

25311

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Värmland

Gustav-Adolfs sn

25311

Larsson, Sten. 1963.

29/1063

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

16 bl. 40

S.L.O.D

Boar Liss Frägelintz No 132

Värmland
Gården
Stolps
sk.

Bär och frukter i Luohånet

De bärsarter som i häreudsak kom i fråga
ett insamlare, varo lingon (~~Kräser~~ Kräser),
blåbär, Kojarthraa, (multer) och någon gång Odou
(Kunnkaller) dock med tonvikt på lingon. Även
utskallon plöckades de år det var riktigt av dem.

(Bringbär)

Et område där det fanns gott om lingon, brukade man kalla 'krästag'. - 'ja jock tag på ett riktigt krästag i går, då ä nock ingen som har reda på det, men jag ska nock häfo rent där imor ja gir mej.' - 'Bärstäv' kunde vara lingon, blåbär eller havanplatoser. Det sista hette i regel 'hallowfad' eller 'bringbärsfad'. De brukade järomma riktigt där skageld gått fram, ända till den nya ungsågen växte upp då de järkuvände

hallan plantarna, Men även för magra, stenviga
platser, fjärrädesvis bergslutningar, kunde det vara
hallan i flera år, om ej skogen tag överhanden.

┌ När man skulle till med insamlingen: 'Sådan man
att man skulle 'sta å plöck kräser', eller vad det var
för slags här det gällde. Ibland sade man att man
skulle eväg 'å riv te säj lit.' (av någon sorts bär)

Fringsanen, var också de bär saccu varo mest
eftersäkt. Detta berättade på att det köptes upp
lingen av särskilda uppköpare, för export.

Uppköparna brukade första gången medelst hem-
gärelse för uppsatta lappar affischeras sin ankumst
till ett visst ställe den och den dagen klockan så
eller så. Det var personer basatta å arden och som
varo hästägare, som sysslade med uppköpen. Men
det kunde även vara andra som köpte upp hemma
vid gårdar, dit plackarna fingo läsa kausche på
långe vägar, Men man gjorde det gärna, om man
trodde att man fick mera betalt där. Ty när "kräs-
marken" pågick, som det kallades när uppköparna
varo i farten, var det ett märkande: friokrig den

emellan. Som exempel kan anfäras följande epis-
 od: Vid kyrkan bodde en som var uppkäpare dit
 man gick frakta sina lingon. En dag kom en annan
 köpare med häst och skulle ta emot lingon. - "Ja
 va ä priset?" - "Ja idag gir ja 12 äre kilo. Ä dä ä
 uock ingen som gir mer, dä kan ja garantera."
 - "Ja men han som bar här, han ga 15 äre igår."
 Ä dä ä klart att han får följa di här ägg!

Det var många säljare där och alla hadde mycket
 bär. Man frågade om han ej kunde ge lika mycket
 som den andra uppkäparen. Men det var omvägligt,
 förklarade han, "fär träsera ha gått ner i priset nu".
 Den andra uppkäparen förklarade sig beredd att
 ge 16 äre pr kilo, varpå den första öskade från 12
 till - 17 äre - fär är han lät partiet gå från sig.
 Ja, så där gick till överränt bland uppkäparne.
 och att lingonplockarna sålde dit där man fick
 mest betalt är klart. Priserna gånge väl sen-
 sade här. Örensade uppkäptes ej. Så småningom
 kom lastbilarna in i "krästrafiken" och man

kom ända från Dalarna för uppköp. Det fanns en
uppköpare från Sägen i Dalarna som var omkring
även i de här trakterna för uppköp. Han betalade
mesta av alla, och fick fästis de flesta hären.

Då på den tiden höll sig priset mellan 20-30 öre
pr kilo, beroende på tillgången. Om denne upp-
köpare berättas en solig kvistario. Han hade
samt i väg 2 vagnlaster lingon till Gäteborg, på
någon orsak urakades partiet och kom i retur

Han lassade partiet vid Sägens station och körde
det på hem vid en närbelägen älv och tippade lasset
i vattnet. Då han tippat i sista lasset, strö han en stund
och såg ner i älven och utbrast: "Ja, jällar, Bit går det
mer!"

Under "krästiden" gick man men ur huse för lingon
plockning. Det blev ju alltid några kransars tillskott
till hushållet och männen räknade med att de tjänade
bättre att plocka lingon för avslut n.b. om det var
ett lingonår, och det var tyggliga priser. Han talade
om en familj, som bestod av 2 vuxna och 2 barn

i 12-14 års ålder, som leuder en säsong flockat och salt lingen för 300-kr. Det var ingen föraktlig summa på den tiden - ant det här skildrade lierdrog sig före - 1914. Penningvärdet var stort för den tiden.

Det låg i ungdomarnas intressen att få säga så mycket lingen som möjligt, så att de fångade marknadspengar till 'oxhälja' i Filipstad, andra vardagen i september och även andra i familjerna ville gärna ha någon extra slant att spendera på Östra Värmlands största dag.

Lingen för hushållet fångade kvinnfolken sköts om avskaffningen av, efter "kräskoken". Det blev ej några större mängder, för större hushåll kunde det räcka sig om en 75- kanske 100 l.

Hushållslingen krassades med en trästamp eller mals på särskild "kräskvarn", hade i större eller mindre laggtärn, beroende på mängden, eller också i stenkrugar. Dessa förvarades etc i uithusboden, (eller vinden) och togs in efter behov, sätades

med socker, vid användningen. Eller, åt dem asötade. Stågat smärre parti kunde man även koka in med socker och tamma i stenkrakar eller literbuteljer. Övertäcktes eller karkades naga.

Rågmjölgrät och mjält med sötade eller även osötade lingon, var i de flesta fall den sötade rätten vid kvänsvarden. Även som sylt till pannkaka och andra mjält och mjälrätter förekom. Man brukade även laga till "hillo". Det bestod av sura lingon, som blandades med rågmjöl. - helst skrädmjäl - då sådant fanns och äts enbart.

Vid lingonplockning hade man en, ibland två stjärre kär, jämte ett mindre vilket man plockade i och tönde i det stjärre kärben. Vid längre turer kunde man en näverkant eller mindre s. k. 'stick-kärs' gjord av tunna spånar. Då kunde man även ha med lite smärgås till matsäck och en skvätt mjält.

Vid hemkomsten skulle rensning av bären företagas. Då tog l. ex. ett safflock, med dess ena ände vilande på en stol s. d. och andra änden ^{1/2} ett kär, halva, s. d.

dock så att locket hade mer eller stark lutning på locket, om man nu tog ett sådant, bredes en filt, gatesäckar c.d. samt ett par stövar, en på vardera sidan, för att hålla emot bären så att de ej ramlade av åt sidorna, då man hällde en större eller mindre Sats bär ovanpå filtten, eller vad det nu var man höll. Med en liten barots eller en hänsringa karade man mer litet åt gängen. Bären rullade då ned i uppsamlingskärlet, under det att blad, pinnar o.d. stannade kvar och barotans av emellan var sats. I Island tog man upp en sats bär på en flat tallrik och plochade ur det arena, det var dock endast då det rörde sig om små partier, då det var så tidsödande, andra begagnade en Sadeskärpa och rensade medelst den, men uppskötsarna varo ej pigga på dessa, på så vis rensade bär, ty för det första, blevo de ej arbetligt rena och för det andra blevo de så blöta och skadade.

Att det här gäller lingen. Övriga bär rensades för hand genom att plocha ^{ur} dem för hand. Blåbären såme plochades för hushållets räkning, kunde

ej rensas annat än genom arflockning för hand, då de
 så lätt skadades. Blåbären koktes in med socker
 till sylt och saft, den senare sötades efteråt. Vid
 bak, tag man fjärska blåbär, och lade på det utkvä-
 lade kakämnet, vek in från 3 sidor och gräddades
 färdig i ugn. = 'Blåbärs-kak.' Man kokade även
 gröt av rågmjöl och vatten med Tiusats av blåbär
 = 'Blåbärsgröt.' Man lycktes egentligen ej om att
 plocka blåbär på grund att de färgade fingrarna blåa
 och färgen var svår att få bort. Att man ätit blå-
 bär säger man får att läppar och tänder blevo starkt
 blåfärgade. Man kallade även blåbären för "skval-
 lerbär" för att läpparna skvalrade om ätit blåbär.
 Odou behandlades som blåbär, men högot på bygde
 sig om dessa bär. De voro dock mera lättsötade än
 blåbären.

Hananen voro eftertraktade på grund av dess
 goda smak i sylt och ännu mera i saft. De voro
 de mest hårdstötade bär av alla, påslods det.
 Vildkakan voro mestadels smä och får det mesta

moaststugna. Men man hann buskar hemma i vreten och i trädgården. Där varo hallanen större och kraftigare och innehöll mera saft.

De mest outtyckta bären varo dock "multera" = Hjärtranen. Det var dock säman det var Hjärtraner. Detta på grund av det fär det mesta vände att det blev frost i blomningen, eller kom det slagregn och slog bort blommarna.

De finit magna Hjärtranen kallades 'slötmutter' och kunde användas utan något vidare. Andra, ej magna, plöckades och lades på en handduk c. d. att mogna i solen. Av dessa gjordes saft och sylt.

Saft av alla sorters bär lagades på så vis att de koktes tillsammans med socker - eller om man ville sätta efteråt utan socker. Sulingen kokade man så hårt att bären gingo sönder (blå bären) eller blott att grustan gick sjuk ett tag. Sedan hävdes bären ut på en gröne eller glasser handduk och vek därefter i hvar dukan och klände och kramade den, så att saften pressades ut i något kärl. En del kokade ej bären alls, utan pressade.

Safter var dock som förest safts

Ett berättigande av vad som förut sagts: - Där, som kokas till de gå vänder går alltid till sylt!

Hjarta-an pressades saften ur råa, eller masades till sylt. — Hallonsaften häus i så hög sockerkoncentration, att saften skulle spädes med vatten. Än äro här ensågs hallonen vara de mest hårdvättade. Där-omot vore rämn-bären lättvättade! Så påstod de som använde rämn-bär till sylt. Det var någon enstaka som framhände gjorda ett försök någon gång.

Lika så med eubären. Det var blott någon enda som gjorde eubärs drick. Man masade bären och så fingo de lakas ur i vatten som sedan silades och socker och fäst tillsattes. Somliga förtalarade att det gick lika bra med enriset, som kokades och silades och sedan tillsattes socker och fäst. En viss sagringstid var det förstås att lägga slagen av drickat om det skulle anses möjligt!

Penzandriks tillverkades på så sätt, att bären masades och vattenlades att draga ur. Efter en viss tid silades den och socker och fäst tillsattes. Istätt

Sett var safttillverkningen lika för alla bärsarter

Så trädgårdens bär som tillvaratogs, var Svarta och Röda vinbär, samt Krusbär och Nypon, fast det senare var väl inte direkt trädgårdsprodukt.

Nypon krassades, koktes i lagom mängd vatten, varefter det silades och socker tillsattes efter smak. Vinbärens behandlades på samma sätt som förut omtalats om andra bär. Krusbär maskades och koktes samman med socker till sylt. Ville man ha saft av lingon och vinbär starkare tillsattes mer eller mindre jäst.

Buteljerna kokades och innan buteljlocket kom ut i marbraden, användes granpäda, som smältes och doppades buteljöppningen med korken i den smälta pädan. Saften och sylten förvarades i källaren, där den stod uppställd på därtill avsedda hyllor. Togs in efter behov.

Vad skogsbären beträffar, så hadde ana rätt att plöcka när som helst och vad bär som

helst. Några självägande funnos ej. Det var Udehalmens
- beslagets marker överant och alla hadde rätt att
ploera

Klädseln vid bärplockning var den vanliga i
vardags, vanliga strumpar, hussuddak och färklade.
Detta senare brukade plocka i, om man gick till
Julla och man träffde på ett "kröstag" igen på
hemvägen. Vid hjärtrösplockning gick man
helst i näverskar, då man ju gick i maxar. Då
använde man inga strumpar.

Lingon plockades alltid för hand. Lilla bär-
plockningsapparaterna kommo i bruk. Då myn-
tades uttrycket "riv te säj" lingan.

När och hur de allta bär- och fruktträd
kammo till orten, vet jag ingen. Många gånger
hände att när arrendator kom till ett nytt tårp
sär inga bärbaskar eller fruktträd funnos, gick
han till någon gränne där sådana buskar funnos
och fick sig sticklingar och skatt är buskar
och fruktträd, mest applar, men även kunde ma
sa vara på stån i äppel och päron man köpte.

eller blev tjuten på och bätte dessa och på sätt
skaffade sig frukttid. Även tog man vildhallan
plantar och odlade, och man sade att de blev
lika bra som andra odlade bär hallan buskar.

När man plockade ned frukten, så antingen
skakade man trädet, så att frukten fäll ned. Eller
hade man långa stävar och alag ned frukten. Man
kunde även, där så gick an, klättra upp i trädet
och plocka. Eller tag en steg och reste upp.
Andra åter väntade tills frukten blev mogen
och fäll ned. Detta gäller äpplen och päron. Kär-
bären fick man plocka ned på något av ovan
beskrivna sätt.

Fokusning av bär, d. v. s. odlade bär, t. ex Kärstär,
så somliga plände ut kärnarna, andra lät dem
vara kvar och tog ur dem i hakning och sil-
ning. Kärstär, nyssan rensade man med ett
klippa bart knaset med sax. Somliga snappade
den med att med fingrarna nyss bort knaset.

14

Endast blåkär tarkades, dock ej några stora partier, man brukade förvara dem i en papperspåse t. ex. och ha dem i skafferiet eller garderob, dragkista e.d.

Roa här åts bara mera tillfälligt och mera för "roskull," om man så kan uttrycka det.

Som efteråt kunde förkamma lingon och mjölk, halvan med mjölk, - ta där tvöser å mjölk te återåt! - ta där halvan å mjölk, må socker på!

Potatispannka. = råraker, patiarever, reppannkak. Brukades ibland tillagas som omväxling och åts med sockrad lingonsylt. - Pannkakskalas gjordes av ungdomarna sedan potatisen var uppgiord. Man vidtalade någon att få bli i hans gård med fästtäckningen, man hade salat till potatis, kaffe och bröd. Så hjälptes flickarna åt med gräddningen och så bjöds på pannka och lingonsylt + kaffe med lapp. Naturligtvis blev det dans under tiden och efter.

De tarkade blåkären användes till soppa och kattes som färsk. Dessutom åts bären tarkade

Som medicin vid magont.

Bjärkeaft, lags ihland på våren. Man karrade en hål i stammen och trädde in ett smalt passande rör och lät saften rinna ut igenom. Laven kokades med socker och kanske någon fäst tinsattes om man ville ha den starkare. I så fall lagrades den en tid. Men det var någon enstaka som brydde sig om att ta vara på sådan sav. Man tyckte det var för besvärligt och tidsödande.

Den starkade frukt som fanns att köpa, var sveiskän, russin, och karinter och kallades så i måttet också.

En annan sartes bär kunde beredas något man kallade "sal-vin", även "fönster-vin." Man plackade en literbutelj till en tredjedel med bär och slag vatten på till fullt och ställde buteljen eller buteljerna i en söder-fönster, där de fingo stå en 8 dagar, eller mer, beroende på hur många sal-dagar det var. Så bakt-häldes vattnet, om man ansåg det

var nog mättat av bären. Man hände vattuet i
ett större kär, stenkrukka ex-uis. på hände
socker, och tillsatte jäst. Hur mycket av var-
dera har jag ej kunnat få upplysning om.
Men ju mera socker och jäst, desto starkare
vin.

För att få fin färg på brännvin, kunde man
påhålla leeren sådant och låta stå en tid.

- Men ska en ha gått start brännvin, då ska
en ploch en liter nära halve i no barto kär
å håll på brännvin se då blir fult. så ska
en kark väligen å han liggens i minst tre
månar. Då lovar ja för att då blir lock
som schävera å ur. Men ochen skull ark
ha no liggens så lång! = "Schäver": flas,
skovar, aquar o.d.

Nordmarkslyttan 27/10-63

Sven Larsson

(Obs! sista sidan av brevet.)

Fig I "Kröskvarn."



Fig I

Fig. II SKRUV som krossar och matar ut det
krossade.



Fig II

Fig III "MOSKLUBB" (fem.) 'MOS.' fem.
stamp-(mask.) = krös-bärstamp



Fig III

Landsmålsarkivet Uppsala. 25311
Sten Larsson 1963. GUSTAV ADOLF
VRML.