

25278

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lappland

Stryckplog m

25278

Vikberg, ljusta. 1963.

12/9 63

ULMA:s figel. M. 132. Bär och frukter  
i kruskärrat.

11 fl. 4:

1 st. modell av  
niverriva.

Svar på frågslista N. 132.

Bär & frukter i hushållet.

1)

Hjortron, blåbär, lingon, äkerbär, enbär.  
De är dessa bär inte fanns, fick man  
reda sig ändå. Men var det hungers-  
nöd, såsom även 1867-68 sätts väl  
allt som event. växte, kruktbär och  
odon. Hark i blåbär ha vi aldrig  
hört något om här på frakten  
med omnejd.

2)

Bärskog, vara i bärskog, bärställe.  
Eft om bär: "snöller-myra" = hjortron-myra,  
"lingonland," "blåbärsland."  
Samla bär: nopp, noppa, numera plocka.  
I äldre tider fanns inget mekaniskt  
hjälpmiddel för bärplockning, man  
använde händerna.

3) Den som kom och kommer förf,

3. plockade bär och gör så är utan häxyn till markägaren, om ej bären råkar växa inom en gårds-  
gård eller annat av markägaren inhägnat område.

4/ Alla familjemedlemmarna plockade bär efter förmåga, och när <sup>dans</sup> ej upptogs av s. k. viktigare arbete, ex: släffer,  
hässjning, o. dgl.

5/ I dessa trakter har ej funnits eller finns några torpare eller herrgårdar - endast fria bönder.

6/ Klädedräkten har alltid varit sådan, att man kunnat vandra förrskodd på myrmarker och i skogsmilantingen barfota, eller i vattentäta skor förr hemrydda, välfjärade läder-skor = bandskor, som bands fast vid smalbenet med ylleband, s. k. skoband, i våra dagar används gummistövlar vid alla promader

på fuktig mark. Håssäck har man alltid med för längre vistelse i skog och mark. "Håssäcken" består av kaffe, kaffepanna, socker, torrkött, torrfisk, pannkaks-litar, smör och i våra dagar med tillägg av korv. Vad klädedräkten beträffar bör jag tillägga, att man alltid haft något på huvudet, huvud-duk = "hilka" el. regnmössa, kanske båda och i yttreplagg förläis, överalls eller vind-jacka, regnkappa el. dylik.

✓ Närverkont, tråkagge, <sup>spänkost</sup> korgar, en hink i en ryggsäck har man använt att samla bärn i. Bärnes har ofta el. nästan jämt använts vid transport av tyngre saker. Nu får man köpa färdiga bärnessar, men förr tillverkade man dem av tråd. Tråplatta tråbitar av björk, osv

4.)

och 8-10 cm brida.)  
70 cm. långa fästes samman med ett par  
något löjda fräsliar; med snor och skum-  
rämsor el. läderrämmar fästes nedan  
både axelband och kont eller kagge,  
så kunde rätt tunga bördor transporteras.

Näverkontar och spän-kontar kunde  
tillverkas på orten, men köptes  
kanske lika ofta på marknader  
o. dyl.

8) Självförlitligt har man alltid haft  
ett mindre kärp att plocka i,  
och när detta varit fullt, har  
man fört det i uppsamlings-  
kärlet. En näver-skål eller "riva"  
gjordes och görs av ett rejält  
stykke näver, rektagelformat  
eller kvadrat-dito. Man skär  
två jack i vardera "gavelu" på  
stykset, rikrar upp mitt-fliken  
och lägger sidobitarna över

varam bakom samt fäster ihop  
alla tre med en björkkorist  
eller fräshicka. Så uppstår en  
skål. Ju skickligare den var gjord  
och ju bättre närviblen var,  
desto äldre kunde sål "ripan"  
bli. Ofta kastas den bort efter  
användningen. Nu finns det ju  
räcknings många lätta plastkinkar  
att köpa, så närviskulen har  
näst kommit ur bruk.

9. I våra bygder har man aldrig plockat  
mer bär för dagu, än man orkat  
bära hem skördan.
10. Aldrig hört något om dylik  
vidskärpelre.

Björnen däremot kan man  
träffa var som helst i skog  
och myr. Da försörjer antingen  
människan eller björnen av  
rädsla, men inte på grund av

6.)  
något krollsri el. dyl. Björnu  
har liksom mämnishan inget  
särskilt bäställe utan plockar,  
där han finner bär, om han  
ej rikar vara upptagen med  
att riva renar, får el. kor el.  
ålgj.

11) Det har varit och är synd  
att plocka bär på söndagarna,  
särrida man inte heller på all  
svälta i lyx. Tche förty finnas  
många som i våra dagar får  
på bärplockning just på sön-  
dagarna, men inget skogsrä  
skrämmar dem - hellre då en  
björn.

12) Om det endar mysket på läng-  
fredagen blir det gott om  
hjortron "följande sommar =  
rikligt med hjortron. Gammal  
tro. Men nu för tiden stämmer

inte de gamla märkna. Honom  
åldern har visst förändrat  
naturen.

13) Dessa bär och frukter växa inte  
här så långt i norr bland fjällen  
utan dövhals. Vild-hallon och vin-  
bär = röda ha vuxit här i alla  
tider.

14) —

15) —

16) —

17) —

18) För att rävra bärna har man  
både förr och nu använt alla  
sätt och hump. Att låta vinden  
hjälpa till, liksom de gör i Stål-  
ringland, är vanligt här också.  
Jag har själv en lingon-rävna.  
Den består av några timmarse

bröder, en bredare till bottm  
och två smalare till sidor samt  
en liten kort bit i sna ändan  
på rämmen. Han håller den  
över knät, slår i litet lingon,  
lutar rämmen något och passar  
med höger hand på att låta  
bara bärnen rulla ner i ett kärn,  
som placeras under den öppna  
delen av rämmen. Så bli blad och  
kvistar kvar.

19

20 Här har man mest gjort rykt av  
~~alla~~ vilda bär. Somliga husmödrar  
ha rå-rökt lingon och björkron.  
Färska björkron och blåbär åtas  
fillsammans med mjölk ibland.

21 Nej.

22. Se 20. Nylta är rörda björkron med  
fillsats av rocher.

23/ Syltgröta, ryltkittel (har inte lika  
tvärt avskärmad botten. ta) ej.

För att röra om i ryltkitteln an-  
vändes tråslor eller spade av trå,  
men mera rostfria slivar och skedlar.

24/ Mra ovantligt med sur-sylt. Var  
och en har sötat efter röd och  
lägenhet med, nips och socker.  
Tillredningen har väl varierat nu-  
gott, beroende på tillredarnas kun-  
ighet och vana. Ibland ha socker  
och litet vatten kokats först och  
sen ha bärna hållts i, ibland ha  
vatten, bär och socker rörts ner  
på en gång och fått koka, tills  
sylten anseells färdig.

25/ Lingon är lätta att förvara,  
varför den sylten ofta hålls i  
fina fräbyxor eller kaggar,  
hjortron- och blabärssylt för-  
varas i flaskor eller burkar.

10 som hartrads eller påannat sätt  
präparerats för att hindra luft  
att komma in. Byxor och kaggar  
laggades av männen i hemmen.  
En tid fick man köpa s. k. sten -  
krukor. Dessa varo ypperliga  
att förvara lingonsylt i.

27) Sylt och mjölk är en gammal  
maträtt i våra trakter. Tunn-bröd,  
hurubakat hör till rätten. Sylt  
av lingon till grötten och mjölk till  
är också vanligt. Lingondricka ha  
vi börjat tillverka fört på senare  
tid.

28) Gröt av blåbär, vatten och  
mjöl gör vi också. Blåbärs-kräme  
är en annan rätt. Då avser man  
med potatismjöl.

29 Till pampaka används både  
lingon-, blåbär- och björkronsylt.  
"Syltbröd" breds ej här i någon form.

30) — Blåbär ha torkats i någon  
liten utsträckning medelt  
lufttorkning. Förvarades väl  
ren i nån lada eller pise och  
användis till kokning av kräm  
el. gröt. Jag har hört så litet om  
detta.

31) —

32) —

33) Nej.

34) Äppelau, svisten = plommon, russin  
fikon, och blandad torkad frukt.

35) Blåbärs-saff och vinbärs saff  
har väl beretts nän gång men  
höz till sällsynt hetsuna här på  
orten. Blåbärsvin görs ibland  
av en del husmödrar. Beredningu  
känner jag inte till, då jag aldrig  
gör sådant självt.

36) Nej! 37). Nej!