

27697

GOTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Fide

16/5-69, 18/12-69

Hjorter, Josef, 1969

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

16 bl. 4:o

30/1 -70

Fortsättning till ovanst.

2 " "

27697

1)

Svar till frågelista N 139

Bär och frukter i hushållet

1) Vilka vilda bärsorter har man av gammalt brukat till vara taga på orten. Först och främst var det nog psalmbär, jag tror jag har hört att de på Svenska riväket kallas blåkallon, vet ej om det är rätt.

De var synnerligen goda att äta och safta samt sylta, jag tycker dem mest liknar björnbär i smaken.

Fågelbär var uppskattat till saft det blev så ovanlig fin och god saft av fågelbär.

Raubär (smultron) äts rå så och rajkar, men rajkar kunde syltas också, men ej raubär för de tular ej koka de små knopparna på bären blir det beskt av så smultron skall ätas rå.

J.H.

2)

Najkar eller nejkon hade vi massvis av, plockade flera liter varje år men vi åt den nä såsom smuttron till mjölk. Någon gång kokade man nejkon-sylt som hon hade att lägga in mellan i tårter till kalas, så de var fint värre kantänka. Blåbär hade vi knappast blott på att ställa i ängen bakom hänsi dem åt för det mesta könsen upp. Singon hade vi ej alls på vår jord, vi plockade ej något på annans mark, men sällan fick vi dock ha vårt ifred för andra som kom och plockade. Något som man mycket plockade i gamla tider var amparbär. De gamla sa alltid att amparbär var goara är hogsälbär ampar är vist på

J.M.

3) svenska rönnrossel. Det var röd förr och då tillvaratogs allt vad man kunde få fatt på även rönnbär plockades och torkades till vinter-poder åt hönsen en del använde dem själva. Nyron och slejar var det mycket vanligt att folk plockade.

När det gäller slion då kan man inte koka saft på dem som på andra bär. Det skall då kokas vatten och källas på slionen som sedan får stå i en stenkruka i det påhållda vattnet i tre dygn.

Därefter kokar man åter nytt vatten och käller återigen på det varefter det åter får stå i tre dagar. Det blir en härlig god och färggrann saft. Men det blir av slion mycket gott vin och vä.

—
Slion
ant. 5.17

J. H.

4)

När trädgårdsodlingen började är ej känt.

Men något har väl varit sen munkarnas tid.

Trädgårdar som är trehundra år sägs att man kan bestämma av trädens grovlek och ålderdomliga utseende. Den gamla trädgården som min farfar och far tog kull var ansedd för att vara så gammal. Med gamla nu okända och orämliga sorter. En sort äpplen som jag har varit på jakt efter. Jag trodd att det skull finnas liknande i någon annan gammal trädgård.

Men jag har ej lyckats spåra upp dem. Den sorten var så oerhört stora platta platta, vidlyftiga som en assiell. De var gömbara vinter äpplen. Men ej goda att

JH

5) äta. träden var de minsta i trädgården, troligen för att de stora jätteäpplena tog all kraft ur trädet så det ej blev så stort som de andra träden i gården.

I vår gamla trädgård hade allt varit noggrant pryddligt satt och planterat trotsigen av någon trädgårdsmästare i tidigare tid. Där var krusbär och körsbär, rosor och mycket annat.

Svarta vinbär och en sort plommon hade farfars mor med sig först när hon kom till gården på 1846 talet.

Men i gamla tider syltade man ej som nu bär. Barnen och även äldre åt det mesta med de samma när de plökades. Svarta vinbären blev en härlig sylt av J. H.

6)

men saften var ännu mer
nyfäskad.

De bär vi hade allra mest
av var körsbär.

På min tid kunde jag vissa
år plocka av och sälja 100 liter,
till mer fanns ej kunder.

Skicka körsbär till staden var
för lång väg så en del år
kunde det nog var 100 liter till
som fick sitta kvar och föll
så småningom ner kloruttna
på marken, trots att även trastar
också plockat en del.

Fart för det mesta skrämdes
vi trastar, först med lok
som man plockade i rågäkrar

Därtill hängde vi nyfä
och andra färgade flaskor
som fick hänga pritt i ett
snöre då rör dem sig ständigt J.R.

Se
kompl. sv

7) Det var, som en hel skog med körsbärsträd vi hade dem mycket för skydd på vintern så det var en lång häck med stora träd och även yngre längs hela trädgården på längden.

Ett år var det så ovanligt sent med allting. Så vi tröska-
de i slutet av september det året. När di då höll otisdag da skud fruntimrar kasta itt augä på trejgarden och kom da även ändå sta till kissbärstreji. U da ropt di till här ligger kajt järdi full av rutträ kissbär, så mycket hade det varit det året så vi hade ej hunnit med att tavana på allt. Inte ens med trastarnas hjälp.

Här i Visby har jag nu träd J.H.

8)

av samma sort men dem
är så sura så det är inte
alls samma som dem var
förr va det kan bero på
jag tror att det är annan jord
som ej är så puktig och djup
som det var på landet

Reckning för plommonplanter-
ingföreläsa. Den första bo-
plats som kapten Laurin hade
där sade de gamla att där
jag de ännu en plommgård
Där det var en grupp sades
det där i den kissbärs lunden

Det vanligaste att skrämna
fåglar var att dem skjöt en
fågel och hängde upp. Men
mot trastar hjälpte det ej.

I gamla tider var man
ej så noga med prukten

J.H.

9)

Det förekom ofta att av större träd ruskade man ner äpplen och päron. Det som var så högt så man ej kunde nå upp till med båtskake fick falla av sig själft.

Att rensa bär, körsbär det gäller det ja här talat om klarbär, dem tog man alltid vid syltning ur stenar.

Svarta vinbär när den skulle användas till sylt då snoppade man den med en lejtisker (sak)

När det gäller smultron raubär så dugas den ej kokas till sylt såsom najkar och andra bär.

Så då sämpt man raubär u mjölk. Rågbröd äts till allt, annars var det inte mat

J. H.

10)

Tyvärn finns ingen som bakar sådant bröd i dag åtminstone inte till salu. Det var ju både enkelt och billigt.

Det består endast av sammanmalat rågmjöl och kett vatten men det är väl arbetet som alla är rädda för och därtill finns det väl inga störningar kvar längre.

Det man kokade sylt och saft i kallades för syltkättän farmor hade en sådan av emaljirat sedan köpte jag hem av aluminium. Men jag hörde ~~av~~ en gammal här i Visby som levde 1948 att i hennes hem hade de alltid till sylt och saft kokning oförtent kopparkittel för dens ansåg och trodde att kopparkittel som är nyputsad J.F.L.

11) just innan kokningen, då är det något i metallen som gör att sylt och saft ej jäser eller möglar.

Man rörde i sylten med trä sked, ej grävt skäjd som man häls bara hade till sylt och saftning.

Sur sylt kokades nog bara av lingon, men det köpte vi sällan vi hade så mycket andra bär själva.

Men sur svartrips-saft det var det gamla vanliga hos oss flera långa hylkor fulla med svartrips-flaskor.

Sylten förvarades ej stjärnkräukar eller stemburkar. Den äldsta vi hade var den gamla svartä som kapten Hjorter hade fått nrässi på sjöen på 1830 talet. Den

J.H.

13)

finns ännu så den har varit
gutt graut ei. De flästa syft
krukar hade köpts på Sander-
backä marknad.

Av svartrips saft kokades
ofta saft gröt

Torkning av frukt var alltid
i stovungrum efter bakning
Då var det någon gammal
som kom och hjälpte till att
skär gättar. Det var ju tunn-
vis som torkades varje år. Bara
ett träd sockkerdollar var för det
mesta flera tunnlar på, vi gav
grisen en del som slog sönder
när den föll ner och hela säcken
med järren gick även kornar
ibland. Torkade gottar hade
vi i all slags soppa även
köttsoppa. När vi kom in till
stan hade vi mass vis med

yke.

i Gröflingsbo

gättar = frukt

järren

13) päsar med torkad frukt i. En äldre lärarinna kom en dag när vi just åt köttsoppa efter vår gamla sed med torkad frukt i, hon tyckte det smakade underbart gott men aldrig hört att man hade torkad frukt i färsksoppa.

Efter laga skiftet så kom gränsarna att gå på nytt ställe mellan trädgårdarna så länge de gamla träden stod kvar var det överenskommet att frukten skulle delas hälften till den gamla jordägaren och hälften till den nya. Jag minns mycket väl när det sista gamla präonträdet som delades mellan oss och grannes varje år, togs kull för det var så gammalt och skört och bar då ej så mycket.

J. H.

14)

Skulle man någon gång köpa torkad frukt i afär så var det endas till storkaläs och då var det sviskon till sviskon sämpå.

Bär som var mycket vanligt i senare tid att göra saft av och mycket gott var det var slejar (slämbär) så även kissbärsvejn. Någon gång gjorde även mor svartrijsvejn.

Av säurt osokrat vin blir det så surt som ättika om det får stå länge. Markäpplä vin blev mycket fint och gott, även gjordes vin av odlade äpplen.

Sylt kokade vi mycket av påron såsom av greve molke med andra sorter. Det skall koka länge så det blir så tjockt så man får skära det med kniv. Plommon sylt

vildäpplen

J.H.

15)

av stora gula plommon var förträffligt god smak på. Men då borde man ha dörrar och fönster stängda för getingar kände den jvrliga röta honungslukten som blir vid kokning av plommon sylt.

Det var mycket arbete att ta vara på frukt skörden det som vi hade för hemmets eget bruk, utöver det vi sålde först på hösten och en hel del blev det att lagra som jag sedan körde sta och sålde på vintern och allra mest uppskattat var det när man kom och sålde äpplen på våren av kokoranjse, med flera sorter gulrikard, engelsgullbeme ribstan inte att förglömska J.H.

16)

Har man berett ättika
i hemmen.

Ja vi fick ibland ätticks-
vin kallst av svartrijs
som ju är så starkt syrligt

Det enda med det var
att det var färgat
men mor använde det till
matlagning och även
om vi var utan vanlig
köps ättika så hade vi det
till sill.

Det blir ättika liksom av
sig själft om bär och syrlig
frukt får jäsa länge, och det
tillsättes socker som i vanliga
fall med vin.

Det kunde bli mycket starkt
och bittert. Men så ofta hade
vi det ej till användning när
det fanns köps ättika.

J. H.

61)

Lök mot trastar.

Det var farmars medel
hur gammalt det var
vet jag ej. För då hade
man någ även på grund
kalljord och där var mass-
vis med lök. Jag skulle tro
att det var samma lökväxt
som man på våren kallade
för gajtlausk. När rågen var
färdig att skära så var de
fullt av lökfröknobbar stora
som valnötter. Dem bröd
vi sönder och lade i buljan-
nar u gamla spottlädar och
stälde där det var mest gott
om körsbär. Hur mycket
det hjälpte är svårt att säga
men i regel så hade vi bären
tills vi plockade dem. Trastar
kunde komma och titta men
ej mer. J. H.

62)

Lök mot trastar var till nytta på två sätt eller i dubbel bemärkelse. För den lök som var i rågen blev den besvärliga orsaken om den fick vara med bland säden, att det vid malning i de små väderkvarnar blev kakä millom stajnar. Det var därför också så viktigt att tärk sedi i ung före malningen. Kunde man därtill med löken rädda kistbäri så var det ju av ännu större dubbel nytta man plöckade lök. Tarmar började någon dag innan skärningiga runt all sma twäran ej akerar u pluck så mik ha nåd från rajni. Sån pluckt vor för vart slag uti kajin. J.H.