

24323

SMÅLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Misterhult

11/2 1960

Skogsmark, Gunnar, 1960

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

98 bl. 4:o, 2 teckn.

9/3 "

Tillägg till ovanstående

3 " "

24323

x65D



Pär och frukter i Lushället.

Uppteckning från Trästerlult  
av Gunnar Skogsmark.

På Trästerlults gods i Sv.  
— min föräldrahem före-  
kommo två stycken trädgår-  
dar, "den nedre" och "den övre";  
men min far anlade en  
tredje med fruktträd. I de  
båda förstnämnda fanns  
redan allskanda fruktträd,  
äpples av flera olika sorter,  
libana päron, samt bigara  
och halvbigara, samt korsbär.  
I de minst förekommo och  
så allskanda bärbuskar i



De två försträmnade trädgårdarna — krusbär, stieblabär, viubär, särskilt röda och svarta, men även, vil jag minnas, vita, hallon röda och gula. Där fanns plummon och krikon. Även så odlades jordgubbar.

Det böjes sig självt, att min mor måste vara mycket insatt i tillvaratagandet och beredningen till saft och sylt m. m. — Kompottas och mos av så många olika sorters bär och frukter. Deltersom min morfar för min far var ägare till godset, och min mor var skicklig i bär- och fruktberedning, så gick min mor



delvis sitt kunnande från  
 hustru. Hans mor var född  
 1831 och dog 1900. Hans mor var  
 född 1870, och 1929 dog hon vid 58 års  
 ålder. Vårja, liksom sedan hon  
 vid 30 års ålder gift sig, till-  
 varator och beredde hon alla  
 de bär- och fruktsorter, jag  
 i det föregående omnämmt.

1. Dessutom hade hon att låta  
 tillvarataga och själv bereda  
 alla de sorters bär, som växte  
 i skogen. Gåsskult är en  
 skogsgård med vidlyftiga  
 marker, jag vill minnas c:a  
 1600 tunnland total areal, var-  
 av c:a 180 tunnland utgjordes  
 av åker. Resten var skog och  
 lagmarker, där alla handa  
 bär växte. Huvudsakligen



var det blåbär och lingon, som  
 i U. Kallas krösa. Men så  
 fanns det vildhallon, björnbär,  
odon, som i U. Kallas  
oa. Det fanns också i bärr-  
 markerna tranbär, som jag  
 minns, att man gärna ville  
 flocka egenhändig, och jag  
 kommer särskilt ihåg, att  
 jag som liten fick följa med  
 henne på denna sorts bär-  
 flockning i oktober och no-  
 vember. Bären lysta röda i  
 bärrer som små runda lyftor.

Björnbär var ett särskilt  
 kapitel för sig. De ropades på  
 lösten från anbuskarna och  
 sedan lerygga man till jul  
 en anbärsdricka så god, att  
 jag varken förr eller senare



druckit en så ljuvlig dryck.  
 Den stask på tunga och gom  
 som tusen små nålar och den  
 drycken är ej att likna vid  
 vår tids fabriksbrygga, fädda  
 drycker. Subären maldes först  
 på kornkvävar. På sådan  
 kvävar maldes tidigare lu-  
 vudsakligt säd, men när  
 de större, mera mekaniska  
 kvävarna, kommo till,  
 användes dessa gamla  
 handkvävar luwudsakli-  
 gäst till subärsmalning  
 och benämndes därför,  
 rätb och slät, subärskvävar.  
 En sådan kvävar har jag ti-  
 digare ritat och beskrivit  
 i svar till Frägelista M 43  
 "Kvävar och malning", och vill



Jag minnas, även i M 81 "matlagning".

Slämbär plöskades frostbitna sent på hösten och bereddes till saft.

Uyppor plöskades innan frosten kom, torkades, sedan de blivit urtagna, och användes till uypporsoppa.

Oxelbär ätos frostbitna, särskilt av oss barn, men också av de vuxna.

Nåbbär kunde ej användas i lushället men ätos med smak av barn, fastän dessa bär egentligen voro helt smaklösa.

Suräpples och Stäpples växte vida i Skogarna och en del gårdar tillvaratogs



Även dessa frukter.

De förut nämnda odonen  
 kallades även för gahnnebär,  
 emedan de ansågos fram-  
 bringa svagsinnet, och de  
 ätos i vägorlunda stor mängd.  
 Därför var det inte många,  
 som vågade tillvarataga  
 dem. Jag minns, att jag som  
 barn åt mängder och för att  
 se, hur det stämde med folk-  
 tron, men blev ganska besvi-  
 ken, ty jag var lika klar i  
 huvudet som förut. Jag hörde  
 dock gamla personer tala om,  
 att de aldrig vågat ens smaka  
 på bären och inte hade en  
 aning om, hur de brukades,  
 men de trodde och förstod, att  
 smaken skulle vara lik blåbärs.



Många ansågo, att om man  
 åt blåbär fram på löstkan-  
 ten, gick man mask i ma-  
 gen. Därför torkade man vid  
 denna tid mestadels blåbä-  
 ren på plåt och förvarade  
 dem sedan i linnepåsar  
 för kommande behov till  
 blåbärsoppa samt som me-  
 dicin mot diarré.

Hjortrons växer ju endast i  
 Norrland, men jag minns  
 nog inte så job, att det fanns  
 vid Hjortronbärens på Gåsblutt,  
 men några mängder växte  
 där inte. Du väger till mig  
 65-årigs Gunnar Berglund,  
 född i Genuleby socken,  
 vet med bestämthet att hans  
 mor gick ut och plöjade



Hjortron i Skogens, och min  
 hustru, 49-åriga Anna-Pissa  
 Skogsmark minns, att hon om  
 10-åring såg samma bwin  
 na flocka hjortron, och att  
 det var gula stenfrukter.  
 Varken fjör eller square  
 har min hustru set sådana  
 här, men det är en faktum,  
 att de funnits i Småland.  
 Hjortronplockningen skedd  
 i augusti månad.

Smultron plockades under  
 sommaren och äls med  
 socker och mjölk men be-  
 reddes aldrig till varken  
 saft eller sylt. Fattiga barn  
 plockade smultron och såldo  
 till herrgårdarna eller till  
 annat besett folk på landet.



2. Ortsteckningar för vunnåden, dön  
bären växa, äro: bärskog, blå-  
bärskog (dial.: blåbärsskog),  
lingonskog (dial.: krösaskog),  
hallongryt (dial.: hallagryt),  
smultronhaga (dial.: smultra-  
haga), eller smultronställe,  
tjörnbärsnår (dial.: Svart-  
hallagryt (el. - snår); Tjörnbär  
kallas nämligen i nu. För Svart-  
halla, Odonsbär (dial.: Outjars (häll)  
(eller - tjarr), trambärsställe el-  
ler - bär. Emelie är där en  
bären växa. Slånbärsnår (dial.:  
slånsnår). Slånbär kallas  
nämligen slåns i nu. Tyggon  
kallas nypa, och där de växa,  
kallas nypasnår.

Ortsteckning för att vara utö  
och plocka bär, var gå i bär-



skoyen.

Betydning för plats, där  
bär växa ymnigt, är bärstäl-  
le eller bärmark.

Betydning för att det  
är gott om bär, är: bärrikt  
i motsats till bärfälligt.

Betydning för att in-  
samlas bär, är: plocka,  
repa.

Särskild betydning för  
att insamlas subär är: gno-  
subär, men man sade ock-  
så repa subär, (diab.: repa)

3. Min vaterligt har det  
aldrig varit lag på, att en-  
dast markägaren haft rätt  
till skoybären, utan var väl  
om han fick plocka frie.  
Men detta utslutes inte,



att markägare velat förbjuda  
 andra att plöcka bär på de-  
 ras mark, och alldeles inga  
 kunnarna har jag en bonde,  
 som blir rasande, om han  
 får se någons plöcka bär på  
 hans mark. Om bärplök-  
 ning har alltid stått fritt  
 mellan båda bönder och  
 bärplöckare. Generösa bönder,  
 — däremot — ha aldrig ak-  
 tat på sådant utom ansett,  
 att det räcker åt alla, sär-  
 skilt under goda bärår. Var-  
 ken min morfars eller min  
 far försökte någonsin förbjö-  
 da någon att plöcka bär  
 på Gåsskult, juto ens under  
 dåliga bärår. Många mark-  
 ägare ville nog, att de själva



Först och främst skulle få sin  
bärbehov till fridsstället. De-  
dan fick andra plocka efter.  
På Horns herregård vid Väs-  
tervik måste för i världens  
torparnas plocka bär till går-  
dens behov först och främst.  
Fanns det sedan något kvar  
att plocka, kunde de få det.

På byallmänning hade  
bästugusittare samma rätt  
som markägarna att plocka  
bär men sägas, som sagt, med  
sina ägor.

Stadsborna ha ofta varit  
illa lätta som bärplocka-  
re. En numera avlidne  
varnarbetare från Oskars-  
hamn, Karl Henrik Karlsson,  
berättade för mig för ett 15-tal



är sedan, att Lars plöskade  
 smultron på Hångsjönåla,  
 en gård i Döderhult, intill  
 M. - gränsen. Markägarens  
 fiols be honom och sade  
 helt spydigt: "Ja' har Ngre  
 bär där hemma på gäp-  
 pban nå, om du vill kom-  
 me hem i plocke dom."

4. Ofta gick ett helt sällskap  
 ut för att plocka, färskilt  
blåbär, men även lingon.

Det kunde vara kvinnorna  
 och barnen i en hel by, el-  
 ler staturkvinnorna och bar-  
 nen från en större gård,  
 eller andra, som i det dag-  
 liga livet löplo ihop och  
 voro goda vänner. Det var  
 inget ovanligt, att 10-talet



personer gingo till bärskogen  
 i sällskap. Därom vittnas  
 ett utrop från en svensk  
 bärplöskerska, som påträffa-  
 de ett bärplöskars-sällskap.  
 På flera personers vittne i  
 skogen: "Du kommer en  
hög skraderoen (skradron)!  
Sju kstrjknaskere å di!"

Hon kallade dem för "korg-  
 knaskare" med tanke på, att  
 det knaskar mot korgens kant,  
 när man slänger ner en  
 näve bär - eller mot korg-  
 gens botten, om den inte är  
 bottenkyld.

Gamla och barn voro de egent-  
 liga bärplöskarna för, men  
 äro prinnos i andra åldras  
 deltag. Däremot ansågs det



som ett smantligt arbete att  
 plocka bär. Mannen hade  
 varken tid eller lust därtill  
 och det var lätt att utsväma  
 sig för andra karlars öga,  
 om mannen gick med åt  
 bärskogen. "Har du inte annu  
 jöte?" Kunde han då få höra.  
 Det var ju obökta, att det  
 var mitt i skördetiden, som  
 bären vore mogna och då  
 hade mannen minst god  
 om tid, då han måste hänga  
 i fruo morgon till kväll  
 med att bärja skörden.

5. Om Skallbär förekommo  
 på herrgårdarna, så var det  
 företrädesvis lingon och su-  
llar, de förra till nytta, de se-  
 nare till dricka. Se tid. 13!



Blåbär kunde också förekom-  
ma som skallbär, men dessa  
lån ansågs föra för något  
simplare än t. ex. lingon.

Färdigt folk, såsom back-  
stugusittare, brukade plöja  
för försäljning till herr-  
gårdar, finare bär - särskilt  
då fruktans.

6. Där plöjerskans kläde-  
dräkt bestod av lurvehäls  
(schaltr), tjocka strumpor med  
ornamanger, (ty det sådes all-  
mänt, att ornen ej förmådde  
lugga igenom dessa) samt för-  
kläde. Matsäcken bestod av  
grönt bröd och ost eller tor-  
fisk, såsom sottkad vort  
eller ort (= id), eller kallt  
stekt fläsk, men sällan smör,



dels för att man ej hade råd,  
 dels, och så, smet av smörret  
 smälte i solvärmen. Drycken  
 var vatten i bäckarna eller  
 bämnmjölk i en liten kagge,  
 som ofta bars i rep över ax-  
 slen. Målsäcken förvarades  
 och bars i en s. k. monke-  
slonge (e. munkeslonge = en  
 munkslunga), varu också  
 kalla raggmunkar eller  
 så stycke pannkaka (en  
 pannkakelapp) kunde förvaras.  
 Det var en mindre väska av  
 skinn eller grovt tyg (ofta gräv-  
 lingskinn). Den var försedd  
 med lång rem att bära den  
 i över ena axeln och när  
 man gick, slog väskan tab-  
 ten mot låret. Troligen bar

[0507]



namnet tillkommit därav,  
 eller också därför att väskan  
 med namn, stort sed, kunde  
 likna en stenslunge, sedan  
 som består av en läderlapp,  
 var en lång snöre är fast  
 i bägge ändar.

4. Thålet, var bären upp-  
 samledes och transporto-  
 rades kunde vara en s. k.  
 bärkorg (körtj. el. körtje) el-  
 ler en kamkruka. Torgan  
 var av bred spän. I en skäp-  
 pa kunde man uppsamla  
 bären. Torgarna tillverkades  
 av bergmakare antin-  
 gen på orten eller på an-  
 nan ort. I Jakobsberg, en  
 litet ställe i Ström, visades  
 födelsegård, fanns en korg-  
 by



makare tillver-  
 kade och sålde alla handa  
 slags korgar ända in på se-  
 kelskiftet. Jag minns denne  
 man väl. (Jag är född 1904). Han  
 gjorde större korgar s. k. hall-  
spanne kstj (hallsparre-)  
 och mindre s. k. skäppe kstj,  
 men bägge hade samma  
 tillverkningsstätt och fason.

Se bilden!



Skäppekorg.



Lock(e)korg.

Det fanns dubbelgrepada  
 lockkorgar, större och mindre.  
 De större kunde man upp-



saula de plöskade bären i  
 för hemtransport. De vind-  
 ne, s. k. skofstjle) kunde  
 man plöcka bären i, men  
 då var det rådligast att  
 taga bort locket, som an-  
 nars var till hindern, em-  
 dan locket fälldes ut sidan,  
 varvid man också fick fälla  
 greparna med gavlarna.

Dessa borgan voro flätade  
 av bröd, tunn spån, ofär-  
 gad tillsammans med grö-  
 na, lila eller röda spån,  
 så att rutnåstater uppstod.  
 Det var en nyare borg än  
 halvspann- och skäppbor-  
 garna och jag har själv  
 använt sådan som mat-  
 säcksborg till skolan. Thorge-  
 fanns i den allmänna handeln.



Trukarna voro i gammal  
tid av koppar eller messing  
samt förtenta invändigt, för  
än ej ärgförgiftning skulle  
uppträ. Senare inemot  
sekelstiftet kom den s. k.  
blecktrukar.

Smultros trädtes av  
barn på strå, men lilla  
de man mysket, fisk  
man flänga en bit nå-  
ver av en björk och göra  
en strut, som syddes ihop  
med en tunn vidja. Det  
var ju ofta så, att man helt  
aförberett kom på en smul-  
tronställ och då inte hade  
något kärb med sig att  
plaska den i.  
Den annan äldre bärborg



Var den sugropade, som kunde  
 vara försedd med lock. Den,  
 som användes för bärplock-  
 ning hade ej lock men  
 en större sadan för upp-  
 bänning kunde god vara  
 försedd med lock. Se bilden!

Ha marknaden  
 i dåvarande kö-  
 pingens Fjeshelm  
 i Nu. samt på



Thistedala marknad och  
 Gellerums (Gellerums är uttalat)  
 marknad i Ljorteds socken,  
 (vilka båda socknar gränsar till Nu.)  
 kunde olika sorters bärkor-  
 gar inhandlas av borgma-  
 nare, som reste runt på mark-  
 nadsorna och sålde sina pro-  
 dukter. Även fanns kringvand-  
 rande borgförsäljare.



När det väste ymnigt  
 med blåbär eller lingon  
 hade bärplockarna med sig  
 något stort uppsamlings-  
 kärl, som de fälls i en  
 skugga, och när de hade  
 själva plockningskärl  
 fyllt, tömde de det i det  
 större kärlet, som kunde  
 bestå av exempelvis en  
 kambruka, en tvåkame-  
 ruka (Fig. 3 & 4), en träas-  
 ka (Fig. 1), eller en laggad  
 större bytta. Det är klart,  
 att många andra sorts  
 kärl användes, men de  
 nämnda voro nog de  
 vanligaste till framt  
 sekelskiptet. Fig. 5 visar det  
 primitiva plockningskärl,  
 näverströva. Se sid. 25!



Fig. 1.



ÅSKA

med blommor på locket

Fig. 2.



BYTTA



Fig. 3.

Kännkruka,  
av mässing

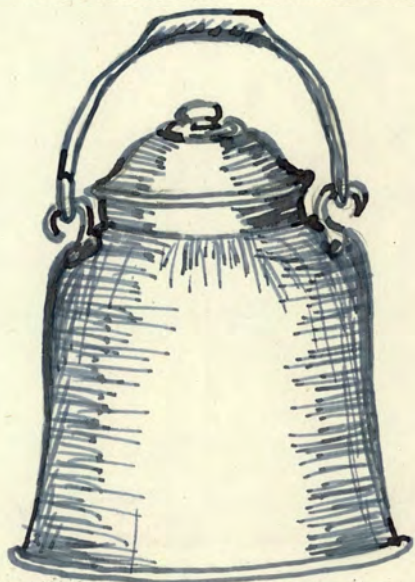


Fig. 4.

Träkännkruka  
av koppar.



Fig. 5  
Näver-  
Strut.



Näverstruten gjordes genom  
 att med kniv skära ut ett  
 lagom stycke näver i en  
 björkstam och flänga av det.  
 Sedan snoddes struten till  
 i handen. Uteftes kan-  
 ter av näveret "borrad" man  
 några hål med knivspet-  
 sen och bydde i dessa hål  
 med en mjuk björkvidja  
 (eller annan mjuk vidja).  
 9. I m. blev det knappast tal  
 om sådana utstånd till bär-  
 skogen, att man inte me-  
 delbart skulle orka bära  
 hem skörden - knappast  
 sådana mängder heller. I  
 uppsamlingsbarlen fanns  
 i regel så bestanta land-  
 tag, att två man kunde bä



na som hem, särskilt vad  
 det gällde brukarna. Ås-  
 kav och byllan var det  
 fanns ställt med, då det  
 bara fanns så litet böjt  
 svehandtag på locket,  
 men på något vis kånkades  
 det alltid hem för att hål-  
 las anlingan på torknings-  
 plåtarna (bets. blåbär) eller  
 i bartinorna (bets. lungen).

10. I gammal tid offrades  
 för nästan allt, som skulle  
 företagas — om man skulle  
 påbörja eller avsluta ett ar-  
 bete, man offrade för sådd  
 för att få god skörd och när  
 skörden var bergad, offrade  
 man tackoffer. Så var det  
 också beträffande bärplock-



ringen — man offrade, när  
 den skulle påhöjas och gav  
 tackoffer för bärskörden, när  
 den var plökad. Sådant  
 offer kunde bestå i en näve  
 bär, som slängdes ut på  
 bärstället. I partsättingen  
 kunde bärplöckerskan gå ut  
 till ett ställe i skogen, där  
 hon t. ex. vriste, att det fanns  
 gott om blåbärris, lyfta  
 händerna över området och  
 mumla: "Förvare da (dig)  
 så into masken tar da."  
 I blåbär blev det ofta mask  
 på eftersommaren och det  
 ville bärplöckerskan skydda  
 sin tillänkta skörd emot.  
 Likadant gjordes det be-  
 träffande trädgårdsalster.



Ätliga femåriga Oskar Anders-  
son från Vättervik, född i  
Västern (gränser till m.) hörd  
i sin ungdom en kvinna  
vid namn Ida, kallad Hjorta,  
smedan hon hushållade hos  
en korgmakare Hjort, gå-  
rteftes kallandet jära upp  
och jära ner, ideligen mum-  
lande: "Förvare da, så inte  
kåpmasken tar da!"

Att spotta tre gånger för  
god bärskörd var vanligt.

Ända från i min egen barn-  
dom (född 1904), ropade vi barn,  
om vi fingo se så bra bär-  
ställe: "P-t-y för met (mit)  
bärställe!" eller "Ty paa för  
bärstället!" Men dessa ut-  
rop gällde naturligtvis att fi



ha bärstället i fred för de and-  
 ra barnen, som voro med.  
 "Skogstippen" troddes vara  
 en kvinnligt väsende, skön  
 som en gudinna, och med  
 en lockande, klar röst. Jag  
 har hört några gamla säga,  
 att de blivit lockade av  
 Skogstippen under bärplock-  
 ning, och att de följt henne  
 oerhålligt djupt in i  
 skogen, så att de sedan haft  
 svårt att hitta hem igen.  
 Många gånger fingo de läm-  
 na bärskörden i skogen, för  
 att mera obehindrat kunna  
 leta sig till råna. De blevo  
 som yra i luften. När  
 Skogstippen kommit tillräck-  
 ligt långt in i skogen med



bärplockaren, slog hon till ett  
 flatskratt och vände ryggen  
 till, och då befanns det, att  
 hon var ihälig i bakkröp-  
 pen som ett tråg eller en  
 lig. Månad den, som blivit  
 förvillad av Skoystipps och  
 berättat om detta äventyr  
 för mig, finns ännu en  
 i livet, nämligen den  
 omkring alliafemåringe Otto  
 Nord på Viisterhults Ät-  
 terdomshem, Hultgården.  
 Men den gången var det ej  
 fråga om bärplockning  
 när ett annat arbete som  
 han som dräng utförde i  
 Skoyen. När Nord slutat sin  
 berättelse, sade han: "Si Skoy-  
 stipps ho nu fallost för kare



(Karlarna) å för då ser han  
 sällan eller allri men kar  
 gå i skojen å phäcke bär,  
 för di förs inte. Men ho  
 han va fali för små barn  
 å vem som. Många tjän  
 get (kärings) ha fått å  
 göra te litte hem igen, ut  
 Skoptippen ha viss sa (sig)  
 för dom, om di ha gått å  
 phäcke bär."

11. Sabbatsbrott var det att  
 plöja bär på en söndag eller  
 lördag, ty det räknades till  
 sådant arbete, "som utan vå  
 da kunde uppskjutas." Att  
 böra in en höllas på en  
 lördag, om regn eller  
 uppkommo på lördag,  
 och man då befarade att få



sine hö förderwat av väta an-  
 lags icke som Sabbatsbrott.  
 Det räknades till sidantur-  
 lute, "som icke utan väda  
 kunde uppskjutas." Men  
 gå och plöcka bär en sö-  
 dag fingo inte ens barnen  
 göra, om så bara för att  
 läras direkt. Det var synd.  
 Än i dag leva gamla som  
 aldrig skulle ha den rin-  
 gaste tanken på att gå ut i  
 skogen och plöcka så mycket  
 som en halv liter bär en  
 söndag. Om inte för så kom-  
 me Skostippen att visa sig  
 den gången; trodde man ju.  
 Angående Skostippen, så  
 är det så än i dag i N., att  
 om någon kommer träsigt



och böndevivern, så säges man:  
 "Du sid ut, som om sjähve  
 Skogstippa hadde vat på da".  
 Sen, som kom böndevivern  
 från bärskogen befarades  
 nämligen ha varit utsatt för  
 Skogstippa.

12. Det finns gamla, som  
 togo märken för bärskörden vid  
 olika dagar eller tider. Jag har  
 nu just talat med 82-åriga  
 Albert Persson från Misterhult.  
 De gamla märkena, som en  
 del togs vid julafton, tjugondagen  
 eller vid vårfrudag, kunde  
 han inte men, sade han,  
 "Kommer frost i maj, kom-  
 mer inga blåbär" och "blir  
 det frost i vintersomartid, de  
 s. k. jännälarna, kommer



unga lingon, ej heller om det  
 blir frost i början av juli." Han  
 tillade: "Nu har han ju sett,  
 att det ständes förra året (59).  
 Vi fick frost under järn-  
 mätarna och vi fick inte så  
 krösa (lingon). Det var också  
 frost dess förmån - i maj,  
 om han minns - och vi  
 fick heller unga blåbär."

-----

13. Av äppelsorter fanns det på  
 Gåsshult några sorter, som voro  
 mycket gamla, s. ex. astrak-  
kaner och pippingar. Dessa be-  
 vare voro små, runda och  
 gulvita. Astrakanerna voro ge-  
 nonskinliga, då de voro full-  
 mogna. Bägge dessa sorter voro  
 färdiga redan i augusti. Dessa



två sorter ätos direkt från trädet eller som nerfallna och i huskället kommo de into till bleders. Men de voro gode och barnen kalasade på dem.

Av vinteräpplen voro citronerna förhärskande. När de skördades, lades de på vindsgolvet på utbredda papper och när de började smekna, voro de som bäst på vintern. Sedan fanns det många andra sorters äpplen, som ingen visste något namn på. Men skiljde endast på brunnaräpplen och vinteräpplen.

Av päronsorter voro augustipäronen de, som mognaade tidigast. Sedan kom en sort, som kallades brun-



krabas, emedan de hade som en  
 lång brambals, vilken hade sin  
 fortsättning i skaflet. Det  
 fanns också syllpäron, vilka  
 plövs på längden och koktes  
 in och användes som dessert i  
 sin lag. De blevo vid inkok-  
 ringen röda och sågs myc-  
 ket aptitliga ut.

Det var annars likadant  
 med päronen som med äpp-  
 lona. Det fanns många gam-  
 la sorter, men man skiljde  
 inte så noga på dem, men  
 äro em man talade om in-  
 kokspäron och sådana, som  
 man åt direkt från trädet un-  
 der sommarens lopp. Vi lär  
 brukade koka hårda päron i  
 vatten och det ansågs vi vara



en läckerhet. Rikare än ste-  
ka äpplen i smör och med  
socker och gräddt vis. Vinter-  
tid stekte vi äpplen genom  
en hänga dem i en björn-  
bröd mitt i kakelugnsöpp-  
ningen, och så fick det hänga  
där, och smorra fram och till-  
baka, tills det började vilja  
spricka. Då var det färdigt  
att äta med socker.

I N. måste man skilja  
på träpära (trädpäron) och  
johrpära (jord-), som är  
samma som potatis.

Mycket sorter planterades  
så småningom in av min  
far, men min morfar, som  
före min far, ägde gräset  
planterade, mig veterligt ej



in några nya sorter. Linné för  
 anlade, som jag redan skrivit,  
 en ny fruktträdgård med  
 både nyare päron- och äpp-  
 lesorter. Bl. a. minns jag  
 särskilt äkerö-äpplen. Han  
 anlade också några spalje-  
färonträd vid södra gaveln  
 av Corps de logi, men vad  
 den sorten heter, minns jag  
 inte.

Trusbär, stickelbär, eller som  
 man säger i U., sticklabär,  
röda och svarta vinbär, träd-  
gårdshallen o. dyl. vore av de  
 äldsta sorterna och jag kan  
 ej minnas, åt d. ex. vita vin-  
bär sedermera inplanterades  
Trusbärens, både bigarrä,  
halvbigarrä och vanliga röda



voro de enda på Gåsshult.  
Moraller = de svarta körsbä-  
 ren, hörde jag aldrig nam-  
 net på, förrän jag blev stor.  
 Den man åt av den sorten, kom-  
 mo från Vimmerby och sål-  
 des av den förutnämnde  
 Albert Persson, som med häst  
 kömtade hem hela lass från  
 Vimmerby, samt de mest  
 vanliga körsbär. Sedan ställde  
 han till med körsväng d. v. s.  
 dans på logen i torpet, som  
 han brukade. Någon spelade  
 då dragspel och man dan-  
 sade, medan Persson stod  
 vid sin vagn och sålde ut  
 de hemtagna körsbären. Han  
 var affärsman, han. Tio och  
 högst tjugofem öre pr lit. var priset.



Av plummon fanns "häskar" med s. k. gubblumma samt krikaträ (Krikonträd). Bägge voro gamla sorter och något nytt i den vägen inplanterades inte. Plummonen voro färdiga i augusti och voro då mycket stora och saftiga.

Men krikonen ätos helst frostbitna på löstas och voro ganska kärva. Det var mest barnen, som gouterade dessa.

En fin plummorsort, som både syltades, torkades eller boktes in, var Thatrium-plummonen.

På Gässlult ansågs nog i regel det gamla vara god nog och många nyare frukt- eller bärsorter inplanterades inte.



Husket sållas liorde man någ-  
 ra särskilda namn på äppel-  
 och päronsorter, mer än som,  
 jag redan nämnt. Alla de  
 nya sorterna med deras oli-  
 ka namn visste knappast  
 någon borde i nu om förrän  
 långt in på vårt nya sekel.

Man nämnde helst enkelt  
 bara sommersäpple, vinter-  
äpple, sommerspära och vinter-  
pära. De senare voro till iakttagelse.

14. Ortskänningar för bär-  
 och plommonplantering voro  
 inte särdeles utpräglade. Hörs-  
 länsträden stodo i regel en här,  
 en där och bildade mera  
 sållan en lund som för-  
 hallandet är i Vimmer-  
bytrakten, där man nog kan



tala om Börsbärslunder.

Plommon växts ofta i håb,  
och då bade man plommasä-  
läcken — eller i snar, var-  
vid man bade plommasnä-  
ret (el. -ret). Någon gång före-  
kom det, att plommonen do-  
ro planterades som bersä, och  
då hette det plommasbersä.  
Exempel härpå var bl. a. tor-  
pet Rilbäcken under Thill-  
mare gård i Västrum, som  
gränsar till U. Men detta var  
för mer än 40 år sedan.

15. Skydd mot fåglar och  
andra djur, som kunde ä-  
stadkomma skada på odlade  
bär och frukter, var i gammal  
tid mest föjelskränning el-  
ler ackerspöket, som talles



upp på en gårdsgårdsstör el.  
~~lykt~~ och gjordes av gam-  
 la, kasterade pläder, som  
 stoppades upp med halm.  
 Dessa skulle då halva år-  
 men av kavajen (man  
 sade tröjja) vara torrna  
 och slängande i vinden.  
 Man spikade ihop en kors och  
 trätte upp det hela på samt  
 lätte en gammal blockad  
 på toppen. Det sådant gröke  
 kallades också ärtspöke (el. ört-)  
 emedan det också lättes upp  
 vid ärtåker.

Så var det harskrampa,  
 som framkallades oänd med.  
 Den bestod av en brädlepp  
 med något uppstående kantar  
 och innanför dessa låg en



bred träffjäder, som fjädrade  
 upp snett en spärliknande  
 kulle med handtag. Man  
 hörs i dessa handtag och  
 svängde hela skramlan  
 runt i luften och så skär-  
 rande ljud uppstod. Förr  
 kunde man få se bond-  
 gummorna plötsligt sprin-  
 ga ut på gårdplanen med  
 harskramlan i höysta hugg,  
 när de o. s. v. fäo se fåglar  
 i korsbärsträden. På  
 Gässhult fanns under be-  
 dan "Freidunfeldtarnas tid"  
 på 1700-talet, en sådan har-  
 skramla, som jag såg i  
 barndomen skrande bort  
 fåglarna med. I regel kom-  
 mo dessa tillbaka redan af-



ter om liten stund och förja-  
de åter kalasa på lösker-  
heterna i träden eller på  
jordgubbslandet.

En nyare metod var  
att som förtjänande Os-  
kar Andersson bjänna  
björnträg kors och tvärs i  
bägarträdet eller kors-  
bärträdet. När fåglarna ide-  
ligen stötte emot dem "nät"  
blev de, om inte helt skrä-  
da, så åtminstone försik-  
tigare och kunde kanske  
inte med så mycket ätan-  
de. Uppblasta papperspåsar  
som fågelsträmmor blev  
det senare i tiden, då  
man inte längre behövde  
vara så rädd om papp-



ret som förr, då det var out  
 om det. För resten förekom  
 inte påse förr i lantman-  
 deln, så metoder kom inte  
 till förrän långt in på  
 1900-talet, likaså kom  
 ännu senare metoder  
 med staniolrensov, som  
 skramla i bärödlingsarna  
 nu för tiden.

I alla tider har det va-  
 rit nästan oöjligt att hål-  
 la fåglar och andra djur  
 borta från bär- och frukt-  
 odlingar, ty när de bara fått  
 se om hur ofarligt gör-  
 het är, ha de i stället helst  
 använt det till "dass", och  
 dessa har varit rena ironier  
 för bär- och fruktodlarna.





ÅKERSPÖKE.

Fig. 6.

Beteckningar:

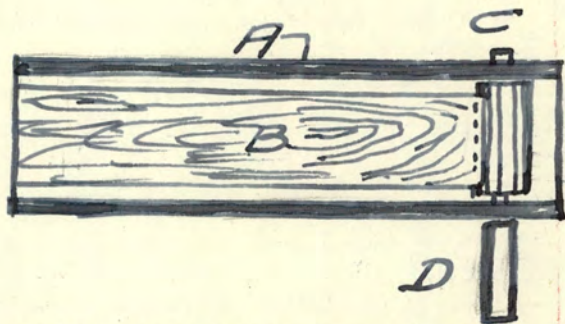
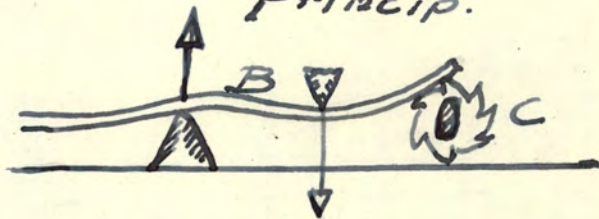
A = Stomme.

B = Fjäder.

C = Rulle.

D = Handtag, med oval sektion.

Harskramlans  
Princip.



HARSKRAMLA.



16. Skörden av äpplen och päron skedde i regel bara genom nedskärning från trädet. De finaste frukterna plockades ned i förväg och buras upp på vinden för vinterförvaring, man rinto alltid var det tid till sådant noggrannhet som plockning i korg. Skulle man vara riktigt noggrann använde man stavs och korg eller också tog man ner frukt med fruktnestagare, en liten rund brädbit med långa ländor av järn runt kanten, och sattes fast gjord i änden av en lång stång.

Se bilden!





Att klärra i frukt- och bors-  
 bärs träd var pojkers förtjus-  
 ning och de voro i regel ej  
 nödbedda i fråga om ned-  
 flockning av frukt och bär,  
 men de äldro uppmanna-  
 de dem gärna: "Cit er nu  
 först väl mätte påt däräppe,  
 imma ni börjer nä flock-  
 ninga, för annars bli då  
 bafe (bara) to äte hohetien  
 a vi få ingenting nä utå  
 hällheta (härigheten)!" Det  
 var alltså nästas princip, att  
 bärplockaren först och främst  
 skulle stoppa sin egen mag  
 full, för att sedan kunna  
 njutstå lusten att gång på  
 gång under bjäras flockning-  
 gen, äta och därmed stjåla tid.



Fällgrukt bars till gräsarna.  
 I deligen under sossommar-  
 rens lopp plökades fall-  
 grukten, som under vätern  
 fallit ned, upp om morg-  
 namna och bars till sömhu-  
 set. Migarräer och andra körs-  
bär plökades mer för in-  
 torkning och till sylt. Thors-  
bärsträd är blent, och det  
 länds ofta, så grenarna  
 gingo av under pojkaras  
 klättring. Tungva slog sig  
 rätt illa, när de dumpt  
 ned och själv har jag gjort  
 ett par sådana luftresor,  
 som jag inte glömmes. Vi  
 hade på Fällhult ett jätte-  
 träd med halvrigarräer. Det  
 väts och grenade ut sig på



både höjd och bredd, så att  
det slutligen var lätt när  
småbjörnen kom till att  
bära med mindre än att  
riskera livet. Vi använde  
s. k. fristående steg, men  
den nåkte inte högt nog  
för att kunna skörda i  
trädet's topp. Så ett år, när  
det bar en oerhörd skörd,  
befalde far, att trädet skul-  
le sägas ner, då han inte  
såg några möjligheter att  
skörda det. Han vågade för  
pojkarne skull inte längre  
ha det. Vi skördade nu för  
sista gången detta träd, se-  
dan det blivit fällt, men  
inte heller det var så lätt,  
som vi först trodde.



ett förkastligt säu ad skös-  
 da på, var ad glä ner fruk-  
ten, ty då skadades i regel  
 grenarna, men likväl prak-  
 tiserades dessa säu mycket  
 för, särskilt ad obetänk-  
 sam ungdom.

17. Tiu bärpalas kunde det  
 bjudas på vissa gårdar en vis  
 söndag, när borsbären voro  
 väl mogna. Man ansåg  
 kanske, ad man inte hade  
 tid ad bärja den stora skös-  
 den, men för ad den ej  
 skulle förkomma, manade  
 man, ad det var bättre  
 ad låta andra få kalasa  
 på den, sådana som kanske  
 inte ägde några bärträd  
 utan måste köpa bär.



I bland blev det vid sådana  
 tillfällen dans i det gröna,  
 om några spelmann kom  
 tillstädes. Sådan tillställ-  
 ning kallades bärsväng,  
 men eftersom tu. är den  
 till arealen största socknen  
 söder om Dalälven, förkom  
 det knappast, att ungdom  
 från andra socknar blev  
 inbjudna. Se om 'bärsväng'  
 å sid. 40, där sådana var mera  
 lagd på det merkaanta! Prä-  
 söndag kallades det, när sam-  
 me Albert Persson ställde  
 upp sin körsbärslas vid kyr-  
 kan och här såldo bär i påsar  
 till kyrkobesökarna, speci-  
 ellt då ungdomen. Men i kyr-  
 kan fick man ej snaska med bär.



18. Ringors rensades på bräcka, alldeles som man gör trilla-  
de äreter, och blåste över en  
vanlig kaffebricka, som man  
lutade något mot uppstäm-  
lingkärlet och samtidigt  
rörde i med fingertop-  
parna. Det annat sätt var  
att taga en näve bär och  
växelvis hålla dem från  
sina händer till den and-  
ra, samtidigt som man  
bläste bort smulor och blad.  
Det gammalt effektiva sätt  
var att pressa på en blåsig  
dag. Då lade man sig på  
längan rita på gräset och bredde  
ut ringoren på den. Bläs-  
ten gjorde sedan fön och av-  
lägsnade de lättare partiklarna.



Det förekom även att en man  
i var ända av lokuset sträckte  
seu och skakade det i bläs-  
ter, varvid smolket för all  
Världens Vag. <sup>De s. k. "löstar" i nypon</sup>  
<sup>topps ur med borstkniv.</sup>

19. Hörnbärs karnades ur med  
liarnab. Thrusbär suopades an-  
tingen med en liten kniv el-  
ler med fingrarna, liksom  
svarta viubär, men de röda  
suopades ej alls. Brigariær,  
skulle iukokas och denne  
karnades därför into ur. De  
skulle helst sitta på sina skaff,  
ty det ansågs vara fint att  
sedan servera dem sådana som  
dessert. <sup>⊕</sup> Nypon blövs ö "lyssa" tops bort.

20. Behandlingen av de olika bär-  
sorterna efter rensningen var  
olika för varje bärart. En



del ätos helst råa, såsom många  
 ga sorters Börsbär, men bi-  
garäer var man nogg med  
 att få över av, för inbokning.  
Jordgubbar ätos råa, med  
 socker och gräddt eller mjölk.  
 De gamla sade "jordgubbe-  
mjölk." Men man gjorde  
 också jordgubbs sylt. Trus-  
bär och Stickelbär användes till  
krämer, kompott och någon  
 gång även till sylt. Vindbär av  
 alla färger användes till  
sylt och saft, men de svarta  
 användes också medicinskt  
i brännvin vid förkylning  
 och magkrämpor. Av jord-  
gubbar gjordes också saft nå-  
 gon gång, samt kompott, och  
 av Börsbär gjordes ibland saft  
 och sylt.



Ballor ätos råa med mjölk  
och socker, men man gjorde  
också saft av dem. Pjörnbär,  
eller som de äro kallades,  
ljörballor eller svarthallon,  
användes uteslutande till  
sylt, om man inte åt dem råa.

Blåbär ätos råa med socker  
och mjölk eller bakades in i  
groot bröd. Ävenså gjorde man  
saft av dem och sylt. Mest  
fortkades de till blåbärsop-  
por att ha till vintern. <sup>Blåbärs-  
paullor  
gjordes.</sup>

Ringor koktes i gammal  
tid tillsammans med ho-  
ring. till s. k. h8 ringsmos.  
Ävenså koktes de osötade, ef-  
tersom socker var både dyrt  
och svårskaffbart. De ätos  
med potatis, som bovel eller,



om de voro något stötade, med  
potatis och mjölk. Av lingon  
 gjordes också saft och sytt, s. k.  
krösamos och detta blandades  
 alltid ut till mättiderna  
 med mjölk till lila färg.  
 M. a. at man sådde mjölk-  
blandad med till grönkorn  
 och blodpalt, vilket benäm-  
 nes kröv i palt i krösamos.  
 Detta äts i slaktetid. Det äts  
 även till episkosill och potatis  
 och f. ö. användes krös dag-  
 ligen till många olika rätter.  
Lingonsaft kallades mes-  
 tade för lingondrücke el-  
 ler krösadrücke. Lingon kok-  
 tes också tillsammans med  
bötäpples och användes då  
 till efterrätter. Ribas kokte



man ringen tillsammans  
 med järnen, och även det var  
 en efterrätt. Ringen på-  
 stöttes också ibland och lades  
 osokbrade i träkärl och ut-  
 gjordes vinterbehov, man då  
 måste vara värmsyns för  
 att iska jäsa.

Öron användes man inte så  
 gärna men inne i Småland  
 användes de till kräm. Här  
 vid kusten skyddes man dem.

Hallen hade alltid mask  
 och därför sade man: "Bjurne  
 mest du ska äta halla!"

Ärt som krös, sade man  
 om sådant, som var gurt och  
 odryggligt i smak.

Om man skulle på landet för  
 alltid bli bjordna på saft och  
 kakor.



Av traubär gjordes syft.  
 Barmen äto otelbär på höst-  
 ten, när de voro frostnyrna.  
Römbärssyft användes icke  
 på denna trakt för, uti  
 veterligt. Lubär användes som krydda på  
 vitt. Lubär användes mest till  
 dricka, men i gammal  
 tid använde man också  
 subärens ilopkokta med  
 honung till efterrätt. Även  
 så koktes subärens med  
 det förut omnämnda ho-  
 nungsmest. Sådant kunde  
 utgöra sovel men äro efter  
 rätta. Av slubär gjordes endast  
saft och det blev en utmärkt  
 uppfriskande dryck, som  
 ofta bjöds på under den  
 värsta smittan. Av  
ljortron, om sådana fanns, gjordes syft.



Maris myskelbär talas 82-åri-  
 ga fru Trika Andersson, Väster-  
 rikön. Hon är född i en grann-  
 loken Liss U. - Hjortad- och  
 hon säger, att hon som barn  
 åt sådana bär. Väret var rött  
 och sig ut som stenfukt (ett  
 litet, litet hallon), men dessa  
 små "hallon" växte i klasar till  
 större bär, som barnen gärna  
 åt och tyckte vara goda. Hon-  
 nes dotter, förutnämnda Anna  
 Lisa Skogsmark, har ätit såda-  
 na bär, då modern påpe-  
 kade för henne under en  
 skuggpromenad, att dessa bär  
 gingo att äta. Hon tyckte de  
 var goda men något fadda i  
 smaken. De äldre använde sig  
 knappast av dessa bär. Plantan  
 hade rätt stora, fjädriga blad, lika vibbär.



Protokningar för färska bär, vilka, tillsammans med mjölk, ätits som maträtt, voro för resp. bär följande: Jordgubbsmjölk seer jordgubbar med grädde, Smultronmjölk, blåbärsmjölk, hallonmjölk. "Smultra, blåbär, halla" äro de dialektala orden.

21. Ringor ställes med trästöt i ho eller tråg. Det fanns de, som malde bären i potatis-  
kvarn och bevara i tiden i köll-  
kvarn, sedan denna blivit upp-  
fjensad, men då blev moset  
svartaktigt och smakade järn,  
så det ansågs vara en säure  
metod. Anträffande mosets an-  
vändning: se sid 60! Tills-  
sjuariga Hilma Tillsjö och  
tittiofemåriga Anna Persson,



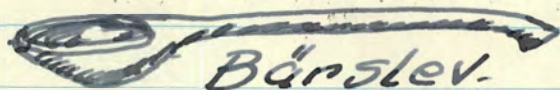
båda från Döderhult, (grannor-  
 kus Lis Tu.) tala om, att man  
 för i värden brukade blån-  
 da råmjöl i sådant mäs  
 och äta det med mjölk som  
 nägon sorts efterrätt och bå-  
 da kvinnorna sade, att detta  
 var både god och närande.  
 Det var krösamjölsgröt, el-  
 ler rsjmjölshkrösa.

22. man brukade koka kräm  
 av färsta bär - blåbär och  
 hallon till resp. blåbärskräme  
 och hallonkräm. Man redde  
 detta kok med potatismjöl. Vid  
bärrens monades endast lis-  
gornas. Man kokade sylt  
 av blåbär, hallon och smul-  
tron och detta kallades drots-  
ningsylt. Förutnämnda kriks



Andersson brukar säga sådant  
 om i dag. Genus för nos  
 är neutrum. Någon gång  
 har jag nog också hört ordet  
 i maskulinum, t. ex. "rör  
 inte nosen!"

23. Syltkittel (diab. tjätel)  
 var benämningen på den  
 gryta, som användes till bär-  
 kokning och även till frukt.  
 Genom att vara betydligt  
 större skiljde denna sig från  
 andra grytor och kittlar. Med  
slor av trä rörde man om i  
 denna kittel. En sådan slor  
 såndes alltid igen dels på  
 sin storlek (större än andra slor),  
 dels på sin blåliga färg, som  
 den fäo av bären med tiden.



Bärslev.



24. Av svarta vinbär och av lila  
gön gjorde man sur sylt, och  
 av blåbär, av vilka man i slät  
let gjorde sur saft — likaså  
 gjorde man sur saft av röda  
vinbär. Sötningemedel voro:  
honung, melis (socker), zacka-  
ris och som bidragande  
sötningemedel: sötäpplen och  
söta päron. Syltsocker i blummas art.

Av suräpplen kokades gelé  
 till kötträtter, men då fingo  
 inte suräpplena vara myg-  
na. Denne gelé blev röd till  
färgen och mycket god. Även  
så kokades gelé av röda vin-  
bär. Vissa suräpplsor gav  
honungsgult gelé.

Man kokade både sockrat  
 och osockrat mos av sam-



ma slags bär, t. ex. osötade Krösa  
sa och sötade Krösa.

Man brukade också koka  
svrt mos, varav man sedan  
tog litet i bänder och koka-  
de om till söt "ultefter räd  
och lägenhet", ty det var  
den förr rådande fattigdo-  
men, som gjorde, att folk  
sällan hade så mycket pen-  
gar inne, att de kunde köpa  
sötningemedlet i större par-  
tier utan fick inköpa det,  
accepter som man fick räd.

Ärredningen av sylt och  
mos kunde tillgå på litet  
olika vis. I en del fall köp-  
tes först bröckerlagen för sig  
och sedan hade man i bären  
och lät dem koka c:a 10 min.



När vi sedan var skummat  
och klart, var syftet färdigt.

En annan metod var att  
först koka sockerlagen och  
sedan röra i bären och koka  
alltsammans så par tim-  
mar under ständig rörning,  
varvid man fick bytas om.  
Sedan behövde sig skummas  
och ansågs giva finare syft  
En förutnämnda metod.

Vid beredning av nos  
tömdes varvvis bär och socker  
i killels och sedan kunde  
jämna få stå och dra så par  
timmar, ja t. o. m. över en  
hal nat för att hafta sig  
riktigt. Sedan koktes det  
till nos en kvart under  
ständig rörning.



Vid beredning av vinbärs-  
 sylt skulle först lagen kokas  
 och sedan skulle bären su-  
 dast få en hastigt uppkok i  
 samma lag. Därefter skulle  
 bitlen skakas, tills man  
 såg, att bären voro fyllda  
 av lagen.

25. Sylten och most skydda-  
tes mot jäsning och mögel  
 genom att man fuktade en  
 s. k. syltpappers och lade detta  
 närmast på ytan. Dessutom  
 bands en syltpapper över  
 kärlet, t. ex. en kruka. Detta  
 gjorde man för en 40-tal år  
 sedan. I regel hade man  
 också en god stensatt käl-  
 lare, varii gärna into jäsning  
 och mögel uppströdd på sylt.



26. Sylt och mas förvarades  
 i bärbytta eller i bärtina,  
 som i gammal tid bestod  
 av en urholkad trästam,  
 som man satte bollen i. Den  
 var gjord av en sådan stam, som  
 var murken i kärnan men  
 frisk utåt barken, så att  
 den var lön att urholka. En  
 sådan tinns fanns i min fars  
 föräldrahem, Ström i U. och  
 har troligen ärvts från far  
 till som sedan 1600-talet.  
 Rängns gran användes lagga-  
 de tinns och sådana fanns  
 flera stycken i min föräldra-  
 hem, Gässkult i U. De ur-  
 holkade tinns tillverkades av  
 varje bonde hemma, men de  
 laggade gjorde laggarna. Den



sist laggaren i U. var nog  
 laggern i Hagen (Laggaren  
 i Hagen). Trukko, s. k. Sten-  
krus användes också till sylt  
 och kallades då syltprucka.

27. För fattigt folk, back-  
 stugusittare och dylika, ut-  
 gjorde lingonmoset det hu-  
 vudsakligaste solet till po-  
 tatisen, ja det överträffa-  
 de nog l. o. m. sillen som  
 sådant. Många familjer  
 funnos, som verkarna ige-  
 nom knappast konsume-  
 rade annan mat än krösa  
å pära (lingon och potatis).  
 Detta har jag hört från så  
 många gamla, att man till  
 sist måste tro det vara sant.  
 I. o. m. bröd kunde saknas ofta,



Särskilt under de tre Lungen-  
 årens 1867, 68 och 69. Min far  
 var född just 1868, då svälten  
 var som störst, särskilt för  
 de mindre burarna. Då prä-  
 pädes lungenen och många  
 sade: "Hvadde vi inte krö-  
 pava - va hadde vi då?"

Phato intet." Most utspädes  
 nästan alltid med mjölk (ej  
 gräddt) och jag minns Kuap-  
 past från min barnoms  
 att jag en enda gång såg  
 lungenstult eller de mos  
 utspäta. Alltid serverades  
 det i sin blåliga färg t.o.m.  
 i de burnaste familjer.  
 I min hem var det så och  
 hos alla andra och man  
 tyckte egentligen inte om



lingonsylten eller moset utspäts. En god kost var lingonsylt i mjölk och med kokt varm potatis, som man la de i det hela och åt med sked i djup tallrik. Detta kunde utgöra en målt. Detta kallades krösamos å pära eller krösamjöhk å pära.

Gröt bröd kunde ätas till detta. Sedan knäckebrödet kom till, använde man detta "isoppot".

I brist på mjölk användes lingonsmos utspäts med vatten och äts med svartgröt (rågmjölsgröt). Inom parentes kan sägas, att man också använde s. k. kirpsvatten till denna gröt i stället för mjölk, då den sinit.



28. Kubärsvälling av subär  
 och rågnijöl koktes förr, sågs  
 och förutnämnda kvinnorna  
 Anna Karström och Hilma  
 Nilsson. Ävenså koktes soppor  
 av korngryr och vissa fruk-  
 ter o. s. v. äppelbitar eller svis-  
kon eller katrinplommon.  
 Se sid. 64 om krösanjölsgröt,  
 eller rågnijölskrös! Äppel-  
gröt koktes av äppelbitar och  
korngryr, liksom av plum  
präror, s. k. träpräragröt. Var  
 det i form av välling, hette  
 det träpräravälling. Se-  
 vare, när havregrynen kommo  
 till, koktes havrevälling med  
äppel- eller prärorbitar, svis-  
kon eller katrinplommon.  
Sviskon var risgryr, hopkok



ta med Thatriumplommon eller  
sviskor. Den 'sviska' säger man  
 i en 'sviska'. 'Odon' kallades för  
 för blåbuke (blåbukar), om man  
 inte sade 'oa'. Ja, som inte ab-  
 tado på odonens "dåliga rykte",  
 kokte en slags kräm (gröt el.  
 mos) av blåbukar, örter och  
 potatismjöl (reddes med det senare),  
 och denna rät kallades för  
blåbuckskräms, men som jag  
 redan nämnt — denna rätt  
 kom säkerligen från inlan-  
 det, bl. a. Eksjö - trakten.  
 Nu fru Ingrid Mathsen från  
 Västerwik hade ätit den rätten hos  
 en Eksjö-familj för c:a 45 år  
 sedan, och hon tyckte, det var gott  
 och så det hade samma smak  
 som blåbärsmåttor.



29. Som sovel på bröd har jag  
 sorts sylt och fruktmos ra-  
 tats av M.-barna. "Jå går inte  
 å gå på arbete må säent 88-  
 jeh", har man sagt. Men bar-  
 nen lade äppelskivor på smör-  
 gås av grovt bröd - det har  
 jag själv varit med om i min  
 barndom (född 1904). Eller också  
 hade man smörgåsar i ena  
 handen och äpplet i andra,  
 och så bet man växelvis. Åt  
 slämningsarna, när de äta  
 matsäck, har en smörgås i  
 ena handen och en kopp  
 blåbär (färska) i andra, samt  
 tårna i sig några blåbär  
 för varje bet på smörgåsen.  
 Det har jag själv bett och det  
 är gammaldags matsäck.



Och förkoms i nu. ända in  
 på vårt århundrade, att  
 det bakades in färsk blå-  
 bär i grovt bröd eller i pann-  
 kaka, och det kan nog förs  
 komma än i dag. Månaderna  
 har jag tjilat, som barn, ätit.  
 Beträffande det grova brödet,  
 kunde man även, helst om  
 det var den tid, då unga  
 färsk blåbär fannas, bre-  
 da blåbärslyt på den ut-  
 kavlade bogen och sedan  
 vika in kanten av bogen  
 runt omkring lyften. Nå-  
 got särskilt namn på detta  
 slags bröd, vet jag mig inte  
 hava hört, men jag undrar,  
 om man inte kallade det för  
 blåbärskakor. Bogen utgjordes  
 i båda fallen av ragnjöl.

Spannka-  
ka av ve-  
snävjöl.



Rikadant gjordes man med  
vetebröd och äppelmos, en  
 bedvänya, som lever kvar  
 än, men det var ju en fi-  
 nare slag bröd. I alla tre  
 fallen bredes naturligtvis mo-  
 set ut före gräddningen.

Metoden med blåbärs-  
 moset och grovt bröd förekom  
 gärna just vid hostens stora  
 rågrödsbak men även vid  
 andra tillfällen och ansågs  
 vara, just till vissa tider.

Till raggmunk och ragg-  
 pämkaka (bäggte rätterna av  
 råriveren potatis och vetemjöl)  
 äts alltid förr (och även nu)  
brösmos utblandat med  
 något mjölk (som alltid, när  
 man skulle äta lingon). Till dessa  
 rätter äts också stekt blås.



Till potatispannkaka (ugns-  
pannkaka av kokt potatis), även  
kallad pärpannkaka, äts  
likadant krösamos, men  
man bakade inte in det. Denna  
pannkaksort bör ej förväxlas  
med den å sid. 78 beskrivna  
uggpannkakan av rå potatis,  
ej heller med den å samma  
sida beskrivna veterinjölspann-  
kakan eller fläskpannkakan.

Till potatisplättar, som ock-  
så i m. kallas för pärphyät-  
ter, pärphyös, flytsudd (sudd)  
pärmonk m. m., äts både stekt  
fläsk och krösamos, men  
inte heller i denna fall baka-  
des det in, utan var och en  
bredde ut tylta eller most  
på plättan, under mätiden.



30. Följande bärsorter torkades: blåbär, körsbär, nypon.  
Nypon och körsbär torkades i ugnsvärme. Blåbär torkades först i ugnsvärme och sedan kallt man ut de pappersblåddarna i solvärme.

De torkade bärna förvarades sedan på torra ställen, gärna i linnepåsar men även i träkärl, laggade eller svarvade, i tinnor, i skåpor, lådor, skänkblådor m. m. och användes till soppor: rasp. blåbärsoppor (i m. bager man blåbär el. blåbbär), körsbärsoppor och nyponoppor.

Särskilt blåbärsoppor (kom) äckt för ofta på bordet och barnen nyttja för att den var brun man ende, äckt för bärstark. (<sup>Bär</sup>stark)



31. Följande sorters frukt har man av gammalt brukat ta på orten: Äpples, päron, plommon, krikon. Frukten skulle rensas före torkningen - Äpplena dessutom skalas och befräs från Bärhuset, som man i U. Ballar "bussen" samt skäras antingen i klyftor eller ringar. Plommon och Krikon kärnades ute av. Frukten torkades i ugnen på pappersbeklädda plåtar. Den torkade frukten förvarades i limmepärer, luggade, eller urholkade, eller soarvade träpärer, så som byllor, tinos, äskor, ävens i stumpärer, såsom krus o. dyl.

När man gjorde i ordning päron, skar man horsvitt



(vis juasset)  
 uppifrån toppen (och låt klyft-  
 orna hänga samman ned-  
 till vid skaftet, som också fick  
 bita kvar. Se bilden!

Sett från sidan



sett

uppifrån

Före äppelriparns tid fick  
 man skära äpplena i klyftor  
 eller lagom stora bitar, man  
 när denna pipa av plåt kom  
 till, körde man den igenom  
 äpplet från juasset till skaft-  
 tet och fick på så sätt ut  
 hela kärnkäret, varefter  
 man lätt kunde skära äpp-  
 let i ringar. Men redan  
 i min barndom (född 1904)  
 kom äppelskalningsmaski-  
 nen till — en liten apparat



som i stort liknade den spol-  
 maskin, som också kallades spol-  
 verk, och som väverskorna  
 använde till att spola upp tråd  
 med på papperstutor, och som  
 sattes fast om en bordskant  
 med en skruv under till. En  
 liten var fanns på bägge dessa  
 apparater. Benämningen  
 skalningsmaskin är egent-  
 ligt, ty apparaten var helt  
 enkelt universell därige-  
 nom, att den inte endast  
 skalade äpplet, utan även  
 tog ur kärnhuset och sedan  
 skar äpplet i spiror, så att  
 de så hängde ihop i stället  
 för att utgöras av frön och  
 andra skiljda ringar. Den  
 lilla apparaten var genial.



Man sätter fast äpplet på  
en trehornig gaffel, och när  
man vovade, bunnrade ho-  
la gaffeln med äpplet på.  
Vi pojkar hade stort nöje  
av den lilla apparaten och  
gjorde på samma gång stor  
lyfta genom att beva den  
åt mor. Apparaten fylldes  
således tre missioner: den  
skälade, tog <sup>(2)</sup> ur och skär <sup>(3)</sup> äpp-  
let i ett enda tempo.

I gammal tid brukade  
ungdom från orten bjudas  
till gårdar för att bereda  
frukten till torboring och  
då trakterades den, me-  
dan man samtidigt roade  
sig med sällskap, gätgifs-  
ning o. dyl. ungefär som vid  
bykläckning, potatisrön, etc.



Ävenså berättades sagor och skrönor, och gjordes levande rebusar, och vissa trollkonster. "Åh kan alltså hända, att vi to oss en sväng må, ut frykta ja färdiskuern", säger förutnämnde Albert Persson, "om då både funns usn må i sällskapet, som hadde hamnkyvet eller munnspej må sa (sig)."

32. Den torrade fruktens användes till soppor, vällingar, sötsoppor (som kunde bestå av både korsbär och päron), äppelsoppa, päronsoppa, äppelvälling (vari korngryn, eller i svetsade fall, risgryn, ingisk som ingredienser), päronvälling (vari havregryn kunde ingå).



Som föruing vid bröllop o.  
 dyl. användes följande recept  
 enl. förutnämnda 82-åriga  
 frika Anderson:  $\frac{1}{4}$  kg. ris-  
 gryn,  $\frac{1}{4}$  kg. torrade plommon  
 1 näve bitsocker (för ha-  
 de man toppsoker), 3 liter  
 banob. Skulle kokas i vat-  
 ten, tills alltsammans var  
 fullständigt mosat. Att som  
 kallgröt tillsammans med  
 kall mjölk, och detta utgjor-  
 de en sorts efterrätt på bröl-  
 lopet eller kalaset.

Trimmorna kommo med  
barsängsmat till sin  
 grannevinna, när denna  
 fäo barn. Det var havre-  
 soppa med viskov. Havre-  
 grynne skulle då koka för



sig själva, tills de blev sim-  
 miga i vattnet. Dessa pas-  
 serades sedan genom Sib.  
 flommen (briskonen)  
 hade då kokats i annat  
 pärl och lades nu i soppan,  
 och så blandade man i  
 mjölk, och allraannans  
 fisk etc uppkok, varefter  
 det saltades och sockrades.  
 Denna barnsängsmat an-  
 sågs allmänt mycket nä-  
 rande och stärkande.

Samma slags soppa an-  
 vändes också till app-  
tyhjperrevalling, när nå-  
 gon varit brant sjuk och  
 skulle stiga upp från sjuk-  
 sängen. Sjuklingen ansågs  
 bliva stärkt av soppan el-  
 ler vällingen.



33. Min farfars far, Sven Magnus Andersson i Ström (M.) var född 1797 och död 1884. Min farfar Sven Magnus Reinhold Svensson var också från samma gård, som går i arv från far till son sedan 1600-talet, så att nu 9-de ledet sitter där som ägare och bonde. Farfar var född 1843 och död 1910.

Undantagskontraktet mellan dessa båda (far & son) skrevs och utväxlades den 24 oktober 1867 och det kontraktet finns i min kusins Allan Svensson i Ström, (företämnad 9 de ledet) ägo. En passus i kontraktet lyder sålunda:  
 "Som vi undertecknade (man och hustru) upplåtit vår egande



hemmansdel Ett 6 del man-  
 tal Ström till vår son Gren  
Magnus Reinhold och dels hus-  
 tinn Augusta Mathilda Olofs-  
dotter och skall vi oss nämna  
 de hemmansdel erhålla  
 undantag uti hela vår  
 öfriga lispilid i följande  
 ordning nemligen (här  
 uppräknas "spannemål" m.m.)

Forts. " 1/3 af trädgårdsfruk-  
terna samt 1/3 af den så kallade  
 gamla torstens till potatis  
 och kål och kryddel-  
land " etc.

Härav ser man, hur viktigt  
 det var för de avträd-  
 ande gamla, att de fingo



förbehålla sig  $\frac{1}{3}$  av fruktens  
 som blev på gården under två  
 godsdagar.

På Grässhult var det  
 så från gammal tid, att  
 statarna fingo taga all  
 frukt av gården när-  
 liggande träd, som inte  
 stod inom trädgårdens  
 inhägnad. Radugårdskar-  
 len under min mor-  
 fars och fars tid (min far  
 övertog näm. gården efter sin  
 brorfar - min morfars) hette  
 Albert i förman och hade  
 stat. På den stora cor de  
 lojin, som utgjorde träd-  
 gården, stod ett päronträd,  
 som allmänt kallades  
"Alberts päronträd".



34. Följande slag av torkad  
frukt brukade man av gammalt  
 köpa i handelsbodarna:  
thaimplommon, russin, ko-  
riuter, som blev allt vanligare  
 kring sekelskiftet; sedan kommo  
fikon, som i Sv. kallas "fika". (I trak-  
 ten av Spillingaryd, Småland, hade de för sin rolig benäm-  
 ning: "bötamonka" = byk-  
 munbar). Men fikonen an-  
 vändes endast vid julerna  
 som godsak, likaså dadlar,  
 som kommo i handeln  
 mycket senare än fikonen.  
 All annan torkad frukt  
 odlades och torkades i hem-  
 men. I skogen tillvaratogs ju  
 också vilda fruktar - sur- och  
 bötäpples.



35. Följande bär och frukter  
 har man av gammalt be-  
 retat saft utav: blåbär, liu-  
gon, vildhallon, röda träd-  
gårdshallon, körbär, röda <sup>moreller</sup>  
viubär, svarta viubär, slän-  
bär, jordgubbar. Detta var all-  
 så bärn. Även klartär gjordes saftar.

Av följande frukter be-  
 reds saft: äpplen, sväröpplen

Följande bär och frukter  
 har man av gammalt berett  
vin utav: lingon <sup>mågon göm</sup>, körbär, klar-  
bär, viubär både svarta, röda o vita,  
slänbär. Detta var alltså bärn.

Av följande frukter be-  
 reds vin: äpplen, plommon.

Klartär och byllbär odlades som  
körbär i trädgårdarna.



## Merodning av saft:

Vatten och bär eller frukt fisk  
 koka, tills man har ättke-  
 på, att bärens eller frukten  
 var fullständigt urkokta.  
 Sedan sättes en handduk  
 upp, och denna skulle vara så  
 tunn i vävnaden, att den ut-  
 gjordes för sil. Genom denna  
 sil slog man nu frukt-  
 eller bärmassan, och det  
 fisk stå så och rinna, tills  
 det var tillfyllest genom-  
 runnet. Därefter slogs den  
 avrunna saften i syltkittel  
 tillsammans med erforder-  
 lig mängd socker. Allsam-  
 mans fisk nu så uppkok  
 under 10 till 15 minuter, var-



efter det skummades av.

Vår saften var klar, östas den i varma flaskor, korkades, (korken skulle först kokas för nödvändig rejuvitet), kartades, fisk, kvarna och nedbars i källaren för konserverbehov. Under vissa förhållanden, d. s. dåliga bärar, kunde bärmasen kokas om till s. k. eftersaft, som var sämre. En gammal historia, som belyser detta, är följande:

En familj blev inbjuden, till en annan på saft. Värduinnan satte fram sin serveringsbricka med en flaska saft, en tillbringare väsen och glas. De gäst-



ande fingo de sticketen på  
flaskan. Där stod tydligt  
präntat: "Drift för vnkare  
främmande."

Vid beredning av vin be-  
nades såberligen inte gäst, utas  
självä frukt - eller bärsaf-  
ten fisk självjäsa. Senare till-  
kom vinjästen. Hårsbärvin var  
det vanligaste och det bjöds på  
särskilt vid begravningar. I  
N. tycks det ej ha förekom-  
mit mycket vinberedning  
hos allmogem, troligen av  
den orsaken, att det på grund  
av brökerättingen var en  
mycket dyr och påkostad  
framställning och N. var i  
gammal tid en mycket  
fattig broker. Därför går det



knappast äro genom räntal  
med gamla personer få ut  
något av egentligt värde i  
fråga om gammaldags  
vinberedning.

36. Om man i hemmen av  
gammalt brukat bereda si-  
rap av bär och frukt, t. ex.  
av subär, det har jag aldrig  
hört någon gammal per-  
son tala om. I man si-  
rapen kom i handeln, tog  
mycket vildhonung till  
vara, när bina svärma-  
de och man fick se en bi-  
svärm i skogen. Man följ-  
de svärmen till det illaliga  
trädet, där den lade honungen  
och tog i rättas tid vara på  
denne. Men man odlade ju  
också bin.



Av saften i vissa träslag,  
 särskilt ljumsav har för-  
 dondags beretts sirap genom  
 att man borrade hål ge-  
 nom barken och så styp-  
 te i stammen. Man ko-  
 bade den uppblånade saften  
 till sirap. Vid beredning

av ljumsav, har jag  
 hört, att man hade upp-  
 hällade stonar i saften, som  
 man hållt i en träho el-  
 ler så tråg, men vem el-  
 ler vilka, som berättat mig  
 detta, kan jag inte svara  
 mig. Jag tror, att det var  
 någon, i en landstorm-  
 förläggning på Gåshult  
 under första världskriget,  
 som talade om detta, möj-



liges koken, som heter Strand  
 och, om jag minns rätt var  
 han i det civila stenkuggare.  
 Det talades under en vid-  
 dagrast om gammaldags  
 framställning av sötmelef.  
 Det kom på tal, just em-  
 oan Strand serverat soft-  
 soppa till landstorm-  
 männen. Han hade väl  
 hört om denna hemtillverk-  
 ning av de gamla.

Att sirap skulle ha trots  
 blivit beredd av djurblod, har  
 jag inte hört, men väl att  
lakrits bereddades av orn-  
blod — en del sade rätt-  
blod. Vi barn, som gärna  
 ville köpa lakrits i han-  
 delsboden, undrade, om inte



de äldre berättades sedan för oss, för att vi inte skulle äta så mycket lakrits, som den tiden såldes i s. k. lakritsremmar av en Skovens tjocklek. Hur det förhåll sig med oru och näbbblod, fick man aldrig riktigt klart för sig.

37. Om man bered ättika av s. k. bohna äpplar, som ställts åt jäsa eller av römbär, bärnes jag inte till. Att det dock var möjligt, kan jag förstå därav, att jag i barndomen en gång kände lukt av ättika eller mera av brännvin i den s. k. kalvtäppan på Träskult. Jag gick åt det



håll, varifrån lukten kom,  
 och där stod ett sötäppel-  
 träd, och det visste jag nu  
 förut. Men nu låg där  
 alldeles fullt med sötäpp-  
 len i det våta gräset i sol-  
 skenet. Äppelna hade jäst,  
 så att de voro bruna, ugn-  
 ka och smarkna och det  
 luktade faktiskt ättika  
 eller brännvin av dem.

Men bättre var den  
 doft, som i min barndom,  
 i syltungs- och saft-  
 ningstid, kom från spi-  
 seln i det stora herr-  
 gårdsköket. Det var en  
 ljvlighet för näsa och  
 smaknervar hos en pojke,  
 som gärna ville vara med och  
 avsmaka härligheterna.



Tillägg till M 132. "Bär och fruk-  
ter i Lushället." Uppställning  
från Misterhult av Gunnar Höpman

5. Av en handling har jag få-  
bit på ett gammalt ar-  
rendekontrakt mellan gods-  
herren till Misterhults gods,  
M. J. Hammarshjöld och  
dennes torpare Anders Peters  
Tilskon. Kontraktet är helt  
när sambart till godsherreus  
fördel och rito minst be-  
träffande bärleverans till  
godset. "Strömmingstorpet"  
hette torpet, och enligt kon-  
traktets § 3 skulle torparens  
leverera olika sorters bär:  
"3:0 Utom denna skatt  
skall torparens till mig är



ligen Refrera 3 Kappar as-  
ka, sex Kappar Enebär, 3  
Kannor Lingon, 1 n Kanna  
Smultron, 1 Kanna Hallon,  
1 Kanna Hallon och 2 Kannor  
Blåbär, samt prima 15 tt.  
Blåbär eller  $\frac{1}{2}$  tes Täger.

Det var, som synes, strän-  
ga bud, och man kan i  
samning andra, hur t. ex.  
en hel kanna smultron var-  
je är skulle kunna upp-  
bringas, även under sådana  
år, då knappast så smul-  
tron växt. Som exempel  
kan nämnas, att knappast  
så enda smultron kunde  
plockas i hela Småland  
år 1959. Många sådana dåliga  
börar ha funnits genom tiderna.



Torparen på Södramon skul-  
le ärligen till den älskade  
godsherron på Tässkult le-  
verera en kamma smultron,  
en kamma hallon, två kammas  
blåbär, fyra kammas lingon, sex  
kappor subär.

Det var under Freidenfeld-  
tarnas tid, först gamle ma-  
jorons, sedan dennes söners,  
rytmästarens och kammar-  
junkarens. Därefter blev min  
morfar, patron Uolin, ägare  
till godset och efter denne,  
hans mag, min far, patron  
Svensson, men under deras  
tid var det ingen fråga om  
lämplighet till godsherran.  
Sådana stränga bud stökos ut  
ur arrendekontraktet för  
torpen och det för alltid.