

25177

Götaland

Brosen

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

25177

Gustavsson, Herbert. 1963.

ULMA:s frigel. M. 132 Bär och frukter  
i hushållet.

12 H. 4<sup>o</sup>

23/4 63

XO 50

238  
1463

Götland  
Bro

M. 132. Bär o. frukter i huskället.  
(bevarad ur minnet från uppt:s  
hem i början på 1900-talet)

1. Lingon (lingon; den gamla formen  
lundbär an vändes g i Bro); blå-  
bär (blåbär), smultron; "röbär"  
(rödbär), blåhallon; "salmbär"  
(sälmbär, jfr Färo sälmun-  
bär, alltså Salomon-bär), i kors-  
bär (hysbär) var med vanl.  
arsigs blåbär, moreller (muré-  
lar röda körsbär), krusbär: "stiches-  
bär", vintbär: "rips"; (rörrips, svart-  
rips; rips), hallon fanns g hemma  
men på vissa bondgårdar. Detta var  
alltså de vilda och odlade bär-  
sorter, som användes.

slambär (slämbär)  
plommon

2). "Gå i lingonskog" kunde man  
hanske säga, men vanl. hette det  
"vi ska stå (stå) u pluck' lingon";  
"pluck blåbär". Man pluckade för hand

i korgar et. "spanne" (kinkar) "Kannspann",

E. Hedén, Utanfö-  
ringmuren, s. 228.

3. Någon begränsning av rätten  
att plöcka vilda bär tycks ej ha  
förkommit, utan man plöckade  
där det fanns.

4. I regel var det några kvinnor  
(husmödrar o. döttrar från ett par  
hushåll), som gav sig iväg till-  
sammans för att plöcka lingon etc,  
särskilt om man skulle längre bort;  
smultron plöckades väl mera en-  
skilt, då de ju i regel växa på öpp-  
nare platser. Jag minns ej hemi-  
pin, att brukat brukade vara med,  
men från Färo minns jag att "Stra-  
dar-Adolf", som vi mötte på vägen  
med en korg, sade sig skola "änt på  
Wäse" u plöcka lindbär".

5. Ej brukligt.

6. I fråga om hildedräkten vid bär-  
plökning iakttoogs inget särskilt; man

hade duk på borden och kängor på fötterna, samt gick väl ej precis i samsta vardagskläder, om man skulle längre bort i skogarna. I senare tid hade man väl också några smycken med sig.

7-8. Man prödade i vanliga borgan eller "bleckmann" (hinder); möjligtvis kunde man bra ett mindre barn, liten matst. dyl. att pröva i först för att sedan komma det i borgan.

9. Ej tillämpligt.

10. Barn kunde säga: "Tvi för då", när någon av dem först vann att bra värdställe. (Så även Eva Heden: Utan för ringmuren, s. 199.)

11. Att ge sig ut på barprovming på söndagarna förekom knappast bland vuxna.

12. Ej tillämpligt.

13. Jag känner ingen sådan tradition.

14. Några "korsbärskvanta" o. d. känner jag ej. (P. A. Sjöe, Allmogens o. husseleerna, s. 157. Talas om "moumonskogen" i prost. ten Skövdes trädgård vid Brogårds i Fardhem).

15. För att skydda bår för fjälar sätte man upp "gubbar" (ordet "fjälsträmma" användes ej) i träden; en stång med tvärlä, varpå hängdes en gammal skjorta, rock el. dyl. o. upptill sattes en hatt.

16. Näran förklarades av, varvid man teles upp i träna; ibland på en stige. Äpp- len kunde "skakas" ner, men endast om de skulle användas omedelbart, ej så förklarades de av. Någon fruktplan- tning, kråkla el. dyl. har jag inte sett i min barndom, fast hemma hade vi på den nog mager sand- barken ingen vinterfrukt, endast några sommarfrukter, som ingen visste namn på. Vi fick byta oss till el. köpa vinterfrukt säson stänkörkar, grävenstainar, "järnsor" m. m.

17. Någon särskild samling av ungdom  
 för att äta nymogur blev gjord.

Jäve talar om parangilla (pirongille)  
 med lek, dans o. pironätning (Soll. o. b. 57424).

18. Lingon rensades genom att  
 man bredde ut litet isänter på  
 ett bord o. plöjde ur bled, barr m.m.

19. Kårbär utkärnades med fingrar  
 na eller med den kråkta delen av en  
 hämsel. Kårbär noppades (detta  
 verb användes dock ej) med fingrarna.

20. Pää ätos smultron (rösbär),  
 blåbär, hallon (där sådana fanns)  
 även kårbär (stickedstär) o. vimbär (rijs)  
 kunde ätas päa, just ej som efterrätt.  
 Likaså kårbär och plommon.

Blåbär toskades, kunnat skilja för  
 att användas som medicin vid  
 "ont i magen" (diarré). Övriga bär  
 syltades el. sötades; även blåbär kunde  
 syltas.

6  
Om "röbärskas"  
se F. Hedén a. a.  
s. 197 f.

Jmuttern o. mjölk kallades "röbärskas" (röbärskas), blåbär o. mjölk: blåbärskas. Däremot tycks "kas" ej ha använts om hallon o. mjölk.

21. Mos av <sup>ria</sup> blå frökor o. g.  
22. Sytt gjordes av körsbär, hallon, plommon, krusbär o. hvita vinbär, lingon, "salonbär" (*Rubus oesius*), ja, ibland även av smuttern (röbär).

23. I större gårdar fanns väl särskild syltgryta, men hemma behandlades bären i en smäljerd järngryta. Man rökte med stov (stov) av trä.

24. Lingonsytt kunde möjligen vara osockrad, men vanligen behandlades den liksom de andra syltsorterna med socker, möjligen med sirap.

25. I sin konservering medel mot  
mängel användes "sallisytsyra"  
(sälisytsyra).

26. Syften förvarades i lerkrukor,  
"stenkrukor".

27. Lingonsyft användes i vardags-  
lag jämte litet mjölk som så  
till ett strömming. Vid "bales" före-  
kom även lingonsyft till steken.

I sin afterrätt var "syft o. mjölk"  
ej ovanligt, då vanligen bordsbärs-  
syft; även "lingon o. mjölk" var  
mycket vanligt. Man åt bröd till,  
antingen direkt eller sönderbrutet  
i mjölken o. syften ("isrnyllat", "des-  
smijla"). Till gröt o. mjölk använ-  
des, eller åtminstone i smit hem, aldrig  
lingon o. annan syft.

28. Den enda sorts "bärsgröt" (bräm)  
jag kan erinra mig är "stichelbärs-  
gröt" (bussbärsbräm), jämte "saftgröt".



8  
(safteräm); ordet "kräm" kunde då, i början på 1900-talet benämnast "krängt ut på landsbygden".

29. Tytt på et. i bröd förskott ej. Där emot användes ju lingon et. annars tytt på pannkakor o. plåtar, samt lingon till blodkorv.

30. Blåbär tokades (trol. i ugn) o. användes som medicin mot diarré.

Jag vill minnas mig någon gång ha sett, att det tokades körsbär och promon, vilka sedan användes i pudlingspor.

31. Äpplen o. päron, särskilt "piggar" (små runda päron) tokades; de stuvades i klyffior, men skaldes ej, såvitt jag vet, o. tokades i ugn. Förvarades i tugg- et.

gapperspån. Även kokta "piggar" äts. Se E. Hedén, a. a., s. 218.

32. Den tokade pudlen kallades "äppelgötter" (äpplgötter) resp. pärgötter (pärgötter), och användes i pudlingspor. "Pärgötter" användes

9  
även i kongregationsväring, vilket var  
mycket godt.

33. Mis obekant

34. I handelsbodarna köptes visken  
(sväskor) o. russin (ä. russäinar).  
Jag hörde en historia om en bonde som  
köpt russin o. tygt. Jätt s. k. "bruk-  
russin", där alltså russinen utto för sin  
hviser. I staden några dagar efteråt  
träffade han "patronen" (handlaren)  
som frågade: "Va, är Peltson i stan  
v dag igen?" - "Jo, de russäinar som  
jag köapt' a patron'n i förra  
viken, de era så rik' gräinar äi så  
jag va tvungen in me ett lass gräinar!"  
(Det var visst den anekdotiske bonden  
Theodor, Sarden, Jussi Bso, som be-  
rättade den).

35. Jätt beredes av körsbär, vassa  
o. röda vinbär. Jag hörde dock även  
talas om "slionsaft" (slionsäft),

"Helst skulle de /slånbar/ vara köldtagna, för att vinet skulle bli riktigt gott" 10

E. Hedén, a. a. s.  
250. 83

Slånbarssaft. I Vistby användes  
även herberisbär till saft; Liva dy-  
ström o. hennes dotter Lisa (sedermern  
gift m. ingenjör Gust. Palmqvist) var  
ute i bestyrgravar o. plöjande sådana  
en gång, då jag som storskeppke var med.  
36. Hemgjord sirap kånner jag ej till,  
(37) men tror mig ha köpt talas om  
hemgjord ätriken, dock ej av pruk o.  
bär utan av surmat öl.

Tillägg: några notiser ur Gäve.

I Vistby syttade man valnötter  
"En del valnötter, som avtagas omogna,  
användas antingen såsom svarta eller  
vita syltvalnötter" (P. A. Gäve, Allmoget  
o. Moselederna på Solland, 1941, s. 166). Även  
Eva Hedén, Utanför ringmuren 1945, s. 250,  
nämner från Vistby syttade valnötter  
av mullbär, som vätte o. växer  
i Vistby gjordes sylt (Gäve, a. a., s. 166)

"Syltprison" förekom allmänt, antingen med tingen, ingefära; de användes till stek vit kallas o. kunde även ätas särskilt. (H. Sn)

Läve, a.a. 1753, nämner "Småstempiron" [strimprigor], vilka syltade med socker o. sirap samt pinnade med lompdnejliska, ätas såsom syltprison till efterrätt vid gästbord.

I Fardhem's prätigord "hade (man) en oändligt bestyr med att få all frukt inbägar, skaldad och torkad.. Ty, utom all rå frukt som förvarades att efter hand användas till puddingar, grötter m.m. var det vanligen tre tunnlar regnstorlede äpplen, som voro oskalade (blott blivna; föga rensade), stora lådar av fina äpplen, som skaldades o. torkades i ugn, en stor mängd plommon samt ännu många liquna

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 25177, H. Gustavsson, Got

av de allra största torra jiron, som vara  
 så eftersökta, att köpmännen i Viborg  
 gärna tillöfne sig dem mark anmark  
 mot svishon. Dessutom tillvarstogs  
 också det bästa av arfvalfrukten till  
 Tokning; och därjämte vintistades  
 ett ganska stort förråd av allskanda  
 för och andra köksträdgårdfrukter,  
 som användes till smalkiga kungjorde  
 viner, safter m.m. eller förvaxades med  
 delst Tokning" (Säve a.a., s. 157 f.). / Ligger  
 tiden för prästen A. Ekholts ämbete (1793  
 - 1855).

Markäpplen (vildäpplen) ..  
 anses fäträffliga till lins-soppa  
 (Säve, a.a., s. 153 f.).

H. Gustavsson 1963