

13029

Västmanland

KUNGL. UNIVERSITETETS BIBLIOTEK

UPPSALA

Landsmålsarkivet

Färnboås' sn

32

Lindblad, Martin. 1939.

ALMA: : frögel. M. 132. Bär och
frukter i huskällan.

22 H. 4c

13029

Svar till landsmålsarkivets fråge-
lista nr M 132 om Bär och frukter
i huskället inom Järnboås socken,
Örebro län.

Av gammalt använde man
lingon (biza, f.). De stodo
sura. Swälsoft (svätaft,
f.), blåbärssoft, hade man ^{att}/färga
(färga, inf. pret. sup.; presens
färjar) russinsoppa (russin-
söpa, f.) med. Till detta ända-
mål hade man också hallonsoft
(hälösaft, f.).

Swälor (sväta, f.), blå-
bär, brukade man torka (törka,
inf. pret. sup.; presens tärkar).

Man soltorkade (s ò t ò r k a,
inf. pret. sup.; presens s ò t ò r k ar)
dem.

Hallas (h à l a, f.) växt
på hallanfall (h à l f à l, n.)
Där det växte bra med
bär sade man var ett bärställe
(b ä r s t ä l l e, n.).

hälsfil
acc. 9782:35

De togo vara på bären
(b ä r, n.) genom att plocka
(p l ö k a, inf. pret. sup.; presens
p l ö k ar) dem. De repade av
(r è p a a av r è p a, inf.
pret. sup.; presens r è p ar)
bären.

Eubär (è n b ä r, n.)
hade man till dricka och till
botemedel vid kikhosta (k i k -

h ö s t a, f.).

Alla slags bär plockade
man i bärskäppor (b ä r-
f ä p a, f.).

Alla människor få
plocka bär, där de vilja.

Mycket gjorde de säll-
skap. (" m y k ä " f ä t ä d i
s ä l s k ä p), ofta hade de säll- n.
skap, då de gingo till skogen.
De sade varandra till (d i
" s ä v a r ä n r a t é), de
sade åt varandra då de gingo
till skogs.

Gummar och barn
plockade bär. Karlar plockade
aldrig. Var och en plockade
i sitt k^ärl för sitt hushåll.

Matsäck hade de med sig,
då de gingo till skogs.

Bärskäppor sålde dal-
folk (d ä r f ö r k, n.) från
Årvidalen i Dalarna. De kommo
och sålde dem.

En liten plockskäppa
(p r ö k f ä p a, f.) hade man att
plocka i för att sedan hålla
ur i bärskäppan.

Näverskäppa (n ä v e r -
f ä p a, f.) hade man att ha
hjärtran (j ä t r a, f.) och blåbär
i. Den var gjord av ett
stort stycke näver, som man
vek samman på kortsidorna
och lät flikarna hållas sam-
man av en björkqvist (b j ö r -

krüst, m.). Man hade en grepe
 (grēpə, m.) av näver som
 liksom sattes fast med
 den ontalade björkkristen.
 Ibland satte de en krage
 (krägə, m.) på skäppan
 upphill runt om. Den var också
 av näver.

Näverkosor (nævər-
 kōsa, f.) hade man vid varje
kalkälla (käl fälä, f.). Det
 var ett mindre näverstycke
 den var gjord av. Det veks
 samman så att den bildade
 en skut. Att hålla ihop flikarna
 sattes en granklyka (gränkryka,
 f.) över skarven (skarv, f.).

Dessa koror drack man
vatten med. Fanns det ingen
gjorde man en som fick ligga
för dem som kommo.

Men i sådana koror plockade man också sunultron
(sm i l t r a , f.)

En näversköppa använde man endast få gånger.

Man ökade ibland inte bärta hem lingmen. Då hördes de hem på inäkarkätkar.

Skulle de plocka bär på söndagar, gjorde de det aldrig på förmiddagen utan först på aftnen.

Förädlade äpplen (ä p t o , n.) fanns ej förr. Lindshulta -

Karl satte de första äppelträden
(äp^äträd, n.) vid Uddenäs²
för 50 år sedan.

Förut hade de bara wild-
apel (vildäp^äl, s.)

Lindshults Karl planterade
också pårön (pärön, n.)

Körbär (körbär, n.)
och plomman (plöman, n.)

voru vilda. Vid Saggarboda växer
det plomman vilda i skogen.

Men till körbär och
klarbär (klärbär, n.) måste
de ha telningar (teling, n.)
för att de skola växa.

Stickelbär (stickelbär,
n.) hade man för, krusbär
med små hår på bären, men

inte vanliga släta krusbär (krūs-bær, n.). Dessa sista krusbär, de förädlade, hade man från 1890-talet.

Röda vinbär (röt ^vin-bær, n.) voru vilda. Men svarta vinbär (sváf ^vin-bær, n.) fick man först på 1900-talet.

Kräkskrämme (kräk-skräma, f.) hade man att skrämna fåglarna med. Man hade då en stång med en tvärså på. Och på dessa armar trädde (træ, trädä, træt; presens trær), satte man en rock, och på stångens topp satte man en gammal hatt.

De brukade ruska ner
 (ruska ner av ruska,
 inf. pret. sup.; presens ruskar),
 skaka ner, äpplen, påron, plomman.
 Kärnbär plöckade de ner (pröka
 ner).

Att ta ner (ta
 ner) påron och äpplen med, så
 att de ej blevo skadade hade
 man en kräckla (kräkta, f.).
 Den var gjord av en rund
 trälagg med inborrade pinnar
 i. Man satte denna på en
 stång. Och så tog man ner
 ett äpple i taget.

När man plöckade bär
 i skogen blev det mycket skräp.
 Så att man måste rensa (rensa,

inf. pret. sup.; presens ræn sar),
ta bort skräpet.

Då de rensade lingon, hade de ett bröde och vertill ett galler (gálar, n.) gjort av trästickor, som satta på läng. Detta galler var i allu långt. Vertill på detta galler var en tvärså med en skarp kant uppåt, så att bären hoppade upp över denna. Skräpet (skræp, n.) ramlade ner genom gallret, men lingonen ramlade i ett tråg (træg, n.), man hade nedanför. På brödet hade man en säck och läktor på sidorna, så att lingonen fingo rinna liksom i en

Råanna och inte föllo av brödan.
 Ibland hade de inget galler
 ner till. Och det gick också bra.

Kärnar (k̄ǟr̄a, m.) togo
 de ur körsbär med en hår-
nål (h̄ǟr̄å̄r, f.).

De snoppade (sn̄ȫpa,
 inf. pret. sup. ; presens sn̄ȫpar)
 körsbär och vinbär, nöpo bort
 skoft o.d. med fingrarna.

Alla slags bär kunde
 de äta råa (r̄ā, a.).

Blåbär torkade (t̄ör̄ka,
 inf. pret. sup. ; presens t̄ör̄kar)
 de.

Fingarnos (l̄īnḡm̄ō̄s,
 n.) kokade man.

Man hade också råstampade
(r^å st^å m^{pa}, a. part.) lingon
mjölk och bär (mj^ötk^k
o^v b^{är}) åt man.

Sur mjölk (s^{ur} mj^ötk^k)
tätmjölk, åt man blåbär till.
Och smultron (s^m iⁿ t^{ra},
f.) och mjölk åt man.

Råstampade lingon varo
sänderstötta råa. De hade då
en mosklubba (m^ö sk^t iⁿ b^a,
f.) att krossa dem med.

Man stötte (st^öta,
st^öt^ö, st^ötⁿ st^ötl;
presens st^öt^r) dem i en
fråbunk eller i en bytta.
De kunde säga att de
krossade (k^rö^sa, inf. pres. sup.,

presens 'kr è sar) dem.

Hundkukar (h ün ü k ü k,
n.) kallade man odon.

En gubbe sade: "Hund-
kukar och sur mjölk. Jössus
token kost!" (h ün ü k ü kar
o s ür m j ö r k . j ö s üs
t o k ü "k ö s t). Det tyckte han
var dålig mat.

Lingonen kokade man
till mos och hade vatten i. Men
man hade inte sött i. När
man åt hade man sirap
till den. Detta kallades bär-
mos (b är m ö s, n.).

Bärmoskitteln (b är-
m o s g ä t ü l, n.) var oförtennt
(ö f ö r t é n t, a. n.), inte förtennt,

och därigenom olik alla andra kopparkärl. Den var oförtentligen ten (ten, n.) skulle ha gjort bären svarta.

Man rörde i lingonmoset med en stor slev (slev, f.)

Lingonmoset förvarade man fruset. i en tunnna eller en bytta. Dessa voro laggekärl. Mjöl hade man i ständer.

Stenkärl (sten fal, m.) tog man in lingon i. Man hade dem i stenfat (sten fat, n.).

Lingon hade man som sovel till potatis och vattengröt (vat gröt, m.).

När man skulle ha lingon till pannkaka brukade man

späda ut (^vspæ üt av ^vspæ,
^vspäda, ^vspæt; presens spær),
 göra dem drygare, med
 mjölk eller grädde. Det var för
 att dryga ut (^vdrÿga üt
 , inf. pret. dryp; presens
 drÿgar üt) dem, göra dem så
 att de räckte längre.

Lingon och mjölk (lingar
 o mj ötk) åt man sedan
 man ätit sill och potatis. Till
 lingonen och mjölken brukade
 man äta hårt bröd.

Vattengröt åt man
 kallskål till. Kallskål (käl-
 skå r, f.) var dricka och
 sirap hopvispat och med lite
 lingon i.

Svälgröt (svætgröt, m.)
gjorde man så, att man kokade
upp blåbären och vispade i
rågnijöl.

Svälbulle (svætbulle, m.)
var gjord av rågdeg.
Man kavlade ut en kaka, lade
blåbären på denna och vek
upp kanterna och lade deg över.
och stekte denna bulle i
bakugnen. Dejen drog åt sig
(dra öt saft), absorberade,
svältsaften (svætsaft, f.).

Jordpäronpannkaka
(jätperpannkaka, f.) göres
av kokad potatis och rivna
morötter. Av morötterna blir
den söt. Den stekes i ugn.

Rårevspannkakor (rå-
revs på g kaka, f.) gjorde
man av råreven potatis.

Blåbären torkade man i
solen i ett rikt. När de sol-
torkade måste de se till, så att
de inte mögla (mögta,
inf. pret. sup.; presens mögtar)
de äro så kvicka att mögla
(so kvicka te mögta),
ha så lätt för att mögla.

De ställdes sedan på
vinden i en skåppa, så att
det blev luftigt åt dem.

Torkade blåbär hade man
som medicin vid magont
(mågönt, s.; mågöna,
n. best. form).

Man rensade äpplen,
 skar bort skal och maskbän
 o. d., och skar bitar (b_et_a, m.)
 och hade nål och tråd och
 trådde bitarna på tråden och
 hängde upp tråden i spisen
 för att torka. Dessa torkade
äpplebitar (äp_at b_et_a, m.)
 använde man till soppa.
Vattensoppa (v_at s_öp_a, f.)
 kallade man denna soppa.
 Ibland hade man risgryn
 i denna soppa.

Nypon (n_yp_on, n.)
 åt man bara råa.

Swiskon (s_wè_sk_on,
 n.), katrinplommon, köpte man
 hos handlare. Där köpte man

också russin (rūsen, n.). Dessa
kokade man. Fikon (fikon, n.)
åt man bara. Korinter (korinter,
s. pl.) använde man vid bak-
ning.

De gjorde saft (saft, f.)
av blåbär och körsbär. Denna
saft hade de till att färga sop-
por med, men hade den ej att
dricka.

Saften kokade de och
silade sedan ifrån (sila
ifrån av sila, inf. pret.
sup.; presens silar) skal och
kärnor.

Mariebär (mariebär,
n.) åt man bara.

Björnhallon (björ̄n hāla,
f.) äro ^{svarta}
Ästbär (ǟt ə s b̄ər, n. pl.)
kallade man bär, man skulle äta.
Att ha som medicin vid
kikhosta hade man enbärslag
(ē n b̄ ə s l̄ ā g, n.). Man kokade
en lag av mogna enbär.
Och av denna lag skulle
man dricka 3 gånger om dagen
ett supglas fullt.

En liten kulle i skogen
där det växer lingon kallas för
lingröse (l̄ i n g r̄ ö s ə, n.). Där växer
det ett röse (r̄ ö s ə, n.) med
lingon. Då är det mycket lingon.

Då man snoppar vinbär
eller krusbär tar man bort stoff

(skafft, n.) baktill och fras
 (f nas, n.) fram till.

Hallouisaft var enkum-
nest (ē n k u m ə s t), mycket
 bra, till kräm. Det var det licksta
 (l i k s t a), bästa.

En soresman talar om
 hur ledsen en gumma blev. Hon
 hade plockat svålar och ställt
 i bakugnen. Men det var för
 varmt. Hon brände upp dem.
 Hon var så ledsen, ty hon hade
trälät (t r ä t a, inf. pret. sup.
 presens t r ä t a r) så, arbetat
 och strävat så.

Blötmogna hjärtan kallas
 för soppa (s ö p a, f.).

Så talar soresmannen om

finnskäg (fin fäg, n.), som man hade i kuddar förr. Siljeknallblad kallade man för bockblad (bök bää, n.).

Steningar (sten lingar, f. pl.) äro nyjölige och hårda. De äro mycket lika lingon. Men de bli ej goda förrän mycket sent på hösten. De kallas också nyjölbar (nyjö bär, n.).

Sagesmän: Lars Molin, Orngatan, född 1868
Knut Lindblad, Linderby, född 1879.

Uppvecklare: Martin Lindblad, Jämtås.