

25599

Småland

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Moheda m

25599

7/164

Johansson, Gyösta. 1964.

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

18 H. 4c

Svar på frågelista N: 132

Upptecknade från Moheda socken
i Kronobergs län av Gösta Johansson
upppteckningarna gäller från sekelskiftet

11

Angående vilda bär, så vet jag så
lite om det, hur dom användes
i hushållen, men jag skall försöka att
friska upp mitt eget minne från
barnåren, tiden om 1900 talet börjar
Jag minns att, i vanliga full i hemmen
på landsbyggen så softades och
syllades ganska lite Endast lingonen
var i roset, dom andra bären
var dyrare att koka emedan det gick
åt socker, och sockret var dyrt
Så bland dom fattiga var saftningen

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 25599, G. Johansson, Smål

Liten eller ingen alls, så bär
såsom Blåbär, Hallon och Smultron
taggs inte mycket av allmänheten,
Men däremot Herrefolket gjorde sig
nog mer nytta av skogsbären
jag vet det ju, flera gamla
gummor som plockade nämnda
bär, och gick den 16 km långa
vägen till Wexjö för att sälja
på torget, eller tinga bost, till
något Herrskap, till nästa gång
priset kommer jag inte ihåg
men då som nu så varierade
det genomsnitts priset på alla sorterna
var. 10-15 öre pr liter så daglönen
var liten det förstår man
Blåbärens, som här kallades för
"slennan" plockades och ränsades
samt användes färskt i Mjölks

Svar på lista N: 139

3

Så man kunde höra, vad sina
kamrater hadde haft till middag
"Vi ha haft Sleunanmjölk i smörgås
då ä gott" smörgås var det kanske
inte, det var nog mest bara bröd
men det låt liksom bättre och säga
smörgås, någon gång, kanske på
en söndag brukade mor koka
blåbärskräm eller soppa, men
då som ^{hörde} bättre lottade en
del bönder m. fl. mins jag
man kunde blive byuden på
blåbärs soppa om ^{man} gäst något
tjänst åt dom, annars på
Landsbyggdes var inte blåbären
något vidare i ropet, jag härde
tales att en del kokte mos
av bären "s.k. Sleuna mos"
men hur det lagades till vet
jag ej

Eller hur det förvarades heller
men som sade, "det är gott att ha
lite slennamas om krösen slöfel"
I mitt hem förekom ingen
moskokning av bären deremot
brukade man torka blåbär på
en bakplåt i ugnen så han
haddes bakat, så det kunde
bliva blåbärsoppa på vintern och
Det var merad ugn, som endast
eldades värin vid bak som
inträffades var 10:de dag ibland
längre tid, och ibland kortare
även äpplen torkades i ugnen
Då bären eller frukten torkat
lades den i en linnepåse och
upphängdes på en vägg eller
i ett skåp eller en takbjälke
påsen måste hängas fritt. så

Svar på lista N: 132,

5

Htt inga rättar kom åt pösen
och smakade på innehållet
Smultron som även kallades
"jordbär eller jorbär", som vet jag
endast att den användes till
mjölk tillsammans med blåbär
något annat sätt såsom torra
den gick naturligtvis inte därför
så äts den färsk, som barn
brukade vi plocka den och
truda på ett timateströ eller ett
venströ och tälade om vilken som
kunde plocka och fylla mest
strö

Men Hallon var det mer efterfrögan
Det brukadesoftas några flaskor
varje år alltefter som folk hade
röd att köpa socker, man köpte
en "socker-topp" på en 3 kg

Hallonen, sylt var mer sällsynt
men någon var det som kokte
det och så. Det var sådana
fruntimmer som i sin ungdom
hänat herrskap, och visste om lite
mer än dom övriga, varför dessa
blev många gånger anlitade vid
kalas att laga till dom, och då
blev dom kallade för kokerska
Lingonens var nog på sin
tidens dom mest efterfrågade
skogs bär, "Lingon" som allmänt
kallades för "Krösen" ingicks ofta
i avtal på arende, var det någon
som hade en stuga som för det
mesta byggd på ofri tomt skulle
han till markägarens plöcka vissa
kannor lingon för stugtomten
även i torparnas kontrakt var

Svar på listan N=132.

6

Och saftade upp, en del folks
köpte större sockertoppa på 5-6 kg
jag minns inte om det fanns strö =
= socker på den tiden jag ^{såg} aldrig
till något, men toppa = sockret var
det mesta som gick, man högg
av en bit till kaffet, och till
bak högg man av en bit, och
~~to~~ lade i mortelen och stötte
sänder den och till saft eller
frukt soppor lade man i bit
den smälte sedan ^{och} sötade saften
eller soppar behändigt eller hur
Hallonen var mer efterfrågade
på Herregårdar och Stöderne man
fick kanske en 5 öre mer på
litern än dom andra härens
bland lantbefolkningen var det
endast saft som kokades av

det också skrivet vissa kaunas eller
skäppor lingon som skulle plockas
och rensas och lämnas vid gården
om lingonen slog fel ett år eller
det på annat sätt uteblev med
den avtalade lingonpartiet så fick
torparen eller hans hustru gottgöra med
fler dagsverkens, jag härde talas om
som berättar att det var en gammal
som hade en stuga på Örsköldens
åga i Örs socken, hon skulle varje
år lämna 2 skäppor lingon, men
ett år frös bären bort så hon
kunde ^{inte} lämna mer än en kauna
och året efter så var hon sjuk
så hon orkade inte plocka några
lingon alls heller, annars skulle
hon lämnat 4 skäppor det året
Då Majoren på Herregården arg

Svar på listan N132

7

Så skickade ^{han} upp sina torpare och
statare till riva med stugans
gumman bad allt vad hon kunde
att stugan skulle få stå, hon
skulle gottgöra sin skuld då hon
blev bra på annat sätt, men
det ~~gjött~~ hjälpte ej stugan reus
och gumman fick ^{1/2} en ford kulla
en tid tills hon fick stuga
upp rätt på en annan mark
det var hårda tider Detta skulle
hända någon gång på 1850 talet
jag kan inte styrka om det är
sant men jag hörde många
gamla tala om det, hur hård
Majorens, sedermera Överstens, på
Öhrsholm var då inte folk
uppfylldes sina ölgärdar mot
honans

Svar på listan N 132

10

På den tiden ansågs det, att alla skogsbär tillhörde markägaren, så man må bedja om lov att få plocka bär detta gällde näst intill ingon, dom andra bärens härde jag aldrig tales om att någon blev förbjuden att plocka. Man brukade få lämna till markägaren ett vist antal liter eller kilo lingon, på 1800 talet var det kanner och skäppor som skulle lämnas fick då markägaren sitt behov sedan fick den person plocka så mycket bär han kunde, men det gällde även för han att vakta bären så inga andra kanner och tray dars då kunde både markägaren och den som skulle

Svar på listan N 132

11

plöcker bären bli va utans
Lingon uppköptes i min barndom
vid järnvägsstationerna där en
eller flera uppköpare fanns, ibland
kom någon uppköpare hem till
damm sans plöckede, slant körde
med häst och haddde lödor till
bären vilka betalades i kilo
När alla lingon kört i Småland
gick över till Tyskland, priset
var efter tillgång på vår jag
troar dam fick 20-35 öre kilot
Nu lingonen körades sedan
mas men först måste dam
ränsas man rullade den
antingen över ett bord eller
ett stort runt trälock o detta
kallades handrulla vilket var
det bästa sättet att få bären rena

Sedan även "lufta" doms eller "luftrella" vilket gick så till att lade ett lakeu på gårdplanen samt ^{höll} upp bären i en korg högt över huvudet och lät dom falla på lakeuet det måste blåsa med, annars gick det inte att luftrella så blåste alla blad och annat skräp bort men så rena såus handrinsade blev dom inte. En del bönder harpade bären på en sådeskarpa men var sämre ty bären saftades genom skakningarna i harpan så mycket skräp hängde vid bären.

Kokningen var enkel man bara kokte och skummade i flera timmar, man näslan alltid

kokade surmas, man sötade
moset då det skulle användas
genom att ^{slut} koktes så länge
så höll sig moset ända, utan
att surna. Moset var ej så
~~svårt~~ svårt som man kanske tror
till myölk. gick det bra att
användas utan ^{att} söta slet

En del personer högg sönder
en sockertopp i smöbita och lade
i moset, sockret smälte och på
så sätt sötades moset
Moset koktes i kopparkittlar som
ej var förtämla var kittlen
förtämlt så gick förtämningen av
och blandades i moset som blev
förtämlt. Därför en blankskuvad
kopparkittel skulle det vara
många utdrygade lingon moset med

Fallfrukt äpplen och päron helst söta äpplen så blev ej moset så surt. Lingonmoset förvarades i träkärl, såsom "byttor spanna och stänno". Byttan var minst och rymde omkring 7-8 liter men man kunde ju ha flera än en bytta till moset, spannen skilde sig från byttan dels var den större omkring 12-15 liter dels genom att den hade en grepe att heftas med, ja den liknade en vanlig vattenhink, fast gjord av trä "Stännan" var också loggad och höll omkring 40-50 liter den liknade en mindre Sö. eller Ker men med ett lock att lägga över, gamla personer minns jag kallade den för "Masa kinnnan".

Maset kunde förvaras, tror jag var
som häst, jag tror inte att det
gjosde något om det fräs, fast
då fick man äta upp det, annars
gjaste det sedan, om det stod
upp timmat i värmen

Hfortron bär od Björshär, växte ej
trär så mycket, så jag vet
ej hur slom behandlades men
som barn plockade jag bödaderna
men åt upp dem på platsen
det fanns ej stora partier i dessa
trakter

Plouman eller "Krikou" som
den ochrä kallades äto i
regel, så fort man plockade
den några personer tog visst
vara på slom, men någon
inkohning höorde jag aldrig av

Svar på listan N 139

16

Röda vinbär äts på buskarna
jag minns ingen som saftade
dem och svarta vinbär brukades
plöckas och lades i flaskor som
slag man över Brännvin och
användes till medicin vid
förkylning och lunginflammation
Deremat Krusbär eller "Stekelbär"
brukades till att koka kräm av
"Stekelbärskräm" var gott fast den
sötade det inte som den gör nu
jag såg på något ställe den
kokade upp vatten och lade in
krusbärens i om det var något
annat ämne i vattnet vet jag
ej men bären var hela.
Fordgubba odlades inte så
mycket i allmänhet och äts
direkt från plantan fordgubbarna

Udda des mest på Herre gårdarna
der en trädgårdsmästare skötta
om dem

Oxelbär eller "Hoslebär" plockades
på höstarna och stektes på
glöden i spisen och äts som
en läckerhet

Körbär och Morsällbär åt man
så fort man plockade dem
Körbärens fanns en del fruntimmer
som kunde koka in dem

Äpplen och Päron torkades
i ugn efter bakning eller
skar man dem i ringar och
trädde upp skivorna på en träd
och torkade dem över spisen
päron klövs i fyra delar och
torkades på plöt i ugn

Ja detta är stort sett vad jag själv vet om bärens vid tiden 1900-1910, men kanske jag senare kan få in mera om tillvaratagandet av bär i äldre tider. Der man plockade Lingon kallades för "Krösna fällan" eller "Krösna hagen". Der blåbärens fauna kallades för "Slennena fället" och der Hallonen var, i segel en uthuggen skogsglänta benämnd fälla der växte alltid Hallon några år efter skogavverkningen. Derför blev det Hallonafällan. Dessu ställen höll vare och en tyst med, så inga obehöriga kunde komma dit och plocka men det fanns gott plockare både på Hallonstället och Lingonstället ändå trots all tystnad.

Gästa