

27696

GOTLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Fide

16/5 -69

Hjorter, Josef, 1969

Svar på frågelista 14 Bin och biskötsel.

17 bl. 4:o

27696

220.050

1)

Svar till prägelista 14
om bin och Biskötsel.

Vilda bin och vildkonung känner
jag ej till så mycket om.

Men jag minns att det var
någon gammal iblant som
sa att den vilda björkänningen
var lejt strangarä ej smakän.

Den skilde sig alltså ifrån
tamlinas konungs-smak

På min tid viste jag ej att det
förekom helt vilda bin. Utan de
bi svärmar som man hittade i
skogen, hade straxt innan
svärmat från någon
bigård. De var då snälla ej
så ätriga och arginta som
det sadis att vild bina var

Jag har aldrig hört att man
skattade bin utan att först röka J.H.

2) dem med svavel. Endaste
möjligheten var om den
övergivit sin vistelse plats
men det var ej vanligt att finna
konung utan bin.

Att märka träd kypor och
annat var alltid det vanliga
att rita på bomärket,
som ju varje gård hade sitt
eget bomärke.

Det är klart att man
försökte på alla möjliga
sätt att få hem en bisvärm
till gårdens om man hittade
någon.

Det mest vanliga var att
driva ut bina och in dem
i en medtagen kalk kupa.
Den skulle först göras bisvänlig.
Det var mycket svårt.
För det första skulle kypor

J. H.

3) vara absolut ren. Den fick ej på något villkor ha instängd eller wiken u skänd lukt. Det var alltid svårt att skydda dem så kallar ej kom i närheten för då sprutade dem på en sådan odör och stank som ju käns lång väg och gjorde att bina inte alls gick in i en sådan kupa.

När kupan var riktigt firs minutiosst ren.

Då skulle den beprövas innuti med honungs eller socker vatten så att den hade den söta och av bina uppskattade doften.

Kupan skulle så hållas över den plats eller ställe där bina höll till. Var det högt upp kunde det vara mycket besvärligt att få sätta upp kupan.

J.H.

4)

sedan var det om än något mera hårtänt behandling liknande den vi svärmring.

Man drev alltså nu bina med hjälp av vatten ur sin bostad och upp i den nya uppsatta kupan. Redskap som då användes var i regel vispr och vingel.

Det lyckades ibland men många gånger var det omöjligt att flytta dem när de slagits sig till ro.

Det har ej varit vanligt med ihåliga stocker till bikupor, var det någon gång, då var de av ihålig ask liknande de ståndor som man hade i husället för mjölk mjöl och annat. Mer vanligt var det med flätade halmkupor som man gjorde hemma på gårdar. J.H.
na

5)

Det som de flätade halmkupor-
na stod på, den utskjutande
delen av botten vid ingången
kallades plustarbrädä eller klostar-
brädä. Kuporna hade ett hål upp-
till. Halmen varven var alltid av
fin ren nytröskad råghalm
den längsta och bästa man
kunde få tag på.

Att binda med hade man
härstä remmar.

Dessa var svårt att få
lämpligt vicke till och mycket
omständigt att tillverka.

Mors morfar skaffade remmar
alltid från den ovanligt grävå
u gamla härstän som vaxtä
ej järdarä ängä västar av
kärko. De var ett parligt
göra att klyva och själkä
lagom stor u jämnä remmar. J. H.

6) De mjukades upp så de blev
lämpliga att binda med
som band. Sådana
kylor blev mycket hållbara.
Rankekylor är ej gammalt, det
blev nog någon gång vid
sekelskiftet. Pinnar inset i
kylorna att ha till päste för kak-
värdet var vanligt.

Där kylorna stod kallades bej-
bänken och alltsammans, bejhäus.
Kylorna täcktes över den kallaste
vinter tiden.

Namn på bisamhälle var
alltid bejvärmen eller bej-
värmar. Endå samman, a bej.

Flera, bejar. Vise kallades
vejsän eller dröttingi.

Vejsän ansågs för de
viktigast och som ledare
för svärmen

J.H.

7)

svärm åntän vejsä fik
man inte bekälla, så det
viktigaste var att man
sägtill att vejsär var med
annars var det värdelöst,
för, då gav bina sig iväg
ut för att söka efter vejsä

Bistyrng kallades bejstick.

Det fanns små isknä bej,
men de var mik beroände på
hur di skäptes. Häus folk som
di blaj rana med var dem
ej så isknä på.

Värst var det vid svärm-
ningern. I gamla tider måste
ju bina alltid ut när de
svärmade. Då var det
stora problemet att få dem
att sätta sig så fort som
möjlig. Hälst genom
kimb-ring på a stuck-

J.H.

Landsmålsarkivet Uppsala 40487 27696
Josef Hjorter. 1969. FIDE
Frgl. 14
GOTL.

8) såg eller med en häst klocka
När de så hade rätt sig
var det att knickt hänga
solskydd för dem ett stort
lakan eller liknande.

För annars för dem iväg
till annan plats, flytta
eller tavara på dem kunde
man ej göra förren i kväll-
ningen när det började bli
mörkt så det var
mycket besvär och hinder
samt mass vis ned
omtanke som bina betörde
om det skulle bli bra
och lörande. Men många
gångar kunde det bli
mycket med hänning
på kösten när bejslaktän
var. De röktes alltid hjäl
det var den gamla metoden J.H.

9) Namn på olika
svärmar var alltid
fäst svärm som var
störst och värdefullast ä
dyrast. Där näst
kom andra svärm, samt
tredje svärm.

Man hörde alltid efter
på kvällarna om det var
någon kupa som följande
dag det kom att svärma
ur. Dem sejer nämligen
till kvällen innan.

Bina sitter då och säger
tyt-tyt och vejsän eller
drottningen svarar par-
par. Å då par dem nästa
dag. Ringning eller kimb-
ning man utförde, kallades
ringä eller kimbä för bejar
Ibland hjälpte det dock ej

J.H.

10)

Som jag nämnt var
det första man måste göra
när en svärm sett sig då skulle
de skuggas för sol.

Sedan på kvällen stänktes
man vatten under dem
med en visp upprät så de
gick upp i den över dem,
över dem uppsatta kypor
där de plästa så kommit
upp i kypor kunde man kara in
dem med en ren värg, gås vinge
sken det var blott på kväll
eller natt det gick att flytta
bejsvärmar. På dagen skulle
de ej störas för då drev
man blott bort dem.

Man måste alltså ha
rena kypor och allt färdigt
innan svärmnings-tiden
började så att man riktigt kunde
tävla på dem J.M.

11)

Övervitring, de samhällen
som man hade kvar över
vintern. De kallades vintar
svärmar. Det kändades ofta
att man fick mata
bina på eftervintern, det
gjorde man på följande
sätt. Man lade konung
eller sockervatten på en tallrik
ovanpå det lade man
ett vitt papper som man
stuckit en massa kål i,
så på det pappret kunde då
bina gå utan att klibbaner
sig. Det kunde ibland bli
dyrbart om man måste
utfodra dem lång tid till dess
kunde komma ut och skaffa
sig själva föda ur vårens
blommor. Man måste
alltid tänka på och sköta sina
bin.

J.H.

19)

Det sadis alltid att man slaktade bejar. Som gjordes genom räkning av svavel.

Trasor beströdda med svavel användes ej som jag har hört i mina traktar vid räkning av bej. Utan man lade svavel på ett hett prässjärn och på så sätt rökte mina anpäder bina på sin tid.

Det var nog klokt när man ej kunde eller ville föda alla samhällen över vintern

Så de gamla gjorde allt efter sin tids sed av det som de ansåg vara det bästa å lämpligaste.

Honungen fick man ur kakorna mest genom stötning och kramning. Till sist bryggde man mjöd på kånningar kakor J.H.

13)

Vaxet användes till mycket, till ljus skomakare var gumpvax med mycket annat.

Kunde vaxet användas till många gå ting, så var känningen ännu mer eftertraktat av folk i gamla tider.

I riktigt gamla tider var konung det enda och goda äkta söningsmedlet vid matlagning.

Man hade konung nästan till allt som man ville ha god smak på.

I stället för smör på bröd var mycket vanligt, de var riktigt högtid att få en sådan känning smörgås vid sötning av brygg hade

J.H.

14) man konung. Min
mormors mor född
1896 bryggde alltid mjöd
som var så uppskattat
och omtalad. Sedan efter
hennes dagar vet jag ej
om någon som har
brygt mjöd efter den
gamla gottlands metoden
Mjödet var mycket finare
i smak och godare än det
alla bästa öl, och blev
därför oerhört uppskattat.

När knallar kom och sålde
då bjöd hon dem på mjöd
då fick hon köpa för gott
pris, billigare.

Jag har ännu ett västgöta-
tärke som hon tackvare
det goda mjödet köpte billigt
av en västgöte.

JH

13)

När konung användes på sår var det för att få såret rent och därtill trodde man att den goda varan gjorde att såret läktes fortare. Växet hade man också för att skydda sår med.

Det absolut bästa man ansåg källning bra för det var när förkylning och sjukdom häjade.

Mycket vanligt var att dricka källningsvattnet.

Det allra bästa var skivad källning.

Det gick så till att man lade kall konung i en bleck sked och höll den över glöds, ljus och allra bäst över ett lampglas när det

J.H.

Landsmålsarkivet Uppsala 10467 27696
Josef Hjorters. 1969. FIDE
Frgl. 14
GOTL.

16)

i senare tider blev lampor
med glas. Man åt även
kall kanning.

Till gröt hade man
kanning.

Senare till kokt kött
blandades alltid med kanning
när man ej hade socker

Honung blev därför en
vara som alla regala
hus ville ha så bigård var
det i prästgårdar och
skypare gårdar där det
var ordning och reda
Men det fanns även
andra som hade bigårdar
och sålde eller hade honung
som byttes vara
Det var nog mycket
lättare förr att ha bi
när det ej var så

JH

17) mycket av insektsdödande
medel. Därtill var det
så mycket av vilda
blommor som gav kärlig
smak åt honungsen.

Dem som hade tur med
bina var väl i regel dem
som skötte dem på bästa
sätt. Därför var det ej
ovanligt att turen
med bina försvann med
ägarens död. Dem andra
viste ej och kunde sköta
bina på rätt sätt, och då
blev det sämre resultat.

Tillslut blev det ej något
allt. Då sådes det att den
döde hade tagit bij-täuren
mässigt ej gravat.

På den gården blev det
då ej några bin mer.

J.H.