

12568

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Närke

Källinge sn

12568

Hall, C.O. 1939

Sam a° ULMA:s frägel. M132 Bär och frukter  
i kuskillet.

7 bl. 4:

Exc. för Ordreg. Ark

Exc. OSD

Svar på Landsmålsarkivets frågel. M/32. Bär o. frukter i hushållet.Närke,  
Kräklinge s.m.Bär och frukter i hushållet.

1. De <sup>wildes</sup> bärsorter, som man har av gammalt brukat tillvarata på orten äro: odon (vaccin. uligin.), som här kallas blåbär, namnet odon är visserligen bekant, men det användes nästan aldrig. Numera vet jag ingen som tillvaratager denna bärsort, men förr brukade den fattigare befolkningen plocka "bråbär", av vilka kokades ett slags gröt, "bråbärsgröt", vilken slogs upp i stora fat, och den slukades begärligt av de hungriga barnen. Blåbär (v. myrtillus) kallas här "svåbär" ("för di svårtär ä-sj"), och äro mycket eftersökta, och användes vanligen till saft eller kräm, d. v. s. man beredde saft o. kräm av dem. - Lingon (v. v. i.), målet <sup>här</sup> samma namn på dessa bär (o. de) äro särskilt omttyckta, och av dem bereder man lingonmos och sylt m. m. och de plockas i stora mängder. - Hallon (rub. id.), samma namn i målet, förekomma ganska sparsamt och av dem tillagar man saft och sylt. - Smultron (frag. v.), kallades förr av äldre personer för "smöttr", men numera kallas de smultron. Dessa bär växa icke [smöttr]

ke håller i några större mängder här på orten. Smultron och mjölk var en fin rätt på bordet, likaså smultronsylt.

2. Beteckning för område, där bären växa: bärskog, hallonfall och "hallonbröto"; dito för 'vara ute och plocka bär': vara åt bärskogen. Att avbränna skog för att erhålla lämplig bärmark, har jag ej hört talas om. Beteckning för plats der bär växa ymnigt: bärställe; dito för att insamla bär: "plocka". Så långt jag kan minnas tillbaka, så har det aldrig varit brukligt att man här insamlat enbär, fastän de kunna användas till beredning av enbärsdricka.

3. I fråga om 'rätt att plocka bär på enskild mark', så får jag säga att här följes av gammalt den seden att den förstkommande de plockar bär varhelst han finner några; vem marken tillhör har ingen betydelse. Först på senare (tid) har man börjat tala om att markägaren skulle ha första skörden, men någon föreskrift, rörande saken ifråga, har ännu ej kommit till verkställighet.

4. Under tiden för bärplockningen brukade enskilda personer, eller också ett par eller <sup>tre</sup> stycken i sällskap ge sig i väg åt bärskogen. Detta arbete utfördes för det mesta av kvinnor och barn.

Denna sysselsättning ansågs som ofpassande, särskilt för män; likväl hände det att äldre, svagare sådana, deltog i den.

5. De bär, <sup>blåbär el. lingon,</sup> som utom det husliga behovet plockas här på orten, säljas antingen hemiköring eller på torget i Örebro. Ingen export.

6. Klädedräkten vid bärplockningen är vardagsdräkten, men fötterna skyddas väl, av fruktan för ormar. Meatsäcken vet jag ingen särskild föreskrift för, utom den vanliga.

7. Beteckning för det kärl, vari bären uppsamlades o. transporterades: korg ("bärkorg"), flaska, hink ("enk") och "rygäckorg" (korg, som bärs på ryggen och som användes för transporten); men detta slags korg användes för så länge sedan, och minnet av den så dunkelt att jag icke sanningsenligt kan beskriva den. Numera använder man för det mesta bleck- eller kopparkärl att plocka "samla bären i. Korgarna flätades av en på orten boende kvinna ("korgä-Lovisä").

8. Man brukade ha ett mindre kärl att plocka i ("ptröckokärl"), vars innehåll sedan tömdes i det större kärlet. Pärriva, näverskåp pa m. fl. äro härstädes alldeles obekanta begrepp.

9. Att plocka mera bär än man kunde forsla hem, är obekant här.

10. Offer (för bärlycka; bärplockningsbön, samt fred för bärställe)  
m. m., obekant här. 11. Att plocka bär om söndagarna ansågs för  
sabbatsbrott. 12. Några märken för bärskörden vid jul, tjugondag eller  
vårfrudag, vet jag ingen, som förstod sig på att taga. -

13. Att äpplen, päron, körsbär och krusbär odlades här i orten  
på 1700-talet, har jag bekant genom gamla boställs-synehandlingar. Öv-  
riga trädgårdsbär, såsom plommon, trädgårdshallon och vinbär m. m. od-  
lades här i orten långt före min tid, eller för mera än 77 år tillbaka.

14. Beteckning för körsbärs- och plommonplantering: körsbärsskog,  
plommonskog, den sista benämningen mera sällhörd.

15. Hur skyddade man odlade bär och frukter för skadegörelse  
av fåglar och andra djur: man fäste en kort tvärslä, i den ena änd-  
an av en lång stång, på vilken man hängde en gammal rock eller  
någon annan arvlagd klädespersedel, jämte en gammal hatt på toppen av  
stången, sedan slogs stängen ned i marken i närheten av fruktträ-  
den. När vinden blåste så fladdrade ärmstumparne och rockskörten, så  
att det såg ut som att figuren hade liv. Detta slags trädvaktare,  
heter i målet "fågräskrämma".

16. Förr var man icke så noga vid skörden av äpplen och päron m. m. i böndernas små trädgårdar. Man ruskade ned frukten ur träden, och den frukt som ändå satt kvar slog man ned med en källkrok (i redskap varmed man drog upp vattenämbarret ur källan), eller med en lång stång.

17. Den seden att ungdomen från flera socknar brukat samlas vissa söndagar på eftersommaren för att äta av årets nymogna bär (korsbär, krusbär), har jag ej hört talas om.

18. Vid rensningen av de vilda bär som användes för hushålllet går man vanligen tillväga på följande sätt: man slår ut en större hög på bordet och sätter sig derintill med ett sten- eller kopparkärl i knäet och sen rallar man de bästa bären över bordskanten, med handen, ned i kärlet; kart, blad och annat skräp, föres med handen avsidet på bordet. Bärrännan, lingonrännan, obekant här; men att harpa lingon i en sådesharpa har nog förekommit, ävensom att, likasom i Hälsingland, taga vinden till hjälp vid bärrensningen; men de bägge sist nämnda förfaringsätten höra till en förfluten tid och förekomma numera icke härstädes.

19. Vid rensningen av de olika slaggen av odlade bär brukar man taga ut kärnor ur körsbär (kärnä ur) med en hårnål; kruusbär och vinbär brukar man "nyppå <sup>här</sup> är frans <sup>här</sup> mä <sup>här</sup> fingrar".

20. Körsbär och "svåror" (blåbär) brukade man, efter rensningen, torka, för att vid framtida behov kunna användas vid matlagning. Lingon voro företrädesvis de bär, som användes till mos. - Beteckn. för färska bär, vilka tillsammans med mjölk ätits som maträtt: mjölk och bär, eller också blåbär och mjölk, smultron och mjölk.

27. Lingonmos utspätt med gräddte, är ett mycket använt och välsmakande sovel till potatis. 28. "Bråbär" (odon) har man brukat koka i färskt tillstånd med (havre- eller råg-) mjöl till gröt, som benämndes "bråbärsgröt", se t. här ovan. 29. Här brukar man breda nypplockade "svåror" (v. myrt.) på utkavlade kakor av rågdeg före gräddningen, varvid man vek upp en kant kring bären, eller också lade man dem mellan tvänne tunnare kakor. Beteckn. för sådant bröd: "svåro-  
kakä", bärkakä". Detta slags bröd, förekom endast under den tid som bären voro mogna och kunde tillvaratagas för nämnda ändamål, och det var mycket omtyckt. - Vid tillagning av "äppelkakä", gick man till

våga på alldeles samma sätt, men i st. f. bär lade man skalade äppelbitar på eller emellan de utkavlade tunna kakorna. - Av rå risven potatis blandad med pannkaksmeten brukar man baka "revpannskaka", antingen i pannor i ugnen, eller på lagg, i vilket senare fall de allmänt kallas "rårakor", samt äro mycket välmakande, och omtyckta.

30. De bärsorter som man vanligast brukar torka äro körsbär och svärter, *vi myrtilus*, och torkningen skedd <sup>ute</sup> stundom i luften, då de utbreddes rätt tunn, på underlag av tidningspapper, i plåtpannor, vilka sedan ställdes ut i solskenet; men detta var icke alltid händelsen, utan ibland sköt man in de nämnda plåtpannorna i den lindrigt varma ugnen. - De torkade bären förvarades <sup>än</sup> i trälådor, <sup>än</sup> i pappaskar eller bleckburkar.

31. Äpplen och päron har man av gammalt brukat torka <sup>här</sup> på orten. <sup>el. vid att</sup> Frukten skalades, kärnhuset togs ur, varefter den skars i klyftor, och torkningen och förvaringen försiggick på samma sätt, som ovan (30) sagts om bärtorkningen m. m. 32. Den torkade frukten användes till äppelsoppa, päronsoppa, kräm m. m.

Kalavi, Kräcklinge den 20/4 1939.

C. O. Hall.