

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 tillvaratagas för hushållet, voro liksom krösor, blåbär skinnar, hjärtorn hjörtor, hallon rillbär, smultron jölbär, trambär trånjutor, 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:

jorbärschäll; för hallon: sillbärsfall, sillbärsfälla
 för björtrou: björtroumsa. Beteckning för att
 vara ute och glocka bär: gå i bärskojen, krösa-
skojen, ä uti i skinnsmarke - i sillbärsfälla; ut-
 tryck för att det är gott om bär: bärit; lä ä
sanna bärta märkar; rött mä kröser; dä ä
kröser sä en kända skuta rögr dum mä e dross-
skovot. Beteckning för att insamla bär: präcka,
präcka kröser, präcka sillbär. Beteckningarna
riva, repa kunna förekomma när bärtillyängen
 är god, säson: dä va gott äm kröser sä ja rep
repa mär te ena bura prä e lita stunn; sanka är
 en beteckning för bärplackning när tillyängen
 är ringa, säson ja va ot skojen ä sille sanke
mär mä te lita kröser, män dä 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 en kvisten, 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 ej att bockstyggsittare förmänsades rätten att glocka skogsbär. Det förekom dock att förbud kunde utfärdas för glokning till viss dag, innan bären voro fullt mogna.

4. I Varatia, 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 härrögårdar förekom det att
 ett visst kvantum lingon ingjordes i torrnarsrätt,
 såsom en sköppa eller en halv tunna, allt efter
 torrnets storlek. En gammal torrnarskustru säger
 därom: Lä va först ä främst te ä präcka
rättkrösra ä senn feck en se sät änn ifall
Lä jck ä på nora för ejen del. Va lä Lälia

krösaår kunnas då brända att en självsor ble
utan. Flog lingusbröden alldeles fel, så att Torpare-
 kustrum ej kunde lämna rättkrösa, härregårskrö-
sora, köpte härregårdsfrun lingon från annat håll
 och för kostnaden fick rätten utgöras med extra
 dagsvärken. Export av bär från dessa orter
 har ej förekommit. Tiden för gleskningen benäm-
 nades bärsatia, krösatia, skinnstia, sullbärsstia, eller
bärsräckinga, krösapräckinga, endbärskrösinga,
endbärskrubinga. Gamla möra i Skodgarn
 ha tåra ännu allti, att kärn hämnas ds i krös-
präckinga.

6. Klädesdräkten för lingonplöckare oöfver 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 vanligtvis 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 sojor 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: bäraksojje, krösaksojje. Dessa till-
 värkades av särskilda, närmare eller fjärrare
 boende sojjebrukare, vilka alltiel före bärtiden
 gingo omkring och sålde sådanna.

8. Vid glockningen medfördes vanligtvis två härl, en präckskorje att präcka i och en tömmningskorje 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 tömmning, 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. Försigtig bärplöckningen 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
köcke 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 foppen.

När någon i bärplockarsällskapet fann en särskilt
 riklig bärtuva brukade lämne spätta 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 bärafis, 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 köror, så han di förtjåna allti mest, då går a. Skepa - ha dina barn st häluets så gå - rå innto ja då, svarade den tillräddle. 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 gårdarna 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, Korsberga
 vilket kallades Farfarsbörssa. 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 besoppenhet. Förädling ömsprung började
 mera allmänt företagas på 1880-talet. Stenar Tistal
 är tidigare hade en trädgårdsmästare i Korsberga
 skaffat sig ömsprungsträ uti Karlösa 1877 1878
 och ömsprut in i egna träd. När dessa sedan
 vuxit till tog han kvistar derifrån och ömsprade

in i flera trädgårdar här i orterna. Själva har jag två nne aplan kvar av denna sort. Den äldsta krusbärsorten som förkom var steckelbär eller steckelbär små gröna glansiga krusbär. Trädgårdskallor odlades grä 1870 och 80-talen grä härregårdarna 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 plommonplantering, när sädan genom fredade rotskott vuxit tät: krossbärsdungs, kripdungs, plommondungs. Är dungen mindre har man även beteckningen högjd, såsom kripdhögjd.

15. Som skydd för fåglar, så att dessa ej äta upp bären, uppsätter fågelskrämmor över teggen grä träden. Dessa bestod av ett kors, grä vid ett 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 sällskopen
 köpte råttan till ett eller flera tråk 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 försågs 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 brämstortäp, som blades mogna, s mogna krusbär och gjordes med sax eller magpa = maglarna. garna

Körssbär gjorde man med kärnat, men derjämte användes även en gäspjäder. Denna var jämt avbljynt i grovåndan och stackes genom körsläret 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 grädde. 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 ⁱⁿ och stektos på grädra. Derwil ställdes bärklassarna på glöden, der de

finns anjuktuna och brunnska säk. Då ä säm mättele
i oerbära, ä maskon säm kan vara 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
 vägs 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 härresgården Munkbo, hvars kon jämte övriga pigor var frun behjälplig med att bereda säkerkröser. Stora kröser utvaldes och dessa stnekas igenom med en näs, varefter de lades med frövis med socker i en celserbürt till dess lämnre 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 oförtenad koppar. Kokkärllet skulle före begagnandet skuras väl rent med lingonmos och ätina. Sylten rördes om med träskiv, ~~vara~~ män vid lingonkokning, vilken ofta gjordes i större kittel, användes även särskild trägrade med form av en ära. Denne kallades ro-af-rörro.

24. Till lingonmos och blåbärrmos 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 krösamosagravn laggad
 av trä; krösamosaffjering var ett mindre bär.

27. Lingonmos tillsammans med mjölk äts van-
 ligvis som efterrätt till sill och gratatis, eller
 efter andra sovelrätter. Man nog förekom det
 att måltiden i fattiga hem kunde bestå av enbart
 lingonmos med mjölk till gratatis. En gammal yth-
 sade: dässa krösamoset ä så redit te ä narra i en
grätatsra mä. Till grötadopp 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, gränsgröt, 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 färskt. 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 äppre
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 skapten på för att torkas i ugnen.
För äpplesoppornas torkning användes långgranna,
men de brödade även trädas på träd och hängas
upp i såväl syris- som soltork.

32. Den torrade frukten användes huvudsakligen till
frötsoppa och kräm. Efter de särskilda sorterna
hade man benämningarna äppresoppa, gräresoppa,
körsbärsoppa, krusbärsoppa. Fruktsopporna 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 fruktgröda. 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-
jutsoft, likaså soft av blåbär och smultron

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

Ullbärssoft av skogshallon bereddles på så sätt att bären masades, 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. Vinbärssoft bereddles av svarta och röda vinbär tillsammans, vilka lades i en sprunn eller ett ankare och överhöldes 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.