

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

32092

VÄRMLAND

Långserud

5/1 1981

Olsson, Sylvia, 1981

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

27 bl.4:o

2 " " foton (3 st.)

2 " " teckn.

32092

Från Långsunds socken i Värmland

Bär och frukter i buskället.

1. De vilda bärarter, som man av gammalt brukat tillvarata, är ljortbär, hallon, lingon och blåbär. Oxelbär brukade barnen plocka och äta som "godis", efter det bären frusit.

Emma på Lillbragen i Stenkyrka plockade också odon och myrorn, men myrorn skulle frysa först innan hon plockade dem. "Hon hade svarta vantar på sig och skakade ner myrorn. På marken under busken hade hon först brutt ut ett lakare." Detta har min mor Ester Danielsson (f. 1901) berättat, hon minns det från sin barndom.

Han berättade också att hemmes man förljöd barnen äta odon, men eftersom de tyckte dessa ej smakade gott, så var det ingen risk att de skulle äta av dem.

En skolkamrat min bror, Harald på Åkerbyra i Stenbyn, kom föränt till skolan ibland. Han brade då gott i kagen och ätit "lyttbär" (= odon) för han fick dåligt med mat hemma.

2. Som beteckning för ett område där det växte bär, användes ordet "Bärbröta", "hållonbröta".

När man skulle gå ut och plocka bär, sade man att man skulle "gå te bärskog" eller att man brade "våra iväg te bärskog" då man omtalade det efteråt.

Det förekom att man brände brätor för att få bärmarker. Ester D. har berättat att man hade bränt till "hallonbröts" i slutningen mot Rönningstjärnt i Berga omkr. 1910 - denna kallades "Tönnebybröten" - .

Några år senare fanns en hallonbräte vid Halte Jonsberg. Efter det dessa båda brätor växt igen, uppskogs inga nya, utan man var hänvisad att gå och plocka hallon på stenrösena i åkrarna.

Beteckningen för en plats där det växte rikligt med bär kunde vara bärställe, "bärbröts", "möttshult", bärdrag. Var det rikligt med bär något år sade man att det var "ett gott bärår".

Beteckning för att insamla bär:
"plocka bär" samt "repa enbär".

Vid plockning av enbär hade man

en brandskes på sig och repade en-
tären från kvistarna.

Blåbär och lingon handplockades.
Omkring 1915-20 började man att
använda bärplockningsmaskiner,
som var tillverkade av trä.

3. Bär fick plockas fritt inom det
hemman där man bodde och ägde
mark. Detta gällde bär- och skogs-
marken. Bär som växte på inäggarna
t.ex. hallon på rönen och blåbär och
lingon på "râbbår" (= ängsbäcker) dessa
plockade var och en på sina inägg.
Torparna fick plocka bär inom det
hemman, där de bodde.

4. Lingon plockades och såldes, man
samlades då från hela byn och gick
i sällskap till "bärskogen".

Det var på den tiden ont om förtjänsterna, så många silde allt de kunde plucka och hade nästan inte råd att sylta åt sig själva. Annars brukade man först plucka och sälja tår, sedan gick man ut och pluckade de egna syltbäver. När berättade att hon i ungdomen var med till Nortornebrätare, Björsjöbrätare och Månsebrätare. Dessa brätar lägs mer än 1 mil bort från byn och så där 25-30 l tår kunde man bra att bära hem på ryggen. På en säsong kunde man plucka lingon för 25-30 kronor ja t.o.m. 40 kr. om man var flitig. Detta kunde man teja både bratt och kappra för, på Nysätersmarknaden som hölls i slutet på september.

Det var mest ungdomen som gick ut och plockade bär. Både män och kvinnor plockade bär, men männen var mera upptagna av jordbruksarbetet hemma på gården. Var det flera karlar i samma bus, kunde det hända att en del fick gå till bärskogen.

Skolbarn och äldre orkade inte med på sådana bärturner.

6. Kläddräkten var den vanliga vardagsdräkten, klänning, förkläde och huvudduk och på fötterna bry man ett par gamla utstjänta läderskor, hänggjorda.

7. Det kärl, var bärn uppsamlades och transporterades i från skogen kallades "bärskrock". Dessa var

flätad av granspännor och försedd
med bärremmar av läder, sadelgjord
eller sv. som var sydda av mång-
dubbelt tyg. "Skrocken" bär på ryggen
(se foto 1.) För att den brända mer-
kanten på "skrocken" ej skulle skava
mot ryggslikt hade man med
sig en liten avlång påse, sydd av
tyg. När man plukat "skrocken" full
och skulle antända den oftast milt-
långe hantfäden, plukade man
niska i påsen alltmellan man
brukade sjunga t.ex.

'E puts full tå fjär
dänn vill ja läggs där
för vänner fjär."

Glädjen över dagens bärskörd bidrog
väb också till sängarglädjen och
sedan man fäkt över "skrocken"



Tillverkad av Johannes Andersson (f. 1849)
Lönnskog
Långseruds socken, Värml.

med ett kläde och knutit om med snöre eller band, placerade man den med mossor fyllda tygpråsen mellan verkstolen på "skrooken" och ryggen och det var hemmat.

"Bärskrooken" var något som tillverkades i varje hem och ej av någon särskild hantverkare.

"Skrooken" på fotet användes i slutet på 1800- och början på 1900-talet.

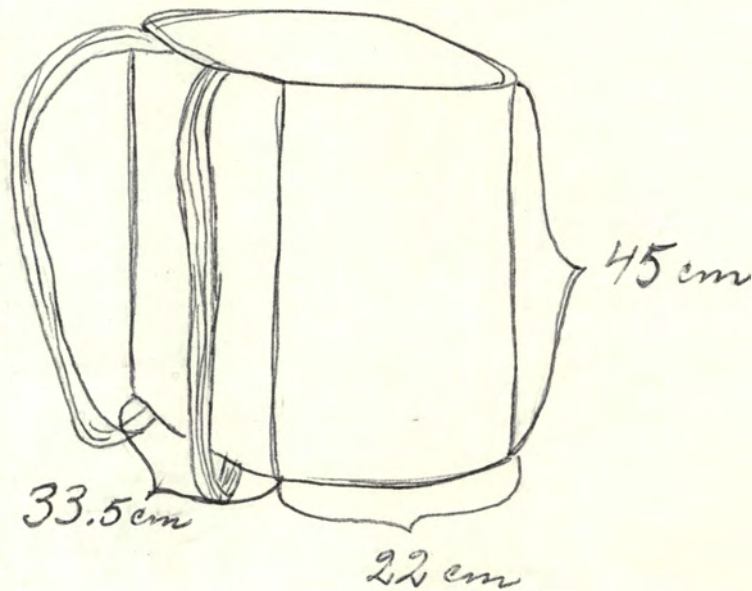
Den var tillverkad av Johannis Andersson (f 1849) från Svinsberg.

Skrookens mått (enl. skiss) 33.5 x 22 cm x 45 cm höj.

Bärremmarna var sydda av band = sadelgjord, som bildes motvies från stora rullar, i lanthandeln.

I botten av "skrooken" var remmarna fastsatta genom att de stickits in

Måttskiss av Bärkonten
på foto nr. 1.



Remmar av 6 cm bred sadelgjord

Mellan spårorna och en hägg
 träts i den inuti lergår. Svart till
 var de fästade om vidjån som till
 lergår samman.

Näverkontar förekom också som
 bärkrugar (se foto 2.) Kontar tillverkad
 ombes. 1915 av min far Ole Danielsson
 (f. 1897) Tjäll, Långsunds socken.

8. Vid bärplukningen brukade man
 ha ett mindre kärl att pluka i
 och sedan tömma i "bärskorben" eller
 näverkontar. Oftast använde man
 en liten bleckflaska till detta. Kom
 man långt från den stora lergår
 och träffade på mycket bär, tog man
 av sig förklädet och huvudduken
 och komde bären i.

Gick man i skogen och träffade
 på bär t.ex. "möltar" (Ljortkon) och



foto 2. 12.

Növerkont

Hilbertskud
omkr. 1915
av Ole Dani-
son, Fjäll
Långsunds socken
Värml.

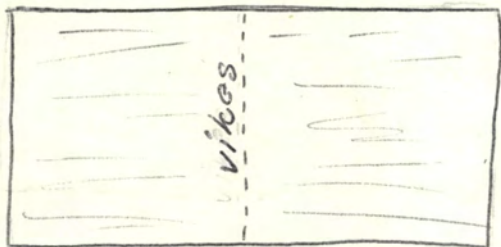
Konten är gjord
av 3 em breda
närrensor
30 em bred i botten
38 em hög
öppningen är
kantad med läder
Bärremmar och
stånge är också
av läder.

ej hade något med att plotta i,
gjorde man sig "e näverstrocke".

Denna gjordes av ett näverflake,
som viktes på mitten med näverns
yttersida ut (fig. 1.) och lades om-
lott 3-4 cm i kanterna (fig. 2). Runt
överkanten tog man en 5-6 cm bred
rensa och lade denna med näverns
innersida ut. Den rensa gav
stadga åt "strocken" så att kanten
ej fläkte upp sig. En bank av
en dubbelvikt näverrensa staks
emellan själen längen och fört-
nämnda störensan. Hål bonade
man med en boningspets genom
störensans, banken och de båda
omlott liggande näverkanterna i
"strockans" överkant. Fliken, som
bildades på båda sidorna vid botten
på "strocken", veks upp och genom

Näverströka.

fig. 1.



Näverflake

fig. 2.

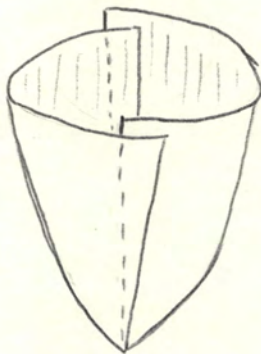


fig. 3.

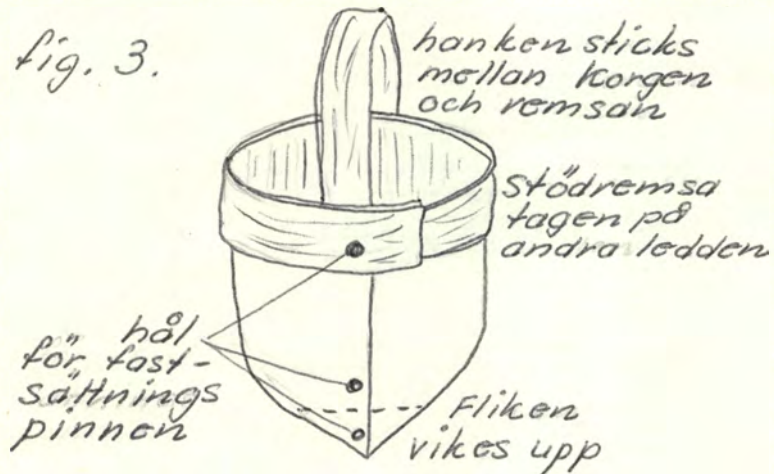


fig. 4.



domna och de båda ombott liggande
närskanterna bonades också ett tråd
(fig. 3) Genom dessa båda tråd, som
fanns lika i båda sidor på "skorban",
stacks nu pinnar, en i varje sida
(fig 4.).

Dessa "närskorbor" sparades ej
utan kastades bort efter det att de
ansånts.

9. —

10. —

11. Att plöka bår på en söndag
räknades, som allt annat arbete,
för sabbatsbrott. Fast nog kunde det
trönda att någon smög sig iväg
och plokade bår även på en söndag.
Det kunde ju tänkas att man

kommit på något bra bärställe, som man ville vara ansam om.

12. —

13. När fruktträd och bärbuskar böjades odlas i trädgårdarna här, kan jag ej ange, men vid Laga skiftet i Stenbyrn år 1852 finnes några angivet att i en del trädgårdar fanns t. ex. sju frukt bärande applar. Applar verkade då ej finnas i alla trädgårdar.

År 1827 röjde Olof Persson och hans hustru Maria upp ett styck ånga i Lömsborg och planterade där fyra applar. Applarna fick namn, den största kallades "Källåsingern", den mest lågvuxna hette "Kryppen". Den tredje kallades "Nöten", för den hade

så små äpplen och den fjärde med de godaste äpplena fick namnet "Tjivven".

Äpplena från den sistnämnda apeln var ätbara för traktens "äpplepallare", men Olaf försökte ta dem på bar gärning. Det har berättats att han bar ut den stora "mjölaraka" och ställde i närheten av apeln och krogr själv ner i denna och gömde sig i väntan på äppeltjivarerna. Längre behövde han inte vänta, men dessa anade sammnan hängyt då de fick se "arka", så de smög sig fram och vände denna upp och ner. Olaf fick sedan sitta instängd där medan hans goda äpplen försvarar.

Johanna på Söbuden i Stenbyen köpte, i början på 1900-talet, ett äpple på Nysättersmarknaden, Hon

toz vara på kärnorna och planterade dessa i trädgården vid botten.

Upp växte 6 applar, alla med olika smak, en del sura men alla mycket goda. På Sötabacken fanns förut inga fruktträd.

När man planterade av kärnor, var det inte alla applar som blev så smaktliga att de kunde användas till människoföda utan användes då till djuren. Applarna kallades för "griscaplar".

På Lillbragan i Stenbyn fanns omkring 1910 2 applar, en med söta äpplen, den var sällan frukt. Den andra hade beska äpplen och dessa, var min mor berättat, brukade barnen sitta och packa mot en sten innan de åt dem. De blev litet lösare och saftigare då, fast lika beska i smaken.

Päronträd fanns ej allmänt förrän på 1930-talet.

Något snustaka plommonträd fanns på 1900-talets början. Ett som fanns i slutet på 1800-talet hos Anna-Maria i Storstuga i Stenbygd, var aldrig fullgod frukt. Hon brukade säga att det var någon sorts mask som förstörde karterna så den blev missbildad. "Dä blir bara bochar" sa hon.

Krusbär odlades tidigare, men man har ett krusbärsträd från Gångene i Glava och till Lönnstorp år 1895. Detta växte senare ut till en hel krusbärsberg och många av grannarna hämtade där krusbärsträdsplanter.

Krusbär verkade att ha odlats mycket tidigare och mycket allmänt för rester av krusbärs-

bushar har påträffats vid de flesta gamla torp och odeställen från tidigt 1800 tal.

Vinbär odlades däremot först senare (omkr. 1920) och då först på de större gårdarna, liksom med trädgårds-
hallen.

14. En körsbärsplantering kallades körsbärsskog, även om den bestod av ett par träd.

15. För att skydda odlade bär och frukter från skadegörelse av fåglar och djur, satte man upp fågelskrämmor i form av gubbar. Gamla kläder hängdes upp på en stöv, och en annan stöv trädde genom ärmarna. Dessa benämndes "lugga!-skrämma" eller "åckerspöke".

16. —

17. —

18. Man brukade harpa lingon i en
 vanlig sädesharpa om sådan fanns.
 Om inte man hade en harpa så
 passade man på en blåsigt dag,
 bredde då ut en filt på marken
 och fönde sedan bären med på
 denna från ett kärl som man
 höll högt upp i luften. Blad
 och annat skräp blåste då bort,
 så att det blev lättare att hand-
 ransa bären.

Som omnämnts i svaret till fråga
 nr. 5. kunde man även få ransa
 bären i en korv.

Ibland "rämma" man bären.
 Detta gick till så att man

tog ett sofflock och placerade
 detta lutande. En filt lades
 över och man tömde på bären
 i övre änden, litet åt gången.
 Blad och skräp stannade då på
 filtens medan bären rullade ner
 i ett kärl i nerkanter på "römmen"
 (= sofflocket). Filtens skakades sedan
 av och bär tömdes på igen. Var
 det liten mängd bär man hade
 att rensa, lade man en handduk
 över en tallrik och lade på en
 näve bär, rullade runt bären
 med flat handen, tömde av
 bären, skakade sedan handduken
 o.s.v.

19. Rörbär kärnades alltid ur med
 en tränsål.

20. Lingon kokades till sylt som äts till puddingar, gröt m.m.

Lingonsylt blandades även i limpsdegen. Om man inte hade "süggö!" (= köttmat) till potatisen blandades lingonsylt med sur eller söt grädde och äts istället.

Blåbär kokades till sylt och saft både sur och söt. Torrades och användes som magmedicin vid diarier.

Hejortorn, kokades till sylt, ibland trällade man av saft av sylten så att den skulle bli fastare. Saften slops upp på luteljus och användes som saft.

Körsbär, dessa kokades till saft och sylt, till det sistnämnda urkärnades alltid kärnen. Man lade även hela sj' urkärnade körsbär i flaskor,

förde på kokat, kallt vatten. Av
dessa kokades sedan kräm.

På lördags em. då allt var färdigt
för helgen, städning, bakning m. m.
gick man ut och plöjde smultron
som mosades och blandades med
socker och grädde. Detta äts sedan
till skrämjölsgröten på lördags-
kvällen.

21. —

22. Sylt kokades av lingon, blåbär,
hjärtan och körsbär. Denna benäm-
des för sylt = lingonsylt, blåbärs sylt
o. s. v. "mölltäsylt" och körsbärs sylt.

23. Sylten kokades i den järngrytan
som passade bäst till mängden
bär man för tillfället hade. Oftast

använde man nog "3-kännegryta",
den som man kokade gröt, soppa
och potatis m.m. i. Röde om i
sylten gjorde man med en stor
kräslor, som användes endast till
detta.

24. Sur sylt kokades av lingon, då
den skulle sötas och användas
kokades den ej om utan man
rörde bara sockret i den kalla
sylten. Söt lingonsylt sötades
med socker. Lingon + vetten + socker
blandades alltsammans i grytan
samtidigt och fick koka en stund.
Till sylt av hallon och körsbär och
blåbär kokade man först en socker-
lag, bären lades sedan i denna
och fick koka en kort stund var-
under grytan skulle släckas flera

gångar.

25. För att skydda sylten från jäsnings och mögel, blötte man papper i konjak och lade över sylten i krukan. Ett annat papper (ej blött) bands sedan över krukans. Parrafinet böjades användas oriker. 1910.

26. Lingonsylten förvarades i böjjan på 1900-talet i lagnkärb eller stenkrukor. Annan sylt förvarades i småkrukor eller glasburkar.

27. Lingonsylt användes som sovel till potatis, då utrold med grädde. Till gröt åt man lingonsylt blandad med mjölk, detta brade man i en kopp bredvid gröttallriken och

dojprade skeden med gröt i. Ibland
åts även andra bär, alltefter till-
gång, till grötarna.

28. Gröt kokades av äpplen och mjöb
eller gryn. Äpplena skalades och skars
i småbitar och kokades i vatten med
litt socker. Sedan vispades t.ex.
Skrämmjöb eller råmjöb i detta.

Krämm avett med potatismjöb, kokades
av flertalet bär och frukt bl.a. körsbär
och blåbär.

29. Till pannkaka och "monkar" = (plättad)
åts bär sylt och vid bröstens strö-
bake på sömningst i Sömsborg tog
man lingonsylt i degar.

30. Blåbär och enbär lades på ugn-
plåtar ^{konst} fäktade med papper och kokades

sedan i ugnsvärmen.

31. Äpplen och nypor torrades.

Äpplena skalades och skars i ringar
m. kärnkäret uttaget eller i klyftor.
I båda fallen trädde de nypor på
trådar och torrades över spisen.

Nyponen tvättades och rensades
och torrades sedan i ugnen på
pappersklädda bakplåtar.

32. Av den torrade frukten togs
nyponsoppa av nyponen och äpple-
soppa ibland med risgrön och
russin i, av de torrade äpplebitarna.

33. —

34. Olika slag av torrad frukt som
man av gammalt brukade köpa

i handeltboden var katimplommon, russin och blandad frukt. Den senare bestod av torrade päron, aprikoser, äpplen och katimplommon. På utsspråket benämndes katimplommon för "svestkon".

35. Saft beredd av blåbär, hallon och körsbär.

Till saften kokades bärn med vatten, silades och saften kokades sedan med sockret. Uppstappades på buteljer, korkades och trattsades samt förvarades i sval jordkällare.

36. Under första världskriget (1915) kokades sirap av tommar, minns min mor. Saherligen hade detta förekommit även tidigare.

37. —

5. Känner inte till något fall där torparna fick betala del av skatten till berggården, med bär.

Till berggårdarna pluckades bären av tjänstefolket ev. köptes de från någon av ordsbefolkningen.

Lingon brukade varje år exporteras från orten.

Lantbrändlarna och ibland även någon privatperson köpte upp bären och transporterade dem till Nysäters byggnad för vidare transport med båt. Bären transporterades i trälådor.

Njölvarn Karl By i Stenbyn = Kalle ve Kvörnå, köpte upp lingon från vissa delar av socknen.

Bären skulle vara rensade då

man sålde dem. Vid Stenby-bravnen
fick sätjarna rensa tvärr i
maskinen, som användes till att
blåsa säerna ur bravnen, då den
skulle malas till skrämjöb.

Inläst den 2/1 1981 av
Sylvia Olsson, Lönnsterg 4325
66030 Värml. Nysäter