

11693

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Västergötland

Korsberga sn

Möller, Johan. 1938.

NLMA:s frägel. M. 132 Bär och frukter  
i hushållst.

22 fl. 40

P.M. ang. excerperingen se S.Landtmanson acc. 15950

Exc. OSD

11693

## Bär och frukter i hushållet.

Svar på Landmålsarkivets frågelistan M 132.

Norsberg 1938. J. Möller.

1. Bärarter, som sedan gammalt brukat plöckas och tillvaratogs för hushållet, voro liksom krösor, blåbär skinnar, hjärtorn hjörtor, hallon rillbär, smultron jölbär, trambär trämjutor, enbär endbär, björnbär. Blåbärska varnade man barnen för att äta, enar dessa skulle alltså maska i magen, liksom blåbär när voro övermogna stätt i förmsjnat. Stenbär menades vara farliga att förtära, emedan de orsakade sten i blåsan.

2. Beträffning för område der bären växa:  
bärskoj, bärsmark; der liksom rikligt förekomma: krösamark, krösaställe; dylika plats för blåbär: skinnskoj, skinnmark; för smultron:

jorbärschäls; för hallon: sillbärsfall, sillbärsfälla  
 för björtrou: björtroumess. Beteckning för att  
 vara ute och glocka bär: gå i bärskojpn, krösa-  
skojpn, ä utö i skinnsmarke - i sillbärsfälla; ut-  
 tryck för att det är gott om bär: bärit; lä ä  
sanna bäria märker; rött mä kröser; lä ä  
kröser så en kända skuta rögr dum mä e drösa-  
skovot. Beteckning för att insamla bär: präcka,  
präcka kröser, präcka sillbär. Beteckningarna  
riva, repa kunna förekomma när bärtillyängen  
 är god, säson: lä va gott äm kröser så ja rep  
repa mär te ena bura prä e lita stunn; sanka är  
 en beteckning för bärplöckning när tillgången  
 är ringa, säson ja va ot skojpn ä sillel sanka  
mär mä te lita kröser, män lä ble ingst ä-t  
fö-ki va allt tanna. Beteckning för lingonblasse:  
krösakross - m-a m, krösakrans. För att insamla

enbär: knä enbär, knäbba enbär. Dervid höll man med vänstra handen ett säll under enkvisten, under det man med den högra skinnhandsbeklädda handen knäbba loss enbären.

Före mytidens s. k. bärglockningsmaskiner, vilka kommo i bruk för 30 à 35 år sedan, användes som hjälpmiddel en skovel, av en kastskovels storlek, med lagom gles utskurna tänder framtill.

3. Rätten till bärglockning tillkom i främsta hand markägaren, men i dessa bygders vidsträcka skogar förekom det g. att bockstyggsittare förmänaades rätten att glocka skogsbär. Det förekom dock att förbud kunde utfärdas för glockning till viss dag, innan bären voro fullt mogna.

4. I Bäretia, synnerligast vid lingonplockningen, var det brukligt att kvinnor och barn från två eller flera ställen lade salskop till kräsaskojen.

och glesade på varandras marker, var det fanns  
 mest. Det förekom dock sällan att de vuxna  
 männen bland bönder och besutna glesade  
 bär. Detta var dock vanligt bland bockstyg-  
 sittare, när Kräsätia var deras bästa inkomstkälla.  
 På Hökensås slutningen väster om Långeryd  
 i Hjå landssocken fanns till omkring sekelskif-  
 tet en ansevärd bockstyguröte, vilken fick nam-  
 net Kräsaskörds, som följer av att dess innebygg-  
 are voro ivriga bärpleskare.

5. Vid flertalet härrgårdar förekom det att  
 ett visst kvantum lingon ingjick i torpnars rätt,  
 såsom en sköppa eller en halv tunna, allt efter  
 torpnets storlek. En gammal torpnarehustru säger  
 därom: Lä va först ä främst te ä prätha  
rättkrösra ä senn feet en se sät änn ifall  
Lä ject ä på nora för ejen del. Va lä Lälia

krösaår kunnas då brända att en sjölvor ble  
utan. Flog lingurskörden alldeles fel, så att Torpare-  
 kustrum ej kunde lämna rättkrösa, harrgärskrö-  
sora, köpte harrgärdsfrun lingon från annat håll  
 och för kostnaden fick rätten utgöras med extra  
 dagsvärken. Export av bär från dessa orter  
 har ej förekommit. Tiden för pluckningen benäm-  
 nades bärsätia, krösätia, skinnstia, sullbärsstia, eller  
bärsräckinga, krösäptäckinga, endbärskrusinga,  
endbärskrubinga. Gamla möra i Skodgarn  
 ha tåra ännu allti, att kärn hämnas de i krös-  
gäckinga.

6. Klädesdräkten för lingonpluckare ovet ej  
 mycket från den alldagliga vardagsdräkten.  
 Huvudbonaden var vanligt huvudpläde eller  
smédla, trekantigt huvudpläde, som oftast knöts  
 i nacken till hätta. Kalmhättar voro även

vanliga. Som fotbeklädnad ville fruntimren  
 helst använda skoftakängor jämte särskilda  
strumpbenlinga, strumpskärta om benen som  
 skydd för ormar. Matsaken bestod vanligtst av  
 samörjisar, vilka medfördes i ett knyfte. Om denna  
 kette det: En bör ha skötir masäcke nor en jär  
st krösaskojen, för huro dä ä så far en allti ena  
krösa dä ä dä ä stecker i orun, ä dä sejor en.  
Ja en behöven ä ha dä surn ä stöddit te ä  
störka säk mä.

7. Kärle krösakärl, bärakärl vari bären uppsam-  
 lades voro spänborgar gjorda av tunna, cirka  
 två tum breda träspanor. Vanlig benämning, prä-  
 sådan borg: bärakojje, krösakojje. Dessa till-  
 värkades av särskilda, närmare eller fjärrare  
 boende kojjebrukare, vilka alltiel före bärtiden  
 gingo omkring och sålde sådana.

8. Vid glockningen medfördes vanligtvis två härl, en präckskorje att präcka i och en tömmkorje att tömma i. Den förstnämnde var en kannetkorje rymmande en kanna, och den andra en fjäringkorje, som rymde en fjäring fyra kannor. Man kunde även använda dubbelt så stor korje till tömmkast, nämligen håskäppkorje. Ibland kunde det inträffa vid glockningen att skörden blev så riklig att densamma gjf fyllt plats i medförda korjar. Då brukade kvinnolken taga förklädet eller huvudklädet och tömma bären på och göra till klyfte.

9. Försiggick bärglockningen i de större skogarna långt från hemmet, var det brukligt att krösaprisbord bestående en viss mötesplats vid någon gård eller backstuga, der det samma efter slutat dagsvärk möttes av någon.



som med skjuts körde hem bären.

10. När så mycket bär plockats att låsa köckte  
köckets botten på morgon, sade plockaren ha fått  
lönsbär, vilket han brukade giva tillmänna  
 med följande ramsa:

Lönsbär på botten,

gott ja hade sju arna öder Toppän.

När någon i bärplockarsällskapet fann en särskilt  
 riklig bärtuva brukade därmed spjutta för tuva,  
 varvid han spottade och sade: toi pre för mi  
tuva. Sedan egde ingen annan rätt att beträda  
 tuvan förrän freden var avlyst genom att  
 fredlysaren spottade och sade: o pre för tuva.

Person, som var mycket begiven på bärplockning  
 kallades bäraris, vilket annars är benämning  
 på en insäkt som anträffas på bären och luktar  
 illa. Den som plockar värdslöst och tar med

omogna bär karst kallas karstrabb, ena karstrabba.

11. Ett glocke bär, för användning i hushållet eller till försäljning, på söndagen ansågs som synd och sabatsbrott. En fattig man tillträdde av en annan att göra som han: skepa unga st skojsen på söndagen å gräsa på präst, så kan de förtjåna allti mest, då går a. Skepa - ha dina barn st häluets så gå - rå innt ja då, svarade den tillrädde. Deremot ansågs ett mycket vanligt brott, nämligen att på söndagen gå st skojsen å äta bär, ej som syndligt.

13. Någon tidpunkt när fruktträd började selas i dessa orter är ej känd. Äpple, päron, plommon och körsbärsträd hava förekommit i gårderna och byarna sedan utminnes tid. Från laga skiften av byarna från 1800-talet

utvisar skifteshandlingar att de gårdslöster,  
vilka blevo utflyttade från byn, skulle få skör-  
da frukten från vissa äpple- och gräronträd  
från bytomten så länge träden levde eller  
buro frukt. Från mina barndomsår minns jag  
ett gammalt körsbärsträd i Mossen, Korsbergs  
vilket kallades Farfarskössa. Detta hade varit  
ett annataksträ för farfadern på stället. Beteck-  
ningar för körsbärsträd: körsbärsträ, körs-a f.  
Trots att de gamla äpple- och gräronträden ej voro  
förädlade var dock frukten på en stor del av  
ganska god beskaffenhet. Förädling ömsprung började  
mera allmänt företagas på 1880-talet. Stenar Tistal  
är tidigare hade en trädgårdsmästare i Korsbergs  
skaffat sig ömsprungsträ uti Korsbergs gård  
och ömsprutat in i egna träd. När dessa sedan  
vuxit till tog han kvistar derifrån och ömsprutade

in i flera trädgårdar här i orterna. Själva har jag  
 två nio aplan kvar av denna sort. Den äldsta krus-  
 bärsorten som förkom var steckelbär eller steckla-  
bär små gröna glansiga krusbär. Trädgårdskallor  
 odlades grä 1870 och 80-talen grä häregårdarna och  
 vid sekelskiftet började de bliva allmänna  
 även vid de mindre gårdarna. Vinbär, svarta  
 och röda, ha funnits vid gårdarna sedan gammalt.

14. Beteckning för krusbärs- kripou- och plom-  
 monplantering, när sädan genom fredade  
 rotskott vuxit tät: krossbärsdungs, kripdungs,  
plommungs. Är dungen mindre har man  
 även beteckningen högjd, såsom kripdhögjd.

15. Som skydd för fåglar, så att dessa ej äta  
 upp bären, uppsattes fågelskrämmor över teggen  
 grä träden. Dessa bestod av ett kors, grä vidhet  
 en rock eller träjja krängos. Överst sattes

vanligtvis en hatt och som händer fastgjordes  
tunna träspånor, som bränta för värt.

16. Frukten som växer på träd benämnes träfrukt  
i motsats till büskafrukt på buskar. Vid skörden  
av träfrukta skapades denna mästa del med, vil-  
ket kallades rästa, rösta mer äpplen eller  
plommon. juräppra, de äpplen som gömdes till  
julen eller ändå längre fram på vintern brukade  
varsamt präkas mer för att de ej skulle bli stötta.

Skörden av körsbär, att ta mer körsbär, präka.  
körsbär företogs vanligtvis från stegar, men man  
använde dertill även näpa, bäranäpa en  
lättsmal stång, blivven i ändan, och med en  
trästicka på tvärem så att tvänne käpta uppkommo.

17. Till på 1890-talet var det bland ungdomen ett  
vanligt bruk att minst en söndag på sommaren  
under bäratia resa ut på bärasönda. Dessa

räknades som tre enär krösobärstia skulle räknas  
 i tre veckor. Härifrån ställdes färden till Däl-  
 lerna i Pätens socken, och resan företogs i lövkläd-  
 da hökorgar efter tvänne hästar. Till dessa ut-  
 flykten bjödo alltså pojkarne sina kävaster  
 och huvudändamålet med utflykten skulle vara att  
 äta hörsbär, vilka i denna ort växa vilt i ängarna.  
 På platsen var det mestadels brukligt att sälskoppen  
 köpte råttan till ett eller flera träd och själva plucka-  
 de ned bären. Medford mat och dryck saknades  
 dock icke vid utflyktena.

18. Att ränsa lingon kallas ralla krösor. Servis  
 tages en tallriks eller något likn. varöver spän-  
 nes ett kläd, på vilket lingonen lägges och får  
ralla i något kär och ränsat stannar efter.  
 En annan metod för lingonränsning var dudra  
krösor, var till ett mindre raktongelformigt

bord användes. Detta försägs med tvänne slår på skivan, som bildade en ränna, som vid ena ändan och bred som skivan vid den andra. Bordet ställdes i lutning från den ändan som rännan var bred, der linpneu ledes och en person stod och slog på bordskivan med knutmävarna. (Denna metod användes även för ränsning av linfrö). Vältra krösor, även blåbär var ett gammalt vanligt bruk för rengöringen. Dervid breddes ett lapen eller något för detta ändamål särskilt ansett vältraskönke på marken. Sedan hölls man bären sakta på detta och lät braskot föras bort av vinden. Ett karpa krösor på vanlig sädeskarpa är även ett äldre bruk, som ännu förekommer.

19. Ränsning av krusbär, d. v. s. borttagandet av brämstortäfsom blådes nygra, senygra krusbär och gjordes med sax eller nygra = nyglerna. gårna

Körssbär gjorde man med kärnat, men derjämte användes även en gäspjäder. Denna var jämt avbljynt i grovåndan och stackes genom körssbäret från stjälkhålet.

20. Tidligt glockade lingon, som voro lärt mogna, brukade efter ränsningen bredas ut på lakan och stapan dygn på legga röna te,  mogna ättor. Trädgårdsbär, såsom krusbär och vinbär bereddes så snart de blevo ränsade. Bär som ätos råa voro smultron, vilka i såväl äldre som senare tid barnen alltid med förnärlek glockade och togo hem, för att äta dem tillsammans med mjölk eller grädd. Sommalunda var fallet med traubär, vilka dock tillika sockrades. Såväl hallon som blåbär ätos även råa till söt mjölk. Ocellbär ätos råa i myckenhet i äldre tid, men de togs även <sup>in</sup> och stektos på grädd. Derwil ställdes bärklassarna på glöden, der de



finns anjuktuna och brunnska säck. Då ä sämm mättele  
i oerbära, ä maskon sämm kan wära i järna län  
sa en ai tänka prä, kette det. Viel hallonätning sades:  
ätsen en pillbär sa en ai se prä däm för maskon  
skriker ents mor en bitor - en i maskon.

21. Om mos av rää bär är ingenting känt. Ordet  
 "hillo" är tillika obekant.

22. Mos-t m. bäramos har endast anväts som be-  
 teckning för mos kokat av lingon och blåbär, krö-  
samos, skinnmos. Om sylt berättas av de äldre att  
 sådan beredes av lingon krösaöl, bjortron bjort-  
tosöl, av björnbär, samt av smultron och blå-  
 bär tillsammans. Om beredningen säges att den gjor-  
 des ätker vept, d. v. s. att bären och sötningsmedlen  
 väges till efter recept, som husmödrarna i hem-  
 men hade avskrivna ur hushållsböcker. Fru Mina  
 Klar Norberg p. 1862 berättar från den tid hon

tjenade piga på härebyården Munkbo, hvars kon jämte övriga pigor var frun behjälplig med att bereda säkerkröser. Stora kröser utvaldes och dessa stuebos igenom med en näs, varefter de lades med frövis med socker i en celserbürt till dess lämnat blev fylld. Dessa förvarades sedan tät övertäckta till vintern, då de ätos vid punch- och vindrickning.

23. Redskap för syltkokning, och bärmoskokning var sältgranta eller sältgranna, krösamogätst av oförtmad koppar. Kokkärllet skulle före begagnandet skuras väl rent med lingonmos och ätina. Sylten rördes om med träskiv, ~~så~~ män vid lingonkokning, vilken ofta gjordes i större kittel, användes även särskild trägrade med form av en ära. Denne kallades ro-af. rödro.

24. Till lingonmos och blåbärsmos användes sål-  
lan i äldre tid mycket sättningsmedel av allmog-

folket. De som hade bin kunde dock tillräta ha-  
 mungsvatten vid maskotningen. För cirka 30 år  
 sedan sötades med sakarin, vilket dock ganska  
 snart gick ur bruket och sacker alltmer kom till  
 användning. Det var en gammal regel, att vid kok-  
 ning av lingonmos, bären skulle kokas  
 tillsammans med vatten i 4 timmar.

26. Flykten förvarades i sötsbukt, sötskrutka av sten,  
 ceder, ler. Lingonmoset i krösamosagrann laggad  
 av trä; krösamosaffäring var ett mindre bär.

27. Lingonmos tillsammans med mjölk äts van-  
 ligvis som efterrätt till sill och gratatis, eller  
 efter andra sovelätter. Man nog förekom det  
 att måltiden i fattiga hem kunde bestå av enbart  
 lingonmos med mjölk till gratatis. En gammal yth-  
 sade: däta krösamoset i så redit te i narra i en  
gratatsa må. Till grötdag förekom det, att

med vatten utsprätt lingsvmsor, sötat med sirap användes. Tyget var i äldre tid mera sällsamt förekommande i almogehemmen.

28. Stjälgröt tillattes ofta med olika frukter och benämndes då fruktgröt. Beteckningar efter de olika fruktsorterna voro slimnagröt, blåbuckagröt, gräsgröt, särräpplagröt, sötäppelagröt. Beredningen tillgicks så, att frukten kokades len i vatten innan gröten rövdes av med rågmjöl. Äpplen och päron som användes till fruktgröt skars i små cyppor.

29. Äppelkakor brukade bakas och ätas mellan de vora färskta. Vid bakningen kavlades tvänne tunna kakor ut av vanlig storlek, vilka sedan lades tillsammans med skurna äppelskivor emellan och gräddades i bakugnen.

30. Pär, som torkades voro blåbär, smultron, körsbär och krusbär. Torkningen försiggick omästa-

delar på långgranna - större järnplåt med uppvikna  
kanter, som sattes in i uppvärmd bakugn. Påren  
kunde även läggas ut och få soltorka. De torrade  
bären förvarades i träbyttor, sköps- och byråador.

31. Fröfrukt, som torrades var äpplen och gräron.  
Pånsningen av äpplen benämndes skara äpple  
Dermed skuroas äpplena i seppor och skalet jäm-  
te garnaböt skars bort. Påron förvälldes först,  
 varefter de skuroas i såx kräpstor och ställdes på  
långgranna med skaften på för att torkas i ugnen.  
För äpplesoppornas torkning användes långgranna,  
men de brukade även trädas på träd och hängas  
upp i såväl syris- som soltork.

32. Den torrade frukten användes huvudsakligen till  
fruktseppa och kräm. Efter de särskilda sorterna  
hade man benämningarna äppel-seppa, gräseppa,  
körsbärseppa, krusbärseppa. Fruktsepporna i

äldre tid, ävensom krämerna sötades med sirap,  
även honung, samt reddees av med potatismjöl.  
Kokades dels med gryn såsom korngryn, risgryn  
eller sagegryn, och dels utan då den benämndes  
skåtkor frötsgryn. Dänna maträtt ävensom kräm  
ingick dock ej i den dagliga kosten, utan förekom  
endast vid bättre måltider och för främmande.

33. Jfr. svaret på punkt 13.

34. Torrad frukt, som man sedan gammalt  
brukat köpa i handelsbodarna, körsfrukt var  
russin risinor, svetskon, fikon, katriinprimmor.

35. Soft brukade i äldre tid köpas av blåbär,  
skinnsoft. Bären kokades med vatten, varefter  
man vre av saften genom en handduk och tor-  
gade densamma, dels sötad, och dels osötad,  
på buteljer. På samma sätt bereddes även tran-  
jutsaft, likaså saft av blåbär och smultron

tillsammans. Körsbärssaft bereddtes av klarbär, vilka utan skoft kokades i sockerlag i tre timmar. Bären silades derefter ifrån och torrades för att användas som annan torkefrukt.

Ullbärssaft av skogshallon bereddtes på så sätt att bären macesades, varefter de skulle stå i tre veckor. Sedan silades de nysa och lika mycket socker som saften var rättes till. Derefter kokades saften till det blev från rödgrön. Vinbärssaft bereddtes av svarta och röda vinbär tillsammans, vilka lades i en sprunn eller ett ankare och överhölldes sedan med kokande vatten. Kärlet övertäcktes derefter, och i helt lufttät de tre första dagarna, mån sedan täcktes det väl och fick stå i fyra veckor, varefter saften avtappades.