att man för hade

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL. FREDRIKA

Frgl n 132

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 30320, A. Nilsson, LPI

Bär och frukter i Flushället.

Bl 22. många märken om andra framtida steden
och steden i naturen och väderleken.
13. Omkring år 1910 kom en agronom Pöder-
blom till Västerbotten. (Han var bror till är-
kebiskop Nathan Pöderblom.) Denna som var
en riktig "Eldsjäl" lärde folket här i södra
lappmarken att göra myrödlingar som
också anlades i stor utsträckning samt
lärde även folk att göra en bättre behand-
ling av gödset. Man skulle använda bl.
a. vitmatta till skö under kreaturen. Den-
na matta kunde upptaga anton t. g. av smi-
viktar m.m. Samt skulle man sluta med
att ^{hå} kunnor under dattor som före var bruk-
ligt och i stället bereda underlägg för lat-
uren av traktmatta och väl utfört skul-
le denna gödsel bli både bakteriefri och luktfri.
Minns att han yttre det den då blev
så från från föroreningar att vi kan bora
den i fickorna. Och den outhärlige lands-

Bär och frukter i Flusthället!

Bl. 23. Trödinggustar Rosin i Ormeå var nog den som fick folket här att bättra sköta sina hädgårdar med odling av kaksväter samt skaffa hit äppelträd. Men dessa båda män skulle fordra sina egna beteckningar på grund de för bygdens framåtskridande betydelsefulla arbeten de gjort under sin tid här i Västerbotten.

14) Enär jag här i södra lappmarken inte hört talas om någon plommon och körsbärsodling i någon väsentlig omfattning så torde sådana odling inte ha haft några egna benämningar här i trakten.

15) För att skydda odlade bär och frukter för skadegörare av fåglar och andra djur sättes man ut "fågelskrämningar" av olika slag. Bland annat en stake med tvärså uttill var på sattes upp en gammal rock, hollstären med byxor och en gammal "kattstrålla" över på

Lov på Landtmålsarkivet Fägelista N. 132.

Bär och frukter i Flusthålliet!

Bl. 24 som påminde om en luffare. En föreläsare som ofta föreläste fram till Börsen av 1920-talet. Men långa papperständer, gärna av s. k. silverpapper som sådant fanns att tillgå sattes upp på ett ställe runt trädgårdslanden. Men "Vindsmurar med en anordning så att en plåt eller pöls "knäppte" fram ljud när vindsmurarna smurade runt av vinden kallades även här "Kråkskrämla" eller "Hästmälla." Kråkar i de mängder som för fanns kunde ju göra stor skada på nysädda groddar. Som jag tidigare nämnt i min anteckning fanns det fram till första decennierna av seklet gott om även här i våra trakter och gick man ut en sommar natt kunde få se flera hundra skrämmas från åkrarna. 16.) Minns att när man skördade äpplen från de första äppelträden som odlades här var man noga med att pläcka så

Var på Landsmålsarkivets Rågelista M. 132.

Bär och frukter i Flushället!

Bl. 25. att äpplena inte själva skulle få ramla till marken och få skademärken i skallet.
14.) Några skördefester vid äppelskörderna minns jag inte till. Bara att det var ganska högtidligt när när av norade de första mogna äpplena som oftast var hårda. När man lärt sig skaffa rätta sorter av äppelträd lyckte man att de äpplena hade en finare smak än de som från köpta. Skördarna sakunnigt folk ha den åsikten att frukter här både ha finare smak som på den långa sammanhängande fästken.
18.) Innan moderna bärens ringskylar kom i handelen använde man bl. a. nyålskäg att rensa bärn. Förtäkte också rensa lingon i "Kartmaskin" på lagan. Var bärren färra gick det riktigt fort och bra. Fört kunde man när det bläste lämpligt hård vind ta ut ett bord på gården, ställa något under baren på en kort tid av bär-

Från närbarndsmålsarkivets frågelista M. 132.

Bär och frukter i Fludiktet.

Bl. 26. Det föratt få lämplig luftning på bordthi-
van samt lägga en håribla på vardera
långtidan av bordthivan med liten öpp-
ning neråt samt låta bären rinna mot
vinden under det man sopade i uppblås-
riktning mot bostet så att detta "bläste
bort." En skicklig mångtyglare, Karlsten,
som vistades några år här i Västha tillver-
kade en mycket bra "Bärensare" av faner
med ribbor i botten. Detta på 1940-talet.
Många ha tagit upp haus i de men abso-
lut misslyckas. Det är ju skada att inte nå-
gon lika händig person kunnat ägna
sig åt tillverkning av denna modell. Paj
i Fläkingland strax norr om Fludiktet
på ett hemmuseum i ett tråg med stäng-
galler i botten som nog kanske var en an-
vändbar bärensare att använda i hemmen.
19.) Minns inte att vi i mitt barndomshem
odlade kärblår men väl att meloner och

Svar på Lunds målsorkipe & Fågelista N. 132.

Där och flukter i Hushållet.

Bl. 27. pumpa och blader i hemmets "Dygddgård,"
som vi här på arten kallade hädgårdar.
30.) Under bär tiden äts ju alla bär som
våra bilt brår i våra flasker råa tillsam-
man med mjölk. Kom särskilt ihåg
sommaren 1939 att vi den sommaren arbe-
tade i vägarbete strax i närheten av Gör-
grastjör inom vår socken Fredrika. Den här-
ten fanns alla slag av de vilda bär som
förekommer i våra flasker. Minns att jag
efter varje måltid gick ut i närheten
av vår bostad och plockade en skål av de
bär av de sorter som ju då mögnat och
ät detta efter den egentliga måltiden till-
sammans med mjölk. Vi fick ju köpa färsk
mjölk i bondgårdar i närheten varje dag.
Och fortsatte så med denna efterrätt
hela sommaren vi arbetade där. Började
med hjörten, sedan blåbär, hallon, lig-
on allteftersom de mögnade under samma.

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL. FREDRIKA

Frgl n 132

Var på Lunds mäsarkivets Frägelista N. 132.

Där och frukter i Luthuset.

Bl. 28. ren. Och det märkliga med denna diet var att vintern därefter var jag aldrig förkyld hade aldrig smuga eller influensa som jag andra vinhar fått ha ibland.

Bl. 1. Första gången jag kom i kontakt med metoden att endast "Råröia" lingon var sommaren 1920. Jag arbetade då i skomakeri hos en skomakare Hönkors i Trachörningsjöbyn Rångroffnef. Och den familjen "Hönkors" lingonen kää i i en smörkänna utan att koka dem. Och sedan jag kom åter hem hit till Wiske har vi under många år "råröit" lingonen för vinterbehovet. Nu brukar vi råröia en del och koka en del i mycket litet vatten. Råröia lingon håller sig som färskt i flera år om de förvaras på kallt och torrt ställe. Hårt kokade håller sig sämre. Bemärk att vi här i våra frukter aldrig använt något konserveringsmedel i bärren

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL. FREDRIKA

Frgl 132

Var på Landomåls arkivets Fågelista N. 132.

Bär och brukar i Huskället.

Bl. 29. 22) I min barn- och ungdomstid kokades alltid lingonen till sylt och utan socker tillsats. När det omkring år 1915 blev bättre förtjänstlida blev det ju större möjligheter att koka in lingonen med socker. När det var goda hallon- och blåbärs-år brukade vi koka samman dessa slag av bär till en sylt vi kallade "Drottning-sylt". Tycker denna sylt är smakligare än de bärsyltarna var för sig av hallon eller blåbär var jag hört många tycka.

23) Redskap för syltbereidning. En syltkittel med ofast rund botten, var jag gjort att användas i järnspis. Samt en kraftig trälevall för att röra om i kitteln med. Rörda krossades antingen i smörbärna eller i en köllkvare. För hade man "pärkvare" hellre en ihålig stock med en träkniv insatt som vred runt runt till dessa bär krossade. Vid beredning

Bär och frukter i Lushället.

Bl. 30. av bärsaft hade man ett ställ vari en
tygpråse upphängts vari man hällde de
nämnlade eller sönderkokade bären mo-
set, som då fick gälla "vonna" o flast o-
ver en natt. Om saften insockrades gör-
des detta genom att antingen röta in
sockret eller koka saften tilltamm
med sockret.

24.) Lingon var den bärtort som bäst klara-
de sig utan socker tillsats. Men även blå-
bärs saft eller sylt kunde förvaras i flas-
kor en tid om den förvarades i kört
och kallt utrymme, samt kunde sedan
som annan bär sylt sötas med sötnings-
medel, saccarin använde vi i min barn-
dom. Man sötade ju endast den sylt som
genast förbrukades. Inga konserverings-
medel användes för bär i bondehemmen
här. Varken vin- eller citronsyra.

25.) Lingonmos, sockrat eller osockrat

Swär på Randsmålsarkivets frågelista N. 132.

Bär och frukter i Lushället.

Bl. 31. förvarades för vintertid fruset. Små
bärsytt, hjortron, blåbär och hallon-
sytt hade man i en järnkällare. Oftast
i den under köksgolvet. De som hade jord-
källare hade ju sylten där sommar som
vinter. En för jordkällare var ju dock ab-
solut bästa förvaringsstället för allt i
matväg, potatis, rovar, rötter, mjölk m.m.
36.) De käl man förvarade bärsyter i
var av trä för lingon och även blåbär.
Hjortron och hallon förvarades hellst
i flaskor av glas, glasburkar eller kru-
kor. För fanns sådana även av porlän.
Men 'Höganäs' brukar av bränd ^{trä} var ju mest
använda.

37. Lingonsyten var ju den sylt man mest
använde i hemmen därför plöskades dessa
bär i större mängd i varje hem. Lingon-
sytt blandades ju alltid i blåmjölken
man varje kväll åt till korngröten.
kornmjölkgröten

ULMA 30320. Almer Nilsson. 1976

LPL FREDRIKA

Frg/n 132

Var på Kantmälskivets Fägeliska N. 132.

Där och frukter i Hushållet.

Bl. 2. Kvällsgröten var ju tista målet för dagen i varje hem här för. Om alla korila-
dagsorden stod "öppstinta" före kalningen,
fick man äta "bästa", vatten blandat
med lingon sylt. Eller också s. k. "siraps-
veta". Sirap blandat med vatten.

28. På de första mogna blåbären varje
sommar kokade man 'blåbärsgröt'.
Blåbär och vattenmjöl. Samt gräddade man
'Blåbärskaka'. Liksom tidigt på våren
kokade man nässeltoppa och när
selsås till potatisen och nyfångad
fisk på de första gröna bladen av
'Brännässlor'. Värmer som härde till ärsytran.

29. Blåbärs sylt var mest vanlig till pann-
ka. Och vist gräddade man ofta pota-
tis pannka av såväl råpotatis s. k. "rå-
kakor" som av kokt potatis, potatis-
plättar. I de äpparna spitsade gräddade
man s. k. "Godron" i spce. jämn med luga

Ivar på Bondsmälsarkivets Fägelst. N 132.

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 33. shaft. Vafflor var bjudmat både till van-
lig mat och till kaffe. Även av kornmjöl
"Kornmjöls vafflor". I k. "Gräddvafflor" var
det bäst man fick till kaffe. Och bör på-
pekas att ingen annanstans inom
äminstone södra lappmarken som
undant. så grundligt genomrest en läng-
re tid bjöd så goda gräddvafflor
och gott kaffe som inom byarna i
Wilhelmmina socken. Inga överordulka
fakta! En minnesbild från 1904. Den vintern
följde jag min äldsta syster som då höll
skola i Lill-Fögda inom Ble socken. Där bod-
de en fast och mörter till min far, ~~den~~ var
födoråd gumma i gården intill skolan. När
jag hållade på där brukade hon i den öpp-
na spisen grädda godis och bjuda på
jämta ett glas mjölk med en bit socker
i botten av glaset. Ett få socker till nå-
got i matlag var den tiden något vanligt.

J var på Landsmål arkivet Kågelst. M. 132.

Bär och frukter i Lushället:

Bl. 34 30.) Här var det inte brukligt att förka bär,
i hemmen. Men 1918 byggdes herrens bär-
kerier här på orten och företagen för-
lade om bärerna genom att överfjnda var-
andra. Priset började med var del 50 öre
kg. Men på senhärten hade kg-priset
konkurerats upp till kr. 1.50. - Däremot
minns jag att min mor (död 1994) brukade
förka de mindre morötterna i krippen
upphängda i taket överför spisen. Minns
att jag tyckte att de förkade var godare
än karameller, att sugga på.

31.) Beträffande äpplen o. a. frukt kom vi
lämna åsido. Som tidigare nämnts så
började denna odlat här först efter sek-
shiftet. Kom nämnas att potatismjöl
gjorde man tjäla i bondehemmen. Ett
flertal träkar rev man på revjärn stor-
potatis som blandades med vatten. Rör-
de om då och då till det att potatis-

Tran på Landsmålsarkivets Fågelista N 132.

Bär och frukter i Hushållet.

Bl. 35. mjölet låg vitt i botten av karlet efter många omrörningar. Så östes vattnet bort och det mörka som låg över på skaldes av och gavs till kreaturen i "vårningen" eller kokades tillsammans med grismjölet grisen. I min tidiga barndom till omkring sommaren 1904 som jag väl minnes odlades endast den stora "Rödpotatisen" som ju gav stora skördar av stora potatis men inte var så särdeles smaklig. Även därefter kom till vår frukt en fyra-fem sorter av potatisen i olika storlekar, utseenden och smak men så smärningom blev det mandelpotatis som blev allena rådan- de många år framöver här.

32.) Kypon är väl den enda frukt som är "inhemsk" här. Den växer ju vild efter åren på några få ställen efter Gideåsen som jag ock. Men odlades allmänt som kant. "Kädd" samt "Kryddgårdarna" jämte dubbla som.

Bl. 36.

Bär och frukter i Lushället!

rotbuckor. Nyponbuckan kallades här "suk-
la kärnrosor." Nyponen fogs väl vara på
och påstod man att de krattade gav en fi-
nare smak än nyponsoppa än från den
"nyponmast" man köpte i affärerna, alltså
så från krattade nypon.

33. I handeln har ju alltid förekommit öli-
ka slag av färdig fruktäven här. Minns
från mitt första besök på "Isle Julmarknad"
3-4 januari 1904. Fick följa för och mor jämt
min äldsta syster som vidare skulle till Lill-
Rögda där hon då hade lärarinnaplats. En
En kvinna hade under helgdagarna servering
i en kusbåt som fraktats upp till Isle, där
hon serverade ärtsoppa eller fruktsoppa.
på "blandad frukt" till 25 öre fullriken. Till
den renare fick man bryta i så mycket
skorpor man orkade äta. Minns att jag
valde fruktsoppa med mycket skorpor ä.
34. Det var nog ej så allmänt brukligt att man

Var på Rönnsmålsarkivets fägelarkiv n. 132.

Bär och frukter i Fluthälslet:

Bl 34 i hemmen använde förkad frukt av olika slag. Men i några skänksamman historier från omkring sekelskiftet ingår benämningen "Fiker" och "triskor" så vitt måste fikon och plommon ha funnits att köpa i butikerna här sen rätt länge tillbaka. Butik fanns ju här redan före 1880-talet!

35. Saft beredde man ju av de flesta bärsorter som förekom här genom att koka saften i mycket litet vatten till dess bären saflat sig varefter bärmatet fick stä och tjälsinna i ett speciellt ställ med tilduk inuti över natten till dess att saft runnit ner i ett kärl. Sedan kokade man den tjälrunna saften med lika stor rikthet socker som bärtaften. Det gällde ju toppsocker den tiden. För inte socker fanns i handeln här före sekelskiftet. Detta blev en kraftig saft som kunde utblandas i många lika stora delar som saften. Bär sägas att denna kraftiga saft med lika

Ivar på Lunds mäsarkivets Kägellista N 132.

Bär och frukter i Hushållet.

Pl. 38. Delar bärsocker som socker var mycket hållbar. Videt förekom i en del gårdar att man gjorde bärvin med tillhjälp av diverse apyrar. Hur som man satte på kulan på stora flaskor men det enklaste och mest använda sättet var att fylla en eller ^{två} koppor blåbär i varje literflaska, slä friskt vatten på till dess flaskan fylldes och lät flaskorna stå i sol förster omkring 12-14 dagar. Ju jämnare och starkare solljus ju kortare tid. Sen ju större och finare blåbär ju finare vin blev. Det. Sedan i kaffen i där igenom dragits ut bären tömdes flaskorna. Bären kastades bort. Och den kvarvarande "vätskan" slopångs i flaskorna. En eller flera koppor socker påfylldes varje literflaska och fick stå ytterligare ett dygn i värme övertäckt endast med ett papper över flaskkåppringen. Sedan utplockades ett plommon i varje flaskor samt kastades och kastades flaskorna och till

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976
LPL. FREDRIKA
Frgln 132

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 30320, A. Nilsson, LPI

Ivar på Landtnäs artiväck Fågelskäta n. 182.

Där och frukter i Fluskhället.

Bl. 39. jult ansågs vinet färdigt för förbrukning.
Jcan nämnas att styrkan i vinet utom hur
mycket och fina bär man använde i varje flas-
ka så avgjordes också styrkan av hur mycket
socker man lagt i varje flaska. Endast en
kropp bär och en kropp socker i varje liter
flaska gav ett välsmakande vin med låg
sprithalt.

36.) Stora björkar kunde tappat på sav under
savningstiden på våren, under snösmältning-
en, någon större användning av denna sav
för tillverkning av saft minnes jag inte att sådant
förekom här. Men nog att vi tappade björksav
från stora björkar. Men minnes även att vi högg
ved till jämtspisen under savningstiden och att
denna ved torkade mycket bra, även om den fick
ligga direkt på marken. Höggs den annan tid
under året måste den torkas och torktid med
våretsida ned om den skulle torka bra.
Detta gällde meterved som klivits mitt itu.