

11840

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Dalarna

Malung-Bojs kapell

Rombo, Filip 1938.

ULMAs frigel. M. 132 Bär och frukter.
i kushället.

13 M. 4 =

11840

Exc. To To

L. L.

1 Landsmålsarkivets prägelista ell 138Bär och frukter i hushållet.Dalarna

Malung

Öje kapell

Gällande förhållanden i Öje kapell.Upptecknat av Filip Rombo, Högforsbruk.

1. I min sagesmans barndom användes inga andra bär än lynnyber, lingen i hushållet. Andra bär insamlades också, t. ex. blåber, blåbär, mynber, hjärtorn, kunuber, björnbär, träuber, tranbär och fälber, men dessa åt man i regel råa, de varken syltades eller saftades, ty man kunde icke förvara dem över vintern, man saknade möjligheter att konservera dem. Dessutom ansågos de vara mer eller mindre farliga, man fick t. ex. blösot, blodbot

2 om man åt för mycket blåbär,
 av hallon brukade barnen få
 magplågor, av hjortron fick
 man diarré, o. s. v. De enda
 bär man kunde förvara med
 endast kokning och ha dem
 stående i ett träkärl var lingon.
 Av dessa kunde man också äta
 huru mycket som hellst utan
 att bli sjuk. Användningen
 av lingon var också mycket
 allsidig.

3. Beträffning för område, där bären
 växa. Bärställa, bärställe; blåbers-
ställa, blåbersställe. Fälbersvälan,
 hallonställe. Han e ut o flock
fälber, han är ute och plockar
 hallon.

3 Jag såg ett fint berställe, jag såg ett ställe där bären växte ymnigt. Beträffning för att det blir gott om bär! Glå väl myttrö ber han je gännen, det blir mycket bär den här gången, (detta är) Flocka ber, plåka bär, gjordes helt för hand av gammalt. En. dast ifråga om enbär använde man hjälpmedel, en kort käpp att slå med och ett fint säll att ställa under kvistarna som man slog på.

flocka
10.

3. Ifråga om bärplåkning fanns det ingen enskild mark, var och en flockade bär var som helst i skogen. Man behövde inte heller tänka på att "komma först",

4 skogarna voro stora, och det fanns bär åt alla.

4. En hel familj gick aldrig ut och plockade bär, men medlemmar ur två eller tre familjer brukade vanligen följas åt, en, två eller tre från vardera familjen, vanligen modern med 2 av de större barnen i sällskap, hellst flickor, pojkarne voro i regel inte så duktiga att plocka bär som flickorna. Varje hushåll plockade för sig.

Fullvuxna kvinnor deltog i bärplockningen, men inte gärna män, man ansåg att mannen borde ha nyttigare saker för sig än gå i skogen och

5. plocka bär, detta passade mera för kvinnor och vuxna barn. Men undantag från denna regel fanns ju också.

5. Bären plockades endast för eget behov, någon export förekom inte, och det skulle aldrig fallit en hybo in att köpa bär av en annan.

6. Vid bärplockning använde man naturligtvis sina sämsta kläder. I stället för skor använde man lappor, strumpfötter, skodda under och uppefter sidorna med vadmal och under sulorna med skinn. På huvudet bar kvinnorna kivuklä, huvudkläde som van-

lappor

6 ligt. 7 laddorna använde man
vanliga strumpor.

7. Gick man två personer från
en familj för att plocka bär,
så hade man vanligen endast
en vämuskorg, Tämhus-kunt
med sig att bära hem bären
i från skogen, men var man
tre personer från en familj,
då brukade man ha med sig
två kuntar, för att det inte
skulle bli så tungt att bära
för en. Plockade man hallon
eller hjarteron, så måste man
ju ha plåtkärl eller laggade
käril att plocka i, och i dessa
bär man också hem bären. För
att man skulle slippa gå och

7. bära kärlen i händerna brukade man ställa ner kärlen i en skinnräck som man bar på ryggen.

Plockade man blåbär eller ~~hall~~ lingon, så hade man en mindre korg och plockade i denna kallades bärkorg, ^{korg} bärkorg, ^{och} rynde ungefär en kanna bär. När denna blev full tändes den i krun-
ten.

Lingon brukade man ofta plocka i selibärrgam, fåbodarna. Man kockade då bärmos av dem, detta förvarades i ett stort laggkär, man präktade sedan hem det på vintern när man tog hem häst.

8 Ofta var då härmasjet priset ändå till botten i kärlet, och då var det ju ingen konst att frakta det i hölasset.

18. Vid rensning av lingon användes bärrenna, bärränna, bestod av en bred bräda, efter kanterna försedd med en tum höga lister, öppet vid brädets båda ändar, i den nedre ändan rullade de riktiga bären ner i ett kärle, korg e.d., och vid den övre (bakre) ändan sopades skräp, blad o. d. ner på marken. Rännan ställdes med den nedre ändan på kärlets kant, den övre på en bok, bänk e.d. så att man fick lämplig lutning på

9 rånnan, den fick inte ha för stark lutning, ty då följde de felaktiga bären med de riktiga. Allt skräp sopades bakåt över rånnans gavel med en borste av tagel. De oränsade bären östes i små portioner ner på rånnan med en träskiv. Rånnan hölls ren nedtill genom att man ideligen med borsten sopade den uppåt, mot lutningen.

Under rensningen håll man till ute på gården om det var vackert väder, annars inne i ladan eller annat lämpligt hus.

Alla andra bärsorter (när man på 1890-talet började ta vara på

10 sådana) rensades helt för hand.
 19. Odjade bär, av vilka förekom-
 mo endast vin- och krusbär, fö-
 rekommo i så liten omfattning
 att man alltid plockade dem
 från busken och direkt i mun-
 nen.

20. Nu gammalt ätas alla bär råa
 utom lingon. Nu dessa kokades
 mas. Lingon skulle kokas i två
 timmar i väl rengjord koppar-
 kittel. Efter kokningen, medan
 masen ännu var hett, öste man
 det i ett stort laggkärl, kallat
bermostampfat. Lingonen mo-
 sades icke före kokningen, de
 fingo koka sänder, man slog
 litet vatten i kitteln som bären

bärens
flärtill:

10 pingo kaka i tillammans med
 den saft som bildades av bären.
Bermos (neutr) förvarades i sitt
 kär, stående i kärret där det
 på vintern frös till is. När
 man skulle använda det, högg
 man med kniven av några
 stycken och tog in dem i en
 träskål, där fick isen tina upp,
 och där fick moset sedan stå
 i så länge det fanns något
 kvar.

Lingonmos äts av gammalt utan
 socker. Måst användes det till
 gröt då man blandade det i
 mjölken, men man åt också
 gröten till lingonmos och vatten.
 Ätt på sommaren under slätten

19. Blanda bärmas i dricksvattnet
var också mycket vanligt.

En mycket vanlig rätt var också bärmosoll, soppa, bestående av i mjölk betat bröd vari man blandade lingonmos, särskilt på sommaren var denna rätt mycket omtyckt, och man behövde ju inte göra eld för att laga till den. Fode man ingen mjölk att göra soll av, gick det lika bra att blanda lingonmoset med vatten och bryta bröd i detta, men då tog man inte så stor del lingonmos, ty det sura lingonmoset kändes ändå surare i vatten än i mjölk. Soppan kallades

bärmos
Härtill:

13 då vattusoll, vattensoypa. Lingon-
moset äts också till potatis.

vattusull
(s. 17)