

12566

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 12566, S. Eriksson, Upl

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK
UPPSALA

Landsmålsarkivet

Uppsland

Östervåla sn.

Eriksson, Simon. 1939.

Svar ä Uld M.F.'s frägel. M. 132. Bär och
frukter i hushållet.

31 M. 40

12566

X

Bär och frukter i hushållet.

Upland.

Frågelista M 189. besvarad för Östervåls s.m. Östervåls s.m.

1. De bärsorter, som av gammalt brukat tillvaratagas på orten: smultron, blåbär, svartan = (odan), hallan, jättran, lizon, tränbär.
 Av dessa sorter användes i äldre tid smultron och blåbär mest att präpa o äta, dels direkt, när man pluckade dem, dels tillsammans med mjölk. Odan användes mest till süsäft, hallan ätos dels så tillsammans med mjölk (långmjölk), dels användes de

till saft, hjortron åt man 2.
 dels råa utan tillsats av
 mjölk eller annat, dels som
 sylt. Lingon plöckades i
 större mängd, än alla and-
 ra bärarter och användes
 som sylt: bermäs. Traubär
 användes som sylt dock
 mera sällan, ty det gick
 så mycket socker åt att
 få den sät.

2. Beteckningar för område,
 där bären växa: bästala,
bäckög, kälanfäl, jättron-
mossa. Beteckning för att
 vara ute och plöcka bär:
ga o präka bär. Känner
 icke till, att skogen på

visst område avbränts, för
att man där skulle er-
hålla lämplig bärmark.
Beteckning för plats, där
bär växa ymnigt: bra bär-
stälta. Beteckning för att
det är gott om bär: mjugg
bär, ilanda rot me bär,
bra bär är. Beteckning för
att insamla bär: praka
bär. Det var ganska säll-
synt, att någon plöjde
enbär, och någon särskild
beteckning för insamlande
av sådana är icke bekant.
Något mekaniskt hjälp-
medel vid insamlandet
av bär hade man icke i

äldre tider.

4.

3. Rätt att plöcka bär hade alla, fast markägarna i regel brukade gräla, då andra plöckade på deras mark eller då lönneiga jak o plöcka in på kunnigare på andras vägar.

4. När man plöckade lingon, var det ganska vanligt, att man följdes åt från en hel by eller från vissa gårdar. Andra bärarter brukade varje huskäll plöcka för sig. Även vuxna män brukade deltaga i bärplöckningen.

5. Torpare på orten brukade ej

erlägga viss del av sin skatt 5.
till hergården med leverans
av vilda bär. Man brukade
ganska regelbundet
sälja bär (lingan) till staden
eller tjärr-märpin.
Ingen särskild beteckning
finns för skärd av export-
bär.

6. Vid bärplackning i skogen
var man vanligen något
bättre klädd än hemma
i vardagslag: kvinnorna
brukade ha nytvättade
huvuddukar och fäklä-
den etc. Ibland då ett större
sällskap höjde långväg,
som då folk från Olho och

Lindsbo vid ett tillfälle ködde 6.
 tvås genam socknen till
 Jörsatorp vid tiepgränsen och
 stannade där två dagar,
 brukade man ha matsäckskän
 med pannkaka, spicket kött,
 ost och mesost o.s.v. samt
 kaffe med sig. Men när
 man ick gick så långt,
 brukade man vanligen ha
 bredde smörgåsar i fickan.

7. Beteckning för kött, när
 bären uppsamlades och
 transporterades; när man
 plockade smuttran, hallan
 etc., använde man van-
 ligen en krukha eller en
 spät-säpa att plocka i; när

man plackade lingen, be- 7.
 kade man dels ha en
 krukka eller kink att placka
 i, dels en måsak-körg =
 (kaut av korgflätning) att
 uppsamla bären i och trans-
 portera hem dem. När
 man körde (se s. 6.), tände
 man ofta bären i säckar.
 Fick man mera bär, än man
 hade beäknat, tog man
 av sig något klädesplagg;
 en blus, ett förkläde etc,
 och gjorde en provisorisk
 säck därav och tände bären
 i den.

8. Som ovan nämnts, brukade
 man naturligen ha ett

mindre kärl att placka i, s.
 vass innehåll sedan tån-
 des i det större kärlet. In-
 gen särskild beteckning
 finns för detta kärl. Om
 man träffade på bär aför-
 madat, och icke hade
 något kärl att placka
 i, gjorde man en nä-
varfapa av ett fyrkantigt
 stycke väver, som man
 vek i håren och fäste
 ihop med hlykiv av
rönténizor.

9. Inuti exempel finns på att
 bärplackningen försiggick
 så långt från kemnet,
 att man ej ansåg sig

- kunna första hem bären. 9.
10. Känner ej till att bär-
plackarna brukade affa
för bärtycka eller låsa
någon bärplacknings-
bän. Känner ej heller till
några berättelser om sär-
skilt egendambiga händel-
ser, som inträffat under
bärplackning i skogen.
11. Man ansåg det vara
sabbatsbrott att placka bär
för uppsamling och för-
varing på söndagarna
men att placka och äta
ansågs ej anstötligt
eller syndigt.
12. Känner icke, att man

tag märken för häskår- 10.
den vid jul eller andra
tillfällen.

13. Äpplen, päron, plommar,
korsbär, kruusbär och vin-
bär ha odlats i orten
så länge någon minns;
trädgårdskallan ha knap-
past odlats i äldre tid.

14. Beteckning för korsbärs-
och plommanplantering:
gösbestrin, (om det var
några korsbärsträd i ett o-
symmetriskt snår, vilket
var vanligast för gösbes-
trin, (om de stads ensta-
ka eller vårät); för plom-

manplantering användes 11.
matsvarande beteckningar.
15. För att skydda bär och
frukter för skadegörelse
av fåglar och andra djur
brukade man sätta upp
kämpgubbar = (gamla klä-
der: rock eller skjorta och
hatt, som hängdes på
träns eller stappades
upp med kalur eller
trasor. Beteckningen härle-
der sig av att man an-
vände sådana fågelshän-
mor förtädesvis i kämp-
åker.

16. Av gammalt brukade
man slå eller skaka

mer äpplen och päran, hörs. 19.
Bär och plannan brukade
man placka ner med bär-
derna; klättrade antingen
i träden eller på gårdes-
gården kring hörsbärslunden
eller på en stege.

17. Känner icke till att ung-
damer från flera sock-
nar brukat samla vissa
söndagar på eftersom-
maren för att äta av årets
nyragna bär. Inga be-
teckningar som "bärsän-
dag edyl. finnas.

18. Alla vilda bär (utom
lingan), som användes
för hushållet, brukade

man reusa för hand. Lin-13.
gan vända man på ett
lutande safflock, på
vilket man lade ett
kärtacke eller ett lakar,
för att blad och annat
skräp skulle fastna bättre.
Lakarets kanter rullade
man ihop, så att
det bildades en ränna,
i vilken bären fingo
rulla ned i ett tråg
vid den lägre ändan.
Med en visp dirigerade
man bärens rullning
över rännan. Det före-
kom även, att man
reusade tungan på vanna

eller på spannmålsfläkt. 14.

19. De olika slagen av ad-
lade bär rensades på
följande sätt: pösches-
gäranne tag man ut med
en härmål, husbär och
vimbär befriade man från
skaft och blomresten med
fingrarna eller med sax:
nirpa håusbär.

20. Efter rensningen behand-
lades de olika bärarter-
na på följande sätt:
smuttran ätas nästan
uteslutande råa, i äldre
tid även blåbär, hallan
ätas också råa i ganska
stor utsträckning. Över-

magna hjärtan: blötgräbar, 15.
 ätas råa, utan mjölk
 eller annan tillsats. Blö-
 bär var den enda bärsort,
 som man brukade tor-
 ka. Hallan, krusbär och
 odan: (svatan) användes
 till kran, som äts färsk
 tillsammans med mjölk.
mjölk o kräm. Lingon
 användes till mas: ber-
mas.

Beteckning för färska
 bär, vilka tillsammans
 med mjölk ätes som
 maträtt: smiltan o
mjölk, kälar o mjölk.
 El. i Östervåla brukade man

aldrig bereda mas av råa 16.
bär; det var däremot van-
ligt i Tjeep. Det var ute-
slutande ligan, som
bereddes på detta sätt. Man
använde en ståt av tea
och stätte bären i en
kittel: stöpta near ligan.
Vår sådant mas skulle
användas, blandades
det med mjölk eller
grädde samt sätades
med sirap eller socker-
smulor samt äts till
pankaka eller potatis, d. v. s.
det tillreddes och använ-
des ungefär lika, som
man i Östernåla använde

kakt mas. Det har ej 17.
förekommnit i orten att blanda mjöl i rått bärmas och äta det som särskild maträtt.

22. I Östernåls brukade man bereda kakt mas av lingen: man kokade färsk bäi med litet vatten; det allra mesta kokades utan tillsats av sötningemedel. Beteckning: bermas (mask. t.ex. ka i mer si rap i bermas, kan er for si), lingansj (om den var sötad). Tytt av andra bärarter kallades: kälansj, jötransj o.s.v.

Man brukade icke kaka 18.
 sylt av blandade bär-
 arter. Icke heller i kokat
 mas har man brukat
 blanda mjöl, annars än
 då man skulle bereda
berbilla eller potatispaj-
kaka (se där om). Ordet 'myt-
 gröt' eller hithörande ord
 finns ej i dialekten.

23. Vid beredning av lungan
 mas användes berpittel;
 bäst ansågs en kittel
 av mässing vara, men
 i brist på sådan an-
 vändes kopparkittlet, som
 skulle vara oförtänt och
 ansågs bli lämpligare

för ändamålet, ju längre 19.
den använts: (bärsyrorna in-
verkade på kappan, så att
den inte svärtade), där-
för voro sådana kittle
ytterst sänderbrända och
byggbara: (huckliga). Man be-
kände röra om i massen med
en stav.

24. Som ovan sagts (se s. 17),
kallade man såväl söt
som sur sylt av lingon,
fast den sura var van-
ligast. De andra bärsorter
kallade man utestutande
söt sylt. Som sättnings-
medel användes mest sura.
Det var icke vanligt att ho-

ha om smet mas till sätt: 20.
man sätade det sam ser-
verades utan att koka om
det. När man koka ber-
mas, brukade man elda
i öppen spis även där man
hade järnspis, ty kitteln
var för stor att kunna
koka på järnspisen. Man
stälde en stor pännig
på elden och satte kitteln
på samt röjde med sle-
ven, för att det inte
skulle brännas fast eller
bösa. Det var besvärligt
att passa bärkitteln: "ha sju-
das into, at o koka, för
hela hären vökte se över."

Det skulle haka, tills h^o 21.
ren gått sänder: m^assa sa.
25. Pyran i lingsanaset kind-
rade jäsnig och mögel
men övriga syltsarter be-
hade man inte kunna
skydda; när man skulle
äta möjlig sylt, brukade
man skumma av mögel-
laget.

26. Bärmaset förvarades i
b^erm^astina, b^erm^askäp,
b^ertina. Dessa här voro
vanligen laggade, ett och
annat äldre var tillver-
kat av en urkalhad trä-
stam: st^anf^at. De tillver-
kades som kemslöjd. Sylt

av hallan eller hjortransfötter. 29.
varades oftast i stänkasi-
ker.

27. Man brukade i ganska
stor utsträckning använda
linganmas som sovel
till potatis: potatis o ber-
mäs. Man spädde ut
maset med mjölk samt
sötade med sirap eller
sökasmyker = (avfallet som
blev, när man käka sökar).
Hallan- och hjortransfötter äts
vanligen till mjölk som
maträtt: sjött o mjölk; även
linganmas äts ofta på
detto sätt: bermäs o mjölk.
Vanligen åt man bröd till

detta: hårt bröd som bröts 98.
 i småbitar och lades i mjäl-
 ken. Ibland användes lingon-
 mas som smaktillsats
 till gröt och mjölk. Där-
 emot var det ej vanligt
 att späda ut lingonmas
 med vatten och använda
 som ersättning för mjölk
 till gröt; i stället använde
 man dricka med sirap i,
 då man saknade mjölk.

98. Lingonmas blandade man
 ibland i rågmjölgröt: (lingon-
gröt, såmatsgröt), på sam-
 ma sätt använde man
 färsk blåbär: (blåbärsgröt)
 samt äpplen, som skes

i klyftan: (äpelsgröt); på se- 24.
 nare tid började man baka
 äppelgröt av risgrön. Poppa-
 kan man bokat av så-
 väl blåbär som odan
 och äpplen: blåbessöpa,
sväbarsöpa, äpelsöpa.

29. Man har brukat baka
 syltbröd d. v. s. beeda sylt
 på utkavlade kakor av
 rågbröd före gräddningen.
 Man vek då upp en kant
 kring masen, som var
 blandat med rätt mjöl
 så att det var tjockt och
 trögflytande. Man använ-
 de oftast lingonmos, nå-
 gan gång blåbärsylt. Be-

teckning för sådant bröd: 25.
Birbula. Man brukade äta
sådant bröd med sirap
eller gräddde på till afton.
vår under höst och
vinter. Varje familjemed-
lem fick givet det = (en
fjärdedels kaka var ganska
vanlig portion). Även potatis-
pannkaka, potatispärlka-
ki, beredd. Man brukade
bäka den i en plattform
med två bölvar potatis-
mas, blandat med mjöl,
och en bölv bermas e-
mellan, även det blan-
dat med mjöl. Den gräd-
dades i bakugnen.

30. Endast blåbär brukade 26.
man torka. Man torkade
dem i ugnsvärmen. Tor-
ningen skedde på plåt-
förmar, sådana som man
använde vid bakning och
torkning av skorpar.
De torrade bären förvaras-
des i papperspåsar eller trä-
lådor. De torrade bären
användes i fuktsappar
och att kaka koem av,
vilken äts tillsammans
med mjölk.

31. Applet har man av gam-
malt brukat torka. Man
brukade skala dem, skära
dem i klyftor och taga

ur kärnkuset samt torka 27.
den på plåtar i ugnen.
Att skära frukten i ringar
och torka den på uppspädda
träddar i taket förekom
ej i orten av gammalt. Den
torkade frukten förvarades
i påsar eller trälådor.
Det förekom knappast, att
ungdamen gick tillsam-
mans för att beredafukt
till torkning.

28. Den torkade frukten
användes mest till sap-
por: vätsöpa. Kokades med
sagagryn och saft och
användes som söpa
mät på söndagsmidd-

dagarna, då man hade 98.
främmande t. ex.

33. Känner ej något exem-
pel på att man vid av-
skifte, hemmansdelning
o. dyg. reserverat vissa frukt-
träd i huvudgårdens träd-
gård, för att den utskif-
tade gården därifrån
skulle få sitt ärsbehov
av frukt.

34. De olika slag av torkad
frukt, som man av
gammalt brukade köpa
i handelsbadarna vara:
rösin, svishan och koain-
tar.

35. Man har brukat bereda 99.
saft av bär. De vanligaste saftbären voro:
hallan, kruusbär, blåbär,
odan och vinbär. Blå-
bär och odan kokades
med tillsats av litet
vatten. Sedan silade man
ifrån skal och kärnor
och tappade süsaftu på
buteljer samt använde
den till soppor och
kräm. Hallan fingo
sta o säfta så nå-
gon dag i ett kär. Se-
dan vred man dem
i en gles handduk, så
att saften pressades

igenom handduken och 30.
kärnorna blevo kvar. Där-
efter kokades saften
med socker till söt-
säft, som dracks nå-
gon gång ibland i st. f.
kaffe på sommaren.
Krusbär lades i sten-
kål med så mycket
kett vatten, att det
stod över bären. Tre
gångar silades vattnet
ifrån och kokades upp
samt slogs på nytt
över bären, varje gång
med ungefär ett dygns
mellanrum. Sedan sila-
des bären ifrån defini-

tiwt och lagen kaka - 31.
des med socker, på sam-
ma sätt som hallan-
saft och användes som
den (ses. 30). Vinberedning
var ej vidare vanlig.

36. Känner intet om siraps-
beredning i hemmen.
Gamla personer berka-
de säga, att sirap var
beredd av gämas öks-
blå.

37. Intet är heller bekant om
ättikberedning i hemmen.

Den 18 april 1939.

Pimander Eriksson