

24264

UPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Bälinge (8 bl.)

Börje (35 bl.)

Junkil (1 bl.)

Vendel (1 bl.)

25/11 1959

Limburg, Eva, 1959

Svar på ULMA:s frågelista M 132 Bär och
frukter i hushållet

45 bl.4:o

24264

Svar på Lunds mässarkrets frågestift M 192.

1

1.

Mycket blåbär plockades till huskällan förr. Men de syltades i allmänhet inte. Bären äts färskt med mjölk och bröd i stället för någon kokt soppriätt. Familjer, som bodde nära blåbärskogar, äto blåbär, mjölk och bröd varje kväll, så länge blåbärs tiden varade, i stället för den annars vanliga kvällsgröten.

Massor av blåbär torkades och förvarades i påsar av tyg, hängande i matbodens tak, för att inte råttor skulle äta upp dem. De torkade blåbären användes sedan under vintern till soppor och krämer. Det sadas, att torkade blåbär var så nyttiga för magen och blodet. Var gång någon under vintern klagade över, att ha ont i magen, fick den torkade blåbär av min mor. För åt mycket gärna torkade blåbär.

Blåbärskompott koktes mycket och hälldes på buteljer. Kompotten fordrade mindre socker än sylt.

1. Socker förkom inte i matlagningen för.
i samma utsträckning, som nu. Socker var
dyrt och det var alltid ont om pengar.
Göt sylt förkom bara på söndagar, högli-
dar och då det kom främmande. Till kum-
flytande kompotter på karsade glasbuteljer,
behövdes inte så mycket socker. Bären höll
sig bra ändå utan mjöl eller jäsning. Blåbär i
Sjunkerket, höll sig mycket bra. Blåbärskompotten
äts till plättar, pannkaka och puddingar.

Massor av sur saft av blåbär kokades och håll-
des på buteljer, som karsades. Saften användes
till soppor och krämer, och sötsks då den
skulle användas.

Det ansågs också nyttigt, att dricka sur
blåbärssaft vid olika magåkommor.

Blåbärssaften ansågs ha blodrensande in-
verkan på kroppen.

Vad jag nu sagt om blåbären, är en beskrivning
från mitt barndomskem, en medelstor bondgård,
Skäggesta i Börje socken.

1.

I statbyggningen i Skäggesta såg jag ju, att man även använde blåbären på annat sätt. Men gjorde något, som statbarnen kallade för "bärbulle". Man gjorde en deg av rågmjöl, vatten och jäst. Sedan degen jäst bakades runda platta kakor, vilka överläktes med blåbär. Innet socker ströddes på. Kakan veks sedan ihop, så att den bildade en halomåne. Efter jäsningsen gräddades den som annat bröd. Det äts utan smör och ansågs, som en läckerhet bland barnen.

Statgummorna kokade också kompott och sur saft. Därmed såg jag dem aldrig torpa några blåbär.

Blåbär och mjölk äts mycket i alla hem, där det fanns bärskog i närheten.

Lingon var de viktigaste i alla svenska hem,
 men i synnerhet i de hem, som voro mindre
 bemedlade. Småfolk, backslusittare, statare,
 torpare, småbönder förbrukade lingon i massor.
 Lingon var gratis. Det var bara att
 plocka dem. Socker behöfde man inte köpa.
 Bären kunde kokas in sura, de höll sig bra
 ändå. Sockra kunde man göra efter hand, allt-
 efter det, de skulle användas. Lingon skulle man
 äta varje torsdag. Fisk och fläsk, lingon och pann-
 kaka, var den alltid givna torsdagsrätten. Men
 lingon kunde ätas på mängahanda sätt. Potatis
 hade man alltid, vilken man skördat på eget
 land. Däremot var det inte säkert, att man hade
 något "sovel" till potatisen. Då åt man lingon
 och potatis, och det gick också bra. Lingon och
 mjölk gick bra att ha i stället för sopprätt.
 Lingon lagda i vatten på buteljer, var gott
 att äta med socker till, då man behöfde sval-
 ka sig mellan lefarna på en julgransplund-
 ring. Lingonsgilt var också gott att äta till kött.

1. ^{Boye}
 No lingon samlades stora förråd. Till en medelstor bondgård beräknades 100-200 l. per år. Lingonen inkoktes sura och hölldes i stora renskurade laggbärl (tinor). Varteftersom de skulle användas, inkoktes den beräknade mängden med socker. Lingonen var vardagsmaten, den söta syltan var helgdagsrätten.

I många hushåll koktes inte lingonen, utan bara stöttes sönder med stora trästötar, och förvarades i laggbärl över vintern.

No lingonen förfärdigades också mycket lingondricka. Det var aldrig tal om jäis, att på en bondgård skulle finnas förråd av läskedrycker eller annat måltidsdricka. Kom det oförmodat gäster, eller ville man njäta ha det litet högtidligt, skulle någon måltidsdryck finnas till hands, men drycken skulle vara tillverkad i hemmet och finnas på lager i källaren. Dessa drycker voro: lingondricka, äppeldricka och enbärsdricka.

1.

Boze

Det fanns ju många olika recept på lingon-
dricka. Men det finaste lingondrieket, "lingon-
vin" kallat fick man om lingonen inte
koktes, utan maldes räs på köttkvarnen
och silades. Saft och socker skulle se-
das röras tills sockret smält. Tappades se-
dan på buteljer vilka halsades.

Lingon användes också som pickles. In lingon-
förrädet utplockades de största och vackraste
lingonen. Dessa picklades med en näs och
stoppades på buteljer. Därpå överhållades
bären med sockerlag. Buteljerna halsades och
lades på vinterförvaring. De äts i allmän-
het till någon kött-rätt, men kunde även
ätas som efterrätt med vispgräddt till.

Ibland bakades också lingonbröd på
samma sätt, som det förut omtalade blå-
bärsbrödet.

Min morfar, som var älskade kallade lingon-
nen för "kräser" och lingonsylten för
"kräsasmos." Han var f. 1831.

1.
Min syster Elin Österberg f. 1893, diakonissa
i Jumbil i mer än 25 år, berättar att
många gamla människor i Jumbil även
plåkade odon och kokte kompott och
saft utav. I Jumbil finns mycket goda
blåbärskogor och mycket blåbär plökas
där ärligen, både till avsalta i Uppsala
och för eget behov. I första hand plök-
kade man blåbär, men när blåbären
tröt tog man odon. Blåbären är mera
saftiga än odonen. Men i de första fall
plökades odon och blåbär tillsam-
mans, allteftersom de hittade dem.

Vendel
1. 1911 - 1915 plockades mycket stora fina smultron i skogarna vid slov i Vendel, alltså på östra sidan av Vendel-
jön. Så stora och saftiga smultron har jag aldrig sett, varken före eller senare. De väck rikligast i gamla kolbottnar och kring stubbar. Falcket i trakten plockade och åt smultron och mjölk till kvällsmat. Men en hel del smultron såldes också. En gård, alldeles intill de bästa smultronställen, heter också Smultrongårde.

Smultronen med sin fina smak, har aldrig haft samma betydelse för posthålltet som t. ex. lingonen. Detta beror säkert på, att de inte är lika lätta att förvara över vintern, som lingonen. Smultronen syltades inte. Man menade, att smultronsylten inte blev god. Smultronen skulle röras med socker och vinterförvaras på det sättet. Många smultronställen har försvunnit för alltid. Däremot, där smultron för väck, är nu tvådikade.

Bojze

1. Till de vilda bärn, som tillvarstogs, dels för användning i hushållet, dels till försäljning, hördde ju också hallon.

Hallon var fina bär och äts gärna förska med mjölk till. Men de inkokades också med socker både till sylt och till saft. Den med socker inkokta hallonsylten, var icke vardagsmat. Sockret var dyrt och fick inte inköpas här mycket som helhet. Men några burkar hallonsylt borde det finnas i ett ordinarie bondhushåll för 60 år sedan. Den sylten togs bara fram söndagar, helgdagar och då det kom främmande. Hallonsaft däremot, borde alltid finnas ett ganska stort förråd utav. Det kunde ju oförmodat komma gäster, som inte ville ha kaffe, då var saften bra, att ha till hands.

Mycken saft koktes in utan socker, hälldes på lädeljer och hartsades. Den användes till soppor och krämer och sötades vid tillagningen.

Bålinge,

1.

Uppå på Bålinge mosse väckte för rätt mycket hjortron. De plockades till största delen av skogsborna. Det vill säga, de plockades mest av dem, som bodde i skogarna runt omkring mossen. De måste skördas, innan de voro fullt mogna. Och det var inte lätt, att skörda dem. Man måste hoppa från tuva till tuva i mossen, och man fick vara beredd på, att gå ut om fötterna hela tiden. Hjortronen insyltades och äts till pannkaka och pudring. Men de äts också som efterrätt med vispgrädd till.

Ungefär detsamma berättas från mossarna i Tierp.

Sagorman Tilda Sundin f. 1884 i Yffe, Tierp.

Bältinge

1.

Inom Bältinge socken är det gott om odel-träd. De växa vitt i nästan alla backar, men de finnas också planterade vid de flesta gårdar. Många gamla inom socknen ha berättat, att dessa odelar inte bara äro planterade för prydnadens skull, utan också för nyttans. I äldre tider brukade man mala odelbärra och blanda dem i brödet. Men kokades gröt av bärron. Detta skedd i synnerhet tiderna är, då brödsåden slagit fel. Men ännu under goda är användes odelbärra.

Professor Geijer och professor Sermander ha båda bitt mig hälsa Bältinge-bornas, att vara rädda om sina vackra gamla odelar. Dock har det gått med många av dessa odelar, som med professorerna. De äro borta.

Bålunge

1.

Avon rönnbär plockades ibland, dock mycket sällan. Man kokte saft av dem och gjorde sedan geli av dem. Det sadas, att rönnbären skulle bota reumatiska åkommor. Därför inkoktes saft av bären. Saften blev trots mycket socker både sur och besk. Men man drack den ändå såsom medicin.

Av rönnbärsaften kokte många geli. Detta äts till köttretter och smakade rätt bra.

Omkring 1932 gjorde skolkökslärarinnorna i Bålunge reklam för rönnbären. Några familjer känner jag, som använde rönnbären. Men någon större utbredning av användandet av dessa bär, blev det nog aldrig. Det gick åt alldeles för mycket socker till dessa bär och verkligen smaskiga blev de nog inte ändå.

Balinge

1.

Slämbären, som väkte i de flesta backar, tillvaratogs noggrant. Det var inte så lätt, att plocka slämbär. Kvistarna hade så grova och vassa taggar. Det var bäst, att vänta tills den första frosten kommit. Då lossade bären från buken. Man kunde då slå på buken med en käpp, så trillade alla bären ner och man kunde lätt plocka upp dem från marken.

Av slämbären blev en mycket fin saft, vacker i färgen och god i smaken. Den togs inte fram annat än vid litet högtidliga tillfällen.

Den var rätt omständlig att koka. Lagen skulle kokas upp många gånger om och slås över bären.

1. *Börje Palmgren*
Oslade körsbär förekom vid de flesta bondgårdar. Varje hushåll med själv-
aktning skulle ha något dussin flaskor
med körsbärssaft på hyllorna i källaren.
Körsbärssaften skulle pysslas litet
extra med. När körsbären skulle kokas,
fick inget vatten komma med. Bären och
sockret skulle hållas i en stenkruka. Över
stenkrukan skulle läggas en assiett. Därpå skulle
ett kraftigt band av deg fastklibbas där assi-
etten och krukans mötter. Detta därför, att ingen
ång från körsbären skulle tränga ut. Sedan
skulle krukans ställas i en stor gryta med
vatten i. Krukans med körsbär skulle sedan ko-
ka i den stora grytan i 4 tim. Därpå silades
saften. De fränsilade körsbären torkades
och användes i soppor. De voro naturligt-
vis mycket söta, eftersom de i 4 tim. ko-
kat i sockerlag.

1.

En tre, fyra stycken burkar med körsbärssylt måste också finnas i ett genomsnittligt bondehem. Men körsbärssylten var det likt särskilt pyssel med.

Först måste varje kärna petas ur varje körsbär. Sedan skulle socker och bär vägas och kokas. Sylten skulle kokas tills inte längre något bär flöt upp till ytan. Sedan sylten var kokt skulle kärnorna försiktigt stötas i en mortel.

När skalet på kärnorna blivit bräckt, fanns därinnanför en liten vit, mjuk inre kärna. Dessa inre vita kärnor skulle läggas i sylten. De gävo en fin smak åt dessamma. Så syltades körsbären i mitt hem i början av 1900-talet. Omkring 1915 började man koka bär i inkokningsapparat. Då hade man kärnorna kvar i bären.

Kamrarna blir allting djupfryst på lantgårdarna.

Boye.

1.

Naturligtvis togs även vasa på plommomen till vinterförvaring. De gula plommomen ansågs särskilt fina till sylt och kompott. Men även de röda och de blå krikomen inkoktes. Den inre kärnan i plommomen tillvaratogs icke på plommomen.

På samma sätt som man torcade körsbären, torcades även plommomen för att kokas till soppor under vintern.

Man passade på att torcka frukt och bär efter något stordak, då man gräddet bröd i den stora bakugnen, vilken eldades med stora kastvedstrån. Eftervärmen var lagom, till att torcka frukt och bär uti.

1.

Boje

Till bären som tillvaratogs hörde också
vimbären, både vita, skåsa och röda.
Av vimbären koktes mest saft och gelé.
För kärnornas skull ville man inte
gärna koka sylt av dem. Saften av
röda vinbär var omtyckt för sin vack-
ra safts skull.

Av vimbären kokades också kompotter,
som hälldes på buteljer, vilka hartsades.
Denna kompotter fordrade icke så mycket
socker och räknades därför som vardags-
vara. Den äts till pannkakorna på toleds-
garna.

ibland åt man rida vinbär rullade i
socker till söndagsefterrätt med grädd-
till.

Bärje

1.

Krusbärsbuskar fanns vid alla gårdar i ganska stor utsträckning, innan nylidagen gjort sitt intåg.

Krusbärs sylt fanns därför i varje hushåll i ganska riklig mängd. Bären skulle kokas innan bären voro riktigt mogna, annars blevo skalen så sega. Bästa sylten blev, om man även blandade hallon bland krusbären. Bästa blandningen blev det, om man tog lika delar hallon och krusbär.

Efter ett världligt recept från Värmdås Östergötland, skulle hallon och krusbär kokas med sirap i stället för socker. Denna sylt blev i mitt tycke förtjusande. I mitt hem äts denna sylt blandad med ljock grädde och med hemgjorda rån till, såsom efterrätt på jularna.

Boje

1.

Krusbär kunde även användas på annat sätt än till sylt, saft och kompotter. Barn och gamlingar plockade massor av vilda krusbär i buskarna (backbär.) Dessa plockades omogna. Från de planterade buskarna plockade man ibland av de omogna bären och konserverade dem. Någon konserveringsapparat hade man inte. Man plockade ned bären på väl rengjorda buteljer och hällde kallt vatten på dem. Buteljerna hordsades och bären höll sig friska hela vintern. Efter behoo togs de fram och man kokte kräm och soppa av dem. Om man hällde varmt vatten på buteljerna i stället för kallt, så blev skalen mjukare.

Finckuren rabarber förvarades på samma sätt som krusbären och användes även på samma sätt.

Börje

1. Till de vilda bärn, som plockades, får man väl även räkna nyponen. Dessa plockades i stora mängder och torkades i de stora bakugnarna. Att rensa nypon för omkring 60 år sedan, var bra mycket besvärligare än nu för tiden. Det ansågs, att alla kärnor skulle borttagas före torkningen. Man skulle alltså först snoppa nyponen och sedan skära dem mitt i två, och så peta bort kärnorna. Därefter torkades nyponen. Nyponsoppa kokades sedan ungefär en gång i veckan under vintern. Att man nyponsoppa på en söndag, fick man skorpar, grädde och stimlad mandel därtill. I vardagslag fick nyponsoppa duga som den var. Barn och gamla brukade samla nyponen ute i markerna.

1. ^{Böje}
Man tog vara på frukten, på ett helt annat sätt än nu, i forna tider. Man såg aldrig i min barndom, att äpplen och päron lägs och ruttnade under träden i massor, som man nu ser det vid var och varannan gård. I mitt hem togs vara på all frukt och vi hade massor av fruktträd. I Tallskog hade vi över 100 fruktträd, i Skäggesta något mindre. Man aldrig fick någonting förfaras. All fallfrukt torkades i stora bakugnen för att under vintern användas till fruktsoppa. Den sänsta fallfrukten kunde ibland ges till grisar och kor. Den plökade frukten koktes äpplemas utav. Även till kompott och marmelad användes den.

Vinterfrukten plökades försiktigt med och förvarades i säspan i stora kistor på vinden.

En hel del frukt såldes också.

1. Börje
Varje höstkväll satte min far och mor
och vi fem systrar och skuro frukt till
torkning. Då var det alltid någon som läste
högst för de övriga. "Fältskärens berättelser"
lästes bland annat. In i denna dag kan jag
inte tänka på den bokens människor, utan
att känna doft av äpplen omkring dem. Men
det var mycket annat, som också lästes, mest
historiska romaner.

Våra vardagsrätter utav torkad frukt, voro
inte lika dem, som nu kokas i hemmen, men
de voro säkert mer närande ort i mitt lycke
än mycket godare. De kokades av korngrön,
mjölk och vatten, samt torkad oskalad
frukt och socker. Far och mor som voro
ästgätor, kallade denna soppa för Torking.
Till söndags äto vi fruktsoppa med
saggrön, skalad frukt, russin och socker
samt socker.

1. Den frukt, som skulle användas i vardags-
bruk till varking, skalades inte. Äppelna
skars i fyra delar, blomfrans, skaff och
kärnhus borttogs. Sedan plockades frukten
på stora papperklädda plåtar. Pappret
lades på plåtarna för att suga åt sig fukt-
ten, och för att inte frukten skulle bli
svart av plåtarna. Äppelbitarna måste stäl-
las i tåta, jämna rader för ^{att} förkningen skulle
bli jämn.

Päronen skulle behålla sina skaff och na-
turligtvis även skaken. Endast blomfranset togs
bort. Därefter skar man ett kryss i päronet.
Fruktplåtarna sattes in i den stora bak-
ugnen omedelbart efter ett storbak, då ugnen
ändå var uppvärmd. Dels skulle man ju
vara rädd om veden, bakugnen eldades upp
med stora, väldiga kastvedstrån, men dels
var också den milda eftervärmnen mera
lämplig för frukten.
Päron skulle plockas tätt på plåtarna med skaffna upp.

Päronen måste först tvättas
i vatten, innan de förskadas.

1. Ett annat sätt att förvara äpplen och päron var, att koka in dem i sockrad lingonsaft. Till sådan inkokning fick man inte använda lösa äpplen. De fällo i sönder i lingonsaften. Skallet borde man använda s. k. såtäpplen. Såtäpplen var en gammal äpplesort. De voro hårda i köttet, men lämpade sig synnerligen väl, att inkoka i lingon.

Stora, eller medelstora päron, som voro hårda i köttet, s. k. syltpäron lämpade sig mycket väl, att inkoka i lingonsaft.

Äpplen och päron, som inkoktes i lingonsaft måste förstas skalas. På äpplena skulle kärnhuset borttagas, men på päronen skulle kärnhuset sitta kvar, ävenså skaften. Skaften skulle skrapas fria från det gröna. Frukten skulle koka tills den bleo mjuk. Ibland kunde även läggas in bit kanel i sockerlagen.

Lingonpäron och lingonäpplen ätos som efterrätt tillsammans med isprädd och smörbakelse.

Böj

1.

Ett annat sätt att konservera syltpäron var, att inkoka dem i sockerlag med tillsats av ingefära. Päronen skulle skal-
las, skafften skrapas, blomfraset borttagas.
Sist skulle ett kryss skäras i päronet.
Sedan skulle päronen kokas i sockerlagen
med ingefära i, tills päronen blev mjuka.
De upphålles sedan i syltkrukor. Dagen
efter, då päronen kallnat, överbundes kru-
korna och ställdes i kallare eller matbod.
Om förvaringsplatsen var bra, kunde de
förvaras i årtal.

Päronen ätos sedan som efterrätt
med tjock grädde och kakor till.

1. "

Att koka päron var ett annat sätt att konservera päron.

5 l. hårda päron

8 kg. socker

2 dl. blandad ättika.

Päronen skulle koka sakta i 3 timmar

2 timmar skulle ^{de} koka tillsammans med sockret under lock.

1 & 1/2 tim. skulle de koka utan lock med tillsats av ättikan

De voro mycket hållbara och ätos ofta i vardagslag tillsammans med mjölk i stället för soppa.

2. När man gick för att plocka lingon eller blåbär, vilka växte bäst omkring stora kärr, så man, att man gick i bärskog. Bären blev alltid störst på fuktiga ställen.

ett undantag fanns. Det var en sorts lingon som växte i små backar och hägar. De hade små korta stammar, som liksom kräp utefter marken. Bärbladen försvarar nästan nu i mossan. Dessa bär mognade ungefär den tiden, då rägen började mogna. De kallades också råglingon. Av dessa lingon kunde inte plockas några stora mängder. Det var också nästan bara barn och äldre som plockade dessa lingon. De "riktiga" bärplockarna gao sig alltid ut på stor-skogen, Ulleråkers Vallmönning och liknande skogar. Där var bären större och färdigare rikligare.

3.

Vem som helst hade rätt och har väl ännu samma rätt, att plocka bär på allmänningskogarna och för övrigt i vilka skogar som helst. Det ansågs dock ojust, att plocka bort bären för markägaren alldeles intill slugutruten.

Bäckslugusittarna hade samma rätt som bönderna, att plocka bären på byallmanningen. Det blev väl i allmänhet just bäckslugusittarna, som tog hand om bärsköörden på byallmanningar och backar och hagar. Dessa hade mer tid, att syssla med bärsköörden. Bönderna hade viktigare ting att skölda, då bären mogna. I de flesta fall, var det ingen som missunnade bäckslugusittarna denna bärskörd.

Bönderna köpte de bär, som bäckslugusittarna plockat på deras mark. Och så göra de även i våra dagar.

4.

När det gällde blåbär och lingon, kanske i synnerhet lingon, kunde hela byalag följas åt till Bålinge storskog, Slägskegen, som den också kallades. Då reste man med hästar och vagnar, lastade med korgar och flaskor och matsäck för en hel dag. Då reste man "man ur huse" gamla, medelålders, ungdomar och barn. Lådanor dagar var det ingen skam för vuxna starka karlar, att gå och plocka bär. I vanliga fall ansågs det nog inte riktigt som "manfölsk göra". Kvinnorna brukade föreställa säga, att karlarna inte så värt gärna plockade bär på dessa bärdagar heller. De påstods, att karlarna hellre smögo sig undan i skogen och satte sig på stubbarna och råkte, "för myggens skull" påstods det. — Varje familj plockade på en sådan dag hela sitt vinterbehov omkring ett par tre hundra liter.

6.

Bakings

Man skulle naturligtvis inte klä sig fin, när man skulle ut i bärskogen, där det var fuktigt och vått och man måste trampa på is, stenar och moras. Kvinnornas huvudbonad var nog för det mesta helsduk. En och annan hade ju också hatt. Kvinnorna skulle vidare ha stadiga yllekjolar, som kunde stå emot fukten, och i vilka man kunde krypa på knä, då man fick ont i ryggen so att gå så djupt brokig en hel dag. Ett stadigt mörkt bomullsförklä skulle man också ha på sig. Förklädet borde vara mörkt för att inte bärfläckarna skulle synas för väl på det. På fötterna borde man helst ha stöolar, men ägde man inga stöolar, tog man ett par grova kängor och stadiga strumpor. Påren vätte ju omkring kären, där det var fuktigt. Därför ville man vara väl klädd om fötterna.

Männen voro klädda ungefär som i vanliga fall i arbetet.

8.

Man förde med sig till storskogen stora blåskorgar eller 100 litersflaskor och 50 l. flaskor. Dessa stora kärl kunde man ju inte gå och bära med sig när man plockade bärn. Dessa kärl ställdes på någon öppen plats i skogen, som var lätt att återfinna. Sedan bar man med sig mindre kärl hinkar, flaskor och korgar, som fylldes med bär och sedan gick ^{man} (och tömde ^{de}) i de stora kärlen. Det rådde tvölan bland de plockande om att ofta få gå och tömma sina kärl. Det ansågs ju mycket hedersamt, att först få sitt kärl fyllt av bär och få gå och tömma i det stora kärlet. Man höll nogga räkning på varandra, vem som oftast fått tömma kärlet och alltså plockat mest.

6.

Var man borta hela dagen, för att plocka bär, måste man förstås ha matsäck med sig.

Den vanligaste matsäcken var smörgås med 6 smörgåsar för en hel dag. I stället för smörgår, kunde matsäcken innehålla fläsk och bröd eller ost och bröd. Lomliga hade pannkakor med sylt emellan till matsäck. Någonstund skulle man även ha. En del hade kaffe med sig. Men termosflaska hade ingen. Kaffet hällades i en bultj, som sedan stoppades i en stumpa och lindades omkring med mycket ylle. En del hade mjölk med sig. En del kokade också kaffe i skogen i en medhaod kaffepanna. Slade man gott om frukt, tog man även äpplen med sig, att äta i skogen. Frukost åt man innan man for och kvällsmat åt man, då man kom hem.

10.

Slade man hittat något ställe, där det växte mycket och stora bär, ville den som funnit platsen ha den i fred för sig själva. Han ropade då: "Pak för mig." Då måste de andra gå därifrån.

Om någon inte hört, när personen i fråga ropade "pak", utan kom och ville plocka på samma ställe ropade, den som funnit platsen: "Kom inte hit! Jag har pakat för det här stället."

När jag tänker tillbaka, förvånar det mig, hur ofta jag hörde ordet "pak" i Börje. Det förekom ofta i barnens lek. Slade man sagt "pak" i en lek, då var man fredad, då kunde man inte bli tagen.

Ingen av oss visste då att ordet var latin, och ingen av oss visste, att det betydde "fred". Men sin kraft och verkan hade ordet ändå. Säkert en kvarleva från katolska tiden.

Sågen i samband med lingonplockning.

De var en gubbe, som skulle plocka lingon på Bålinge skogen. Han hade ett par stora korgar stänkt ut en stubbe. Han plocka i en mindre korg och fönde sen i dom stöise. En gång, när han gick för att tömma, så fick han se, att de låg silver och gull och blinkte på stubben. Han gick fram till stubben och tänkte ta de. Men då fick han se en frallgubbe, som var så stor, så han var högre än trädtopparna. Och han skrek, så de muttra i skogen: "Låt bli de där, för de ä Mästenlusses vantar!" Gubben, som plocka bär, värt så rädd, så han sprang hem utan lingonkorgarna. Gumman måtte hämta dom dan efter."

Sägeman: Gustav Andersson f. omkring 1864 i en stuga på Bålinge skogen.
Berättat 1929.

Upp. i annat sammanhang på annan frågelista men tar den med, därför att det fråges efter sämre

14.

Plommonlundar och körsbärslundar fanns för ganska allmänt på bondgårdarna. De stod vanligen vid utkanterna av trädgårdarna, ibland också i någon hege intill gårdarna. Från början var de förstås planterade, men blev så småningom förvildade. Det fanns för även vid mitt hem i Wallskog i Bältinge både en plommonlund och en körsbärslund. Båda lundarna äro nu nedhuggna och ha fått lämna rum åt nya fruktsocker.

Men trots att de gamla träden i lundarna aldrig gödslades och aldrig fick någon gräbning runt stammarna, bar de ändå ganska rikligt med frukt. Och frukterna voro både stora och saftiga.

15

För att skydda de odlade bårn från skadegörare och fåglar, satte man upp fågel-skrämmor. Man gjorde först en träställning i manstorbek, ett par stakar till ben, ett par stakar till armar, en kort staka till huvud. Sedan plöjde man fram några gamla avlagda manskläder, gärna trasiga, som ingenting duggde till. Ett par gamla byxor sattes på "träbenen" en rock på det som föreställde bårn samt en gammal hatt på huvudet. En del satte också dit något, som skulle föreställa huvud.

I början voro fåglarna rädda för denna gubbe, men de vände sig snart vid honom och tog inte vidare notis om honom.

Fåglarna är inte så dumma, som man tror. Många bönder ha berättat, att om de med en bössa i handen går ut för att skjuta kråkor, som sitta i siduskylarna, då flyger kråkorna stral därifrån, men gå de till samma fält med en vanlig käpp i handen, så sitter kråkorna luont kvar.

16. Korskär pluckades från stegar eller genom att klättra i träden. Man hade en korg eller väska fastbunden omkring midjan i vilken man pluckade bären. Man måste ha båda händerna fria för att kunna plucka bär och samtidigt hålla sig fast i trädet.

Plommon skakades ofta ner. När de mogna tuffade de rätt lågt och de kunde ju ändå inte förvaras så länge.

Sommaräpplen skakades även ner ibland. De användes ju utesamma på ett eller annat sätt. Vinteräpplens däremot, som skulle hålla sig friska hela vintern, fick inte skakas ner och bli stötta. De skulle pluckas försiktigt med äppelredtagare. Äppelredtagaren var en lång stång med liksom en krona, eller korg förrest. Botten i korgen var så stor som ett tefat. Runt om denna botten var en krets av pinnar fastsatta. Pinnarnas längd var något kortare än en blyerts pennas, till grooken voro de något kraftigare än en blyerts penna.

18

När man rensade lingon bredde man ut ett rent lakan över ett stort slagbord med uppfällda skivor. En bärrenserska ^{satte} sig på vardera änden av bordet med t. ex. en bunke i knäet. Så tömdes ungefär 20-30 l. åt gången på mitten av lakanet. Därefter tog bärrenserskorna försiktigt en 3-4 nävar lingon och födde dem sakta till sig över lakanet. Blad och skräp fastnade då på lakanet, men lingonerna rullade ner i bunken. Var det någonting t. ex. omogna bär, som kom rullande, tog man förstas försiktigt bort dem innan de rullat ner i bunken. När de 20-30 l. var rensade fyllede man förstas på nya lingon, tills hela lingonskörden var genomrensad.

(På samma sätt rensade man gula ärtor, som inte blivit helt rena under bräckningen).

19.

Körbär urkärnades med en reuträttad
hörnål.

Krusbär snoppades antingen med fingrarna
eller med en liten sat.

Vinbär snoppades helst med en sat.

Kyrpomen snoppades med en kniv.

Plommomen skulle skalas, men inte
urkärnas. För att lätt kunna skala plum-
momen doppades de hastigt ned i kokande
vatten. Sedan kunde man lätt med en
fruktkniv dra av skallet. Det sådes, att
plommomen blev beska om skallet fick
sitta kvar under inkokningen.

Till inkokning av sylten användes syltgryta eller syltkittel. Syltgrytan var en emaljerad gryta, vilken användes endast till inkokning av sylt och saft. Syltkitteln var antingen av koppars, som inte var förtent eller också av aluminium. Den oförtenta kopparkitteln måste skuras inuti omedelbart innan man kokade någon sylt i den. Edjst blev sylten giftig. Man rörde i sylten med en träsko, men skummade sylten med en silversked. Med bleckskedar fick man inte komma åt sylten. Det ansågs att sylten skulle få ful färg därigenom.

24. Av lingon kunde man koka både sura och söta, de togo inte skada av att stå sura över vintern. Därför kokade man dels sura lingon, dels sockrade lingon och dels sirapolingon.

25. Man täckte ibland över sät tygt av andra bär med flager, lingon för att skydda den andra sylten för mögel.

26. Sylten förvarades för det mesta i stenkrukor, porcelänskrukor och glasburkar. Lingon kunde även förvaras i trälinor och fjärtingar. Stenkrukorna gjordes i Stoganäs i Skåne och kallades Stoganäs-krukor.

27. Många gamla ha talat om, att de äto lingon och potatis. Lingorna voro utspädda med grädde och läts i stället för sovel. Lingon och mjölk och härt rågröd äto ofta för i stället för soppa.

Backslusittare, som inte hade någon ko, äto ofta lingon och vatten till gröten i stället för mjölk.

28.

Börje.

Av färsta blåbär kokades blåbärskräm eller blåbärssoppa. Av gröna omogna krusbär kokades krusbärskräm, vilken avreddes med potatismjöl på samma sätt som blåbärskrämen och blåbärssoppan. Krämen eller soppan bereddades också av färsta vinbär. Av färsta plommon, körsbär och äpplen gjordes också kräm redd med potatismjöl. Krämen äts med mjölk till såsom sopprätt. Av färsta äpplen koktes ofta soppa. I stället för att reda den med potatismjöl, lade man ofta i litet risgrön, så att soppan blev lagom slemmig. En bit kanel i förhöjde smaken. Alla soppor och krämer av frukt och bär stötdes förstas med socker.

Min morfar född 1831 i Vårdnäs Österg. ville gärna ha enbärsgröt. Den koktes på rågmjöl och blandades med enbär och kringon.

Då han blev gammal bodde han i mitt hem i Börje. Det var där jag såg och ibland smakade denna gröt.

29. I vardagstug användes mest lingon eller äppelmas till pannkaka och ibland till gröten eller smörgåsarna.

Syltbröd bakades av vetedeg, som koalades ut och beströks med sylt. varefter degen rullades ihop till längder och gräddades. Detta bröd äts till kaffe.

Äpplebröd bakades alltid på hösten då äppelna mognat. Detta bröd bakades av rågdeg. Kakorna togs ut med stort runt kakmått. Skurna äpplebitar lades på halva kakan. Den andra halvan veks över. Vi brukade nog få äta smör på äpplebrödet. Men min mor sade att i hennes barndom fick man aldrig äta smör på äpplebrödet.

Man gjorde också ofta äppelpannkaka på höstarna. Man skar äpplen i bitar i pannen med pannkaksmet, innan pannen sattes in i ugnen. Till sidan pannkaka fick man ingen sylt.

30. De torkade bärn förvarades i tygpäsar, vilka hängdes upp i krokar i taket i visthusboden, för att råttor ej skulle finna dem.

32. Den torkade frukten användes till soppor: äpplesoppa, päronvälling, soppa av blandade frukter och bär, myrrottopps, blåbärs-soppa, körsbärs-soppa. Till vardags blandades ofta gryn i soppan, artingen korngryn eller risgryn. På söndagar förekom inga gryn i soppan, såvida man inte tog rago-gryn i den, i stället för att reda med potatismjöl. Litet saft hälldes då i soppan för att ge färg och smak åt det samma.

34. Nu gammalt brukade man köpa en del torkad frukt i affärerna. Dessa frukter antogs litet finare än den hemtorkade frukten och äts därför på söndagarna kokad till soppa tillsammans med rago-gryn. Dessa frukter voro: Svickon som också kallades Kättingplommon, russin, fikon och korinter.

35.

Soft bereddtes av alla slags bär: krusbär, vinbär, körsbär, jordgubbar, blåbär, hallon, släsbär och lingon. Bären kokades i vatten utan tillsats av socker. Sedan silades saften genom silduk eller en grov handduk bunden över en ställning av trä. En kruka ställdes under silduken, så att saften kunde rinna däri. Därefter kokades saften igen, nu med socker och vatten. Sockerets vikt skulle vara hälften av saftens vikt. Sedan skulle saften hållas upp i värmda, rengjorda buteljer, korkas och försees med etiketter. Då buteljerna kallnat ställdes de ned i källaren till vinterförvaring.

Uppsala den 25 nov. 1959.
Eva Limburg.