

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

29520

NORRBOTTEN

Norrjärden

8/4 1975	Lundberg, Egon, 1975		
	Svar på ULMA:s frågelista M 132 Bär och frukter i hushållet	58 bl.4:o	
29/5 "	Tillägg	10 " "	
29/9 "	"	1 " "	

29520

Landsmålsarkivets frågelista Nr 132.

Bär och frukter i husstället.

1. Sedan gammalt har man i våra trakter tillvaratagit många vilda bärsorter, bl. a. följande: linbära = lingon, blåbära = blåbär, snötren = hjortron, jöbbära = jordbär eller smultron, bränbära = hallon, skerbära = äkerbär, stekbära = stickelbär eller hartorn, östbära = odon, jänbära = enbär, rönbära = rönbär, nypon = nypon, veimbära eller veimbära = vinbär, krysbära = krusbär. Nästan alla de här uppräknade bären användes i stort sett än i dag. Ett undantag tror jag mej ha funnit, och det är odon. Minstone hör man då aldrig talas om någon, som brukar ta vara på dessa bär nu. Gammalt tillbaka däremot var det en och annan, som använde odon på

ungefär samma sätt som man nu använder blåbär. Förresten så finns det stora likheter mellan dessa två bärsorter. Båda ha blå färg, storleken är ganska lika, och vissa likheter i väternas utseende, vätsätt etc. kan påvisas. Fämför man dock smaken på dessa två bärsorter, så finner man genast, att odonen inte alls kan jämföras med blåbärens. Men — när man gammalt tillbaka någon sommar konstaterade, att blåbären nästan lyste med sin frävaro, så fick man nog några sej med odon, som dessa just då funnos i relativt stor mängd. En annan orsak till att en del använde sej av odon, var, som man hade det så uselt ställt med ekonomin, att man nödvändigt måste sälja mesta delen av de blåbär, som man plockade.

Då fick man kanske för egen del
nåja sejm med odon.

2. Beteckning för område, där bär
växer. Ett område med god före-
komst av bär i allmänhet brukar
man säga är ett bra bärland, ett
bra bärland, eller en bra bärplats,
en bra bärplats, eller en bra bär-
skog, en bra bärskog, eller ett bra
bärställe, ett bra bärställe. Av de
här nu nämnda fyra uttrycken fram-
går det inte, vilka sorters bär det
är frågan om. Mestadels tänker
man emellertid då på blåbär, lju-
gon och hjortron. Men ibland gör
man ett tillägg, som förtydligar,
vilken bärart det är frågan om
just då. Så till ex. kan man säga:
mamma ha got öpe blåbärsskogen
en stund mamma har gått i blå-
bärsskogen en stund. bästa lin-

Cereplasm feq̄ öpa hölmen denna
 böt Bästa lingonplatsen finns på
 holuen där borta. vq̄ leg snöter-
 möira som dem toka so möjgl om
 Var ligger hjortronmyren, som du
 pratar så mycket om? Ett ut-
 tryck för en plats, där det väver
 hallon, är: bränbersnör, hallonmar,
 eller bränberestäl, hallonställe.
 Man talar också om bränberehölmen,
 hallonholuen, om man vet, att på
 den holuen finns det gott om brän-
 bereris, hallonris. Det frågas också,
 om man brukar avbränna vissa om-
 råden för att få bra bärplatser. Jo,
 det har varit rätt så vanligt, sär-
 skilt när det gäller lingon. I just
 detta fall har jag ett näraliggande
 exempel: Till min fars lilla jordbruks-
 egendom hörde en liten holue ut
 i skärgården. Holuen lette böstahöt

men, Paskuholmen. Där växte mycket
 granskog. Mittan av holmen var gans-
 ka kuperad, och särskilt inom det om-
 rådet växte det mycket lingonris.
 Det var inte just någon skog där, när
 jag var barn, ty någon gång i seklets
 början hade min far avverkat bäs-
 sa träden och bränt resten, och detta
 gjorde han bl.a. med tanke på att det
 skulle bli ännu bättre mark för lin-
 gonris. Ett sådant där avbränt om-
 råde kallades brände el. brände, brän-
 det. Ett annat vanligt namn var
 fwideländ el. fwideländ, bredjeland.
 Jag har många minnen från lingon-
 plockning på denna holme. I mitt
 hem hade vi ingen båt, men vi var
 goda vänner med en familj Viklund,
 som ägde en ganska stor roddbit.
 Vi samarbetade alltid med den fa-
 miljen på så sätt, att den höll böttn

o va hol hölmen Douu höll båten och vi höll holmen. Det var en jobbig tid på hösten, när lingonplockningen påbörjades. Från mitt hem till båtplatsen var det 2 km. Och från Viklunds till båtplatsen 1 km. Inga av familjerna hade telefon på den tiden, då jag var barn. Det gällde alltså, att senast dagen före komma överens om, hurvida vi skulle fara ut till holmen eller ej nästa dag, vilken tid vi skulle fara ut och träffas vid båten, hur många från vardera familjen, som skulle följa med. Och diverse andra detaljer. (Utrustningen kommer i ett annat kapitel). När vi träffades vid båten, var det alltid bråttom att komma iväg så fort som möjligt. Bl.a. var detta nödvändigt, ty man fick ofta misstänka, att fjärvnöpåra, fjurplockarna, kanske gett sig iväg ännu tidigare för att hinna rassa ut sig

liugon från de bästa ställena på "brändet". Holmen ifråga var allmänt känd för sin rikedom på liugon. Och den låg så till, att man kunde ta sej dit nästan osedd. Och nog hände det ibland, att man vid frankonsten till båt-
 bryggan fann någon annan båt före oss där. I regel blev det dock inte någon regelrätt utskällning och bortkörning av "bärjvararna", utan när dessa såg, att vi hade antänt, vi som var rätta ägare till holmen, gick "ljurarna" en omväg ned till sin båt och sökte sej till en annan holme. Ja, så började plockningen. Det gällde nu att hinna rapa ut sej det mesta av bären på de stora tuorna. Hade man bärplockare så gick det ju ganska fort få bärkorten full. En del, t. ex. min mor, ville helst plocka för hand. Och män-

ga gånger hann hon plocka mer än vi andra. Hon tog reda på alla bärknipparna, och hon behövde inte flacka omkring hit och dit, som vi andra gjorde. Efter en förut bestämd tid samlades alla i den lilla enkla bärstugan, bärstugan, som min far och jag byggt på högsta krönet av kolven. Där kokades kaffe, och där åt man av de medhårda smörgåsarna, och var man mycket trött av det irriga bärplockandet, kunde man få se i en liten vilostund på någon av bertsarna i stugan. Och så bar det irrig igen. Nya krafter hade man fått, och med nya friska tag påbörjades andra etappen av bärplockningen. Det som sporrade alla var att priset på lingonen i allmänhet stod ganska högt. Och oftast hade vi barn av föräldrarna utlovats en viss provision på de

bärpenngar, som vi fick vid försäljningen av bären. Vid ett vist klockslag skulle plockningen upphöra, och så somäningom var vi alla församlade i båten med våra bäskontar, kinkar, säckar osv. Under roddfärden hemåt, som kunde ta ungefär en timme, hade man god tid att jämföra med varandra de bäskördar man gjort.

Väl framme vid båtkajen lastades bären på en kärva eller på cyklar, när vi hade sådana med oss. Så gällde det att skyndsamt komma hem och ta hand om kreaturen, mjölka korna n.m. Bären lagrades orensade på en loge eller någon annan förvaringsplats. Så fort det gick, skulle man i säsny för att hinna sora någotsinär tillräckligt, tills nästa dag randades, då man kanske skulle iväg igen. En stor nackdel var

det, att man i regel måste börja lingonskörden alldeles för tidigt på hösten, om man inte skulle riskera att någon annan hunnit till vår holme för att plocka ut sej "de bästa luvorna". Ibland kom man förstås alldeles för sent. Det kändes smärtsamt, men - en sorts skadeglädje kunde man så småningom få känna ibland, då man senare ryktesvis fick höra, att den och den, som man misstänkte hade tjurplockat på vår holme, inte fick sina bär godkända, när de kom med dem till uppköpsstället, och detta av den anledningen, att bären plockats alltför omogna.

2. Beteckning för att insamla bär: nöp, noppa, vilket är detsamma som plocka. Verbet repa, repa, förekommer också t.ex. när det gäller att plocka av bär från t.ex. vinkärbaskar. Det frågas också efter

mekaniska hjälpmedel vid insamlandet av olika bär. Det mest vanliga hjälpmedlet sedan långt tillbaka är den s. k. bärenopjan, bärplockaren. Den användes först och främst vid plockning av ljuvön. Men många använder den också för plockning av blåbär, och i så fall ska det vara blåbär, som rätt och jämt är mogna. Ändå dom allt för mogna och saftiga, har det lätt för att bli som en "salig röra" av alltsammans. Många anse det vara rena slöseriet att plocka blåbär med bärplockare, slöseri både med tid och kvalitet. Visserligen hinner man rassa åt sej en större mängd bär med plockare på en viss tid. Men dessa bär är oftast blöta, och dessutom har mycket loss följt med i bärplockaren, varför rensningsproceduren tar mycket längre tid än om man plockat bären för hand. Kvaliteten

av sylten, som man kokar av sådana bär, bli sämre än om bären vore handplockade. Men att plocka lingon med en sådan där apparat det vinner man i regel på. Lingonen är ju hårdare och mindre saftiga än blåbären, och de tål gott den "omilda behandlingen" av apparaten i fråga.

3. Så var det rättens att plocka bär på ett visst område. Först och främst bör påpekas, att man sedan gammalt ansett, att den som har ett inhägnat område naturligtvis bör få ha de bär, som växer där, alldeles ofredade. Han bör få låta bären bli riktigt mogna, innan de plockas av. Men - nog har det mycket ofta hänt, att man även på sådana ställen blir utsatt för bärtyvarar. Dessa ha passat på, då man märkt, att ägaren och hans husfolk ha varit upptagna av skördearbete och dylikt på någon

plats, därifrån man inte kunnat bevaka
 bärhågarna, bärhågarna, d. v. s. det inhägnade
 område, där bären förekommer. Mest
 frestande har det förstås varit, om man
 känt till, att i den och den hägnan finns
 ovanligt gott om lingon. Ibland ha
 bärtjuvar ertappats på bar gärning,
 och då har dom oftast blivit utskällda
 och bortkörda. Och har tjuvarna rent av
 varit grammar eller andra kända per-
 soner, så kan följderna oftast ha blivit lång-
 varig osämja, misstro m. m., om inte på-
 denna där intermezzo klarats av på
 något lämpligt sätt. En annan sak är
 det, om det är frågan om ett oinhäg-
 nat område, en skog t. ex. Först och främst
 är det inte alltid så lätt att veta, vem
 som är ägare till det och det skogsstef-
 fet. Och om ändå man vet detta, så
 är det nog i allmänhet så, att man be-
 traktar det som en rättighet att ploc-

ka bär där utan ägarens direkta tillstånd. Dock har det sen gammalt i stort sett tillämpats vissa moraliska lagar särskilt i sådana fall, där ägaren av skogen ifråga bott nära intill. Då har man "för skams skull" inte velat göra intrång på hans mark. Jag vet flera ex. på att verkligt rejäla personer ha gjort så, att dom i slutet av lingonsäsongen ha frågat ägaren av den eller den inhägnaden, eller det och det skogspartiet, om han för sin egen del avslutat bävskörden, och om man då kanske får plocka av det som finns kvar eller av det som mognar på nytt.

4-5. I de här avsnitten talas det om huruvida man följts ut i grupp, när man skulle ut på bärplockning. Ja, det beror på vissa förhållanden. Låt oss t.ex. tänka på att man ska ut till en långt bort belägen holme. Att man inte själv

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 29520, E. Lundberg, Nb

ULMA 29520 Egon Lundberg. 1975
NB. NORRFJÄRDEN
Fgl. M 132

båtägare, kan man be att mot lämplig ersättning få följa med en båtägare, då denne ska iväg till koluen i fråga. Och många gånger kan båtägaren själv tycka, att detta är bara bra. Kan man då få hjälp med att ro en kanske tung båt, eller hjälp till att betala bensin, om det är fråga om en motorbåt, osv. Ofta kan det alltså ha förekommit, att många personer varit i sällskap sådana gånger. Men när man kommit fram till koluen, har man i regel spritt sig åt olika håll, vilket allihop helt naturligt haft bästa nyttan av. Sådana där båt-resor ha många gånger betraktats som en sorts nöjesutflykter, trots att man naturligt nog arbetat i "sitt anletes svett", medan själva bärplockningen pågått. Man har vid framkomsten enats om att man ska samlas vid biken på en viss tid för att ha gemensam mat-

rast. Då kan man koka kaffe på stranden och ha mycket trevligt tillställningar. Och så får det iväg igen för att plocka bär på nytt, tills det klockslag, som bestämts för arvfärden, är inne. Och under hemfärden berättar man sina upplevelser i skogen, och man jämför varandras plockningsresultat, man smaskryter över sin egna duktighet osv., allt under trevligt skämt och glans. En sådan här beskrivna grupp av bärplockare brukar man kalla ett bätlag, bätlag. Man säger t. ex. så här: 1 dag har 1 varit för bätlag öpa sändön. 1 dag har det varit 4 bätlag på Sändön. Ett bätlag kan bestå av både män, kvinnor och barn. Men naturligtvis är det mycket ofta bara kvinnor och barn, som är med, då karlarna är upptagna av annat arbete. I Uleå, t. ex. under första världskriget, vet jag dock, att vissa karlar tog sig ledigt

från sitt vanliga kanske väl betalda arbete och ägnade sig helt och hållet åt bärplockning. Lingonen stod mycket högt i pris då, och en duktig karl kunde komma upp till en hög dagsinkomst, helst om han hade möjlighet att fara ut till någon större holme uti havsbandet och stamma där ute några dagar i sträck. Det var ganska vanligt, att man då bodde i tält, om det inte fanns någon fiskarstuga eller jaktkoja att ta in i. Jag minns också, att det var mycket vanligt leverera bären till en stor uppköpare i Piteå, som hade uppköpstället här och där i byarna. Man kunde sälja lingonen orensade till lägre pris, om man så hjärtönskade. Det pris man fick, då man levererade bären, var inte det slutgiltiga priset. Uppköparen visste nämligen inte i förväg, hur det skulle

lyckas med försäljningen av det vis-
 sa är mycket stora bärparti, som in-
 leverades för transport inte bara inom
 landet utan även till utlandet, bl.a. till Tysk-
 land. Det var alltid spännande att läng-
 re fram på senhösten få bud om att nu
 kunde man få komma till den som tagit
 emot baren för att hämta den s. k. provi-
 sion, provisionen, eller överbäring, åter-
 bäringen. Dessa räknades efter procent
 på den summa, som man fått vid leve-
 ransen. Olika rykten kom i omlopp. En
 del tycktes ha hört, att det skulle bli
 hög provision, andra tvärtom. Kanske
 det rent av inte skulle bli någonting
 alls, antägo en del. Och vi barn, som
 sporrats till att vara duktiga bärproc-
 kare, vi såg med spänning fram mot
 den dag, då vår far för i väg för att
 hämta den eventuella utdelning, ut-
 delningen, som man också sa. På tal

om försäljning av bär bör också omnämnas, att det var många, som sålde liugon åt andra än de stora uppköparna. Det kunde t.ex. vara vissa "herrskep" i stan, som i förväg hade ^{tänge} tänge, lingat, på att köpa bär av den och den familjen. Även blåbär var det många som plockade inte bara för eget bruk utan till försäljning åt någon uppköpare eller privatperson. Åkerbär fanns det mycket gott om på våra ägor, när jag var barn. Det var en fröjd att få gå och plocka dessa fina bär, som i regel växte i rik mängd på dikenkanterna. Och kom man igen till samma dike någon dag efteråt, kunde man få en bra skörd då också, ty den snart man lämnat förut, hade nu mogna. I mitt hem var det i många år vanligt, att vi sålde åkerbär bl. a. till prästfamiljen på orten, som för varje

är i god tid förvissat sej om att få va-
ra vår kund i detta avseende. Jag hade
ofta förmånen att få gå till präst-
gården med de nyplockade bären.
Det var alltid en stor upplevelse. Ofta
blev man bjuda på någonting, och bären
betalades till överpris, eftersom dom
var så väldigt fina och så välplockade.
En barnupplevelse, som alltid sitter
 kvar i minnet.

6. Någon särskilt speciell kläddräkt
för bärplockning minns jag inte, att vi
hade. Men man rättade sej efter vad
som var lämpligt för det och det tillfäl-
let, och vad som passade efter väderle-
ken. När man plockade blåbär fick man
vara särskilt noga med att inte ha på
sej kläder, som man var rädd om, ty
blåbärsgläckor fick man lätt på sej. Ibland
var det högväst blåbärris, och om bä-
ren var mycket välmogna och saftiga,

kunde en del gå sönder, och både skor,
 strumpor och övriga klädespersedlar blev
 nerfläckade. Vid björktronplockning var
 det särskilt lämpligt att ha stövlar på
 sej, då dessa bär växa mest på myrar,
 mer eller mindre vattenrika. Skulle
 man ut på lingonplockning och kanske
 vara ute hela dagen eller flera dagar
 i sträck, ja, då gällde det att vara väl-
 försedd med kläder av olika slag, t. ex. regn-
 kläder, och extra kläder för eventuell kall-
 bläst ute på sjön, m. m. Under värsta mygg-
 tiden var det bra att ha med något slags
 tunt flöj, flor, att vira om huvudet,
 och vantar på händerna, vilket gick bra
 att ha, om man använde bärplockare. Man
 hade inte förr i tiden tillgång på mygg-
 oljor o. dyl. När man var ute på bärplock-
 ning, fick man helt naturligt extra god
 aptit. Det gällde då att ha en väl för-
 sedd matsäck med sej. Var man bara

ute ett par kiummar, hade man inte tid att ens ha kaffe med sej, men skulle man stanna ute hela dagen, ja, då måste man ha med sej massor av smörgåsar med kaffe, mjölk el. dyl. Man kunde också ha riktig mat med sej i matflaskor - eller burkar i termosstil, i vilka det fanns t.ex. välling, köttsoppa o. dyl. På smörgåsarna kunde man ha ost, kalla köttbullar el. dyl. Pannkaka, halverade kalla paltar med nykärnat kamsmör på och god, kall mjölk var både gott och närande. Tofflor och plattor inte att förglömma. Till en god utrustning hörde också div. förbandsartiklar vid event. olyckshändelser samt tvål och handduk, om man behövde träta av sej svett o. dyl. Den bärplockningen ingick bara som ett moment i en campingdag, behövde man kanske också ha med sej diverse badgrejer.

7. Beteckning för käll, vari källan upptar-

lades och transporterades: kont eller bärkont, kont eller bärkont. Om konten var gjord av näver, kallades den ~~även~~ näverkont, näverkont. Man kunde också använda korgar, korgar, vari bären uppsamlades, och en sådan korg kallades bärkorg, bärkorg. En säck, säck, kunde man också transportera bär i, särskilt lingon, som ju är så pass torra och hårda, att de tål vid en dylik transport. Naturligtvis ska lingonen inte förvaras i säcken mer än tillfälligtvis. Så snart man kommer hem, ska bären tömmas i trälådor, papplådor, konstar, kinkar o. dyl. Längre fram på hösten, då lingonen bli saftigare, bör transport i säcken helt undvikas. Vid plockning av blåbär, hallon, hjortron o. dyl. användes i regel mindre kärl, eftersom det här rör sig om mindre stora kvantiteter. Lämpliga kärl är då kinkar, dels gamla vanliga plåtinkar, smälje-

rade hinkar eller, nu i plaståldern, plast-
hinkar. Glasburkar kan också användas
och även kontar och korgar i miniatyr-
storlek. Ibland kan en bärplockare nå-
ka komma i en s. k. nödsituation, sär-
skilt när det gäller liugroplockning. Han
kan nästan oväntat stöta på ett bär-
ställe, som är svårlikt bärrikt. De kor-
gar och kärl han har med sej bli fort
fyllda. Han befinner sej kanske långt
inne på en holme och ger sej inte tid
att gå ned till båten efter flera kärl.
Då gäller det att vara uppfinningsrik.
En kull kan ta av sej sin blus eller
skjorta, en kvinnan sitt förkläde, sin
tjöl, sin huvudduk m. m. Och så gör man
bärekörbita, bärknyttor, av dessa. När ett
bätley efter dagens slut träffas vid bå-
ten, kan man få vara med om många
roliga överraskningar sina gånger.
Numera kan man lätt gardera sej mot

"kärbrist" genom att stoppa på sej några plattpåsar eller handelskastor. En särskild beskrivning torde den s.k. mesen, mesen, larva. En mes var en slags kont, som tillverkats så, att man kunde bära den på ryggen. Detta gick bra, eftersom den lilla formen passade ryggens böjning. Med inställningsbara kraftiga läderremmar spändes mesen fast. Den passade mest för karlar, som då också kunde orka med att bära korgar, kinkar o. dyl. i båda händerna. Mesar, korgar och kontar tillverkades ofta i hemmen vintertid. En del blev mycket duktiga i detta hantverk och kunde ha en bra bi-inkomst av detta samman. I min hembygd fanns bl.a. en sådan där skicklig korgmökare, korgmakare, som gick under namnet korgväktor, korg-Viktor. Detta namn var minnsann inte något okämnt utan ett heders-

namn. Man kunde också köpa kontar, korgar o. dyl. på marknader eller av kringresande försäljare.

8. Vid så gott som all bärplockning hade man ett mindre käril att plocka i, och när detta blev fullt, tömde man det i ett större. Man kallade det mindre kärilet *lilfsjæler*, *lill-käril*. Det var alltid viktigt vid all bärutrustning, att inte glömma bort ta med detta *lillkäril*. Dels var det ju många gånger, särskilt vid liägnoplockning, tungt att dras med en stor kont från turva till turva, och dels var det som lite tröstlöst att t. ex. vid plockning av blåbär, att börja plocka direkt i t. ex. en 15-liters hink. Ju mer man känkade och bar denna från plats till plats, ju mer skönzke, skänkade eller packade bären ihop sej, och man kunde knappast tänka sej, att hinken nånsin skulle bli full. *Lill-kärilet* kon-

de vara: en liten kont, en av barnens sandhinkar, en tillbringare el. dyl. Ofta skämtades det över detta lillkär. Exempelvis: 2 dag skol: mop hemst möjge blöbera: 2 kar en fjäntanlitez hög del lill-fjälter. I dag ska jag plocka hemst mycket blåbär; jag har en 15-litershink till lillkär. Eller: 2 skul ha haft en kaffe-köp del lill-fjälter, so har en nägsten vöte jyl. Jag skulle ha haft en kaffekopp till lill-kär, så har den då nänsin blivit full.

9. Om man vid "storplockning" av bär, t.ex. lingon, inte kunde förstå hem bären för varje dag, fanns det ibland möjlighet att lämna bären i t.ex. en slätterstuga, en skogsstuga, en fiskarstuga el. dyl. tills man efter några dagar hade fått ihop så mycket, att man kunde ta häst och kärra med sej och hämta allt på en gång.

10. Skrock och vidskeplighet i samband med bärplockning känner jag inte till. Om man nu inte ska räkna med sådana här yttranden, som man kunde få höra ibland: nå öpa bärge dina gor i äldre meur o nöp lünbera för e fjoot rånke i dor o spilt ut - n hel kont o vricks mæ ut äte - n fjoot so i mot et ha käme mæ hem Nää, på det där berget går jag aldrig mer och plockar lüngron, för i fjöl ramlade jag där och spillde ut en hel kont och vrickade mej i en fot, så jag håll inte på komma mej hem. Omnämnas bör också, att om man var flera i sällskap, och en i sällskapet kom till ett bra bärställe, så kunde denna kanske säga: to för ställe met Det här är mitt bärställe! Ibland respekterades ett sånt där tu-ande eller "spottande", ibland hade det motsatt verkan. De som hörde yttrandet rusade bare till de också, så man förstod, att

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Acconr: 29520, E. Lundberg, Nb

ULMA 29520 Egon Lundberg. 1975
NB, NORRFJÄRDEN
Frgl. M 132

här fanns det gott om bär.

11. Fönstegsplockning av bär. Delade meningar ha alltid rätt om detta. Den övervägande delen av befolkningen i min hemtrakt ha respekterat sabbetsbudet även i det här fallet och helt avstått från bärplockning. Andra ha dagligt lite med sitt samvete och resonerat som så, att om jag inte passar på och plockar de och de bären i helgen, så blir jag nog utau. Det mesta hinner andra plocka bort. En bredje grupp är de människor som inte ägne ens en tanke på om det är söndag eller vardag, huvudsaken är att man hinner roffa åt sig så mycket bär som möjligt.

12. Att i förväg ha märken för bärskörden har nog inte varit så ovanligt. Det enda kan ju vara, att man räknat ut, att på det och det "hygget" borde det nog bli rikligt med lingon nu till

sommaren, eller på ett par år till, osv. 13-17. Angående fruktträd och bärbuskar så har jag genom intervjuer och genom egna minnen från min barndom kommit fram till, att det i Bojarna av seklet inte förekom några nämnvärd mängd av sådana i min kontrakt. Endast hos vissa enskilda familjer kunde det hända, att man skaffade sig något äppelträd kanske mest som ett kuriosum för att se, om man kunde få fram något moget äpple. Oftast blev det bara så, att det kom fram några blommor, men att dessa så småningom föll av utan att ge någon frukt. Ibland blev det väl någon surkart här och där. Själv där berörde nog mest på att man inte lärt sig, hur det hela skulle gå till. Ibland lyckades det förstås för någon, och detta väckte då berättligt uppseende. Så småningom fick man lära sig hur

fruktträd skulle skötas, och i våra dagar är det inte alls vanligt med t. ex. äppelträd i trädgårdarna. Bättre än med fruktträd gick det i regel med bärbuskar. De vanligaste var röda, svarta och vita bär¹⁾, som vissa år kunde skördas i rätt så stora mängder. Även krusbärsbuskar började planteras här och där. Jag minns t. ex. att vi i mitt barndoms hem hade två sådana buskar, som gav rätt så bra skörd. Förutom vilda hallon började man också plantera trädgårdshallon här och där. Bären på dessa hallonrisplantor bli i regel större än på det vilda riset, men allmänt anses de vilda hallonen vara mer söta än trädgårdshallonen. Ett bekymmer för odlare av fruktträd och bärbuskar har alltid varit småfåglar, som decimerat skörden mer och mindre. Ett gammalt knep i kampen mot dessa

¹⁾ = vinbär.

Jfr Tillägg!

R^u

"Ljurar" har varit att sätta ut s.k. fjögelskrämen, fågelsträmmor. Oftast ha dessa bestått av en träströme, på vilken man placerat gamla kläder, hattar o. dyl. Och har man fått dessa att sitta löst och ledigt och fladdra för vinden, så ha fåglarna blivit skrända och låtit frukt och bär vara i fred, åtminstone tills som börjat väja sej vid "strämmorna". En del ha också försökt skrämna fåglarna med papperslappar, tygbitar, skramlande plåtbitar o. dyl., som man fäst på ett långt snöre, spänt mellan två träppor eller träd. Förutom fåglarna ha småpojkar, och kanske dito flickor, ibland funnit ett nöje i att stjäla frukt och bär i trädgårdarna, oftast i skydd av mörkret. Detta har blivit mer och mer en sport och inte just för att man nödvändigt velat få smaka på dessa fruk-

ter och bär. Fållt undantag kan man ju nämna, och det är jordgubbar, som många försöker knycka, bara för att de är så begärliga att äta på stående fot direkt från trädgårdslandet.

18-19. Rensning av bär. Jag börjar med lingonen, som ju ha varit och är de viktigaste av alla vilda bär i våra trakter. Först och främst bör framhållas, att om man plockar lingon för hand, så följer inte så mycket boss och skräp med, som då man plockar med bärplockningsapparat. Handplockade lingon går alltså bra att rensa. Det enklaste sättet har nog varit, att tälla bären på en stor bricka, och så pillras man bären från den ena kanten till den andra, och boss och sjuka bär, blåbär och kråkbär tas naturligtvis bort. Darn kan lätt lära sej att rensa lingon, och gamla mormor och farfar kan nu göra en nyttig in-

skräda

skrä

el. rensa

räng

sats under den bräda lingontiden, även om de inte orka gå ut och plocka bär. Ika bären användas till sylt i det egna hushållet, är man mycket mån om att få bären riktigt noggrant rensade. Ika bären lämnas in till försäljning, så är det nog många som slarvar med rensningen. Det borde man förstås inte göra, men å andra sidan vet man att ett och annat lingonrisblad o. dyl. inte kan göra någon skada. Vårre är det då, om man låter kanske övermogna blåbär slinka med, eller odon, kräkbär m. m. samt bärfisar och andra småkryp. På det fråga om att rensa en större kvantitet lingon, brukar man först väder öy, vädra ur, bären. Det kan göras på följande enkla sätt. Man breder ut på marken en filt, ett annat stort lygskynke, ett stort papper el. dyl. På stället man sej på en stol och håller

sakta ut lingonen på skycket i jäga.
 Man bör göra detta, då det blåser lagom
 hård vind, varvid blad och boss blåses
 bort och faller ned utanför skyckets
 kant, under det att bären, som ju är
 tyngre, hamnar på själva skycket. Att
 rensa bär på detta sätt kallas att
 väderskrä, väder-skräda (väder-rensa) bär-
 ren. Man måste naturligtvis efteråt
 rensa dem för hand också, ty allt
 skräp far ju inte bort, men handrens-
 ningen blir nu mycket lättare. Andra
 rensningsmetoder finns också. Man
 kan t. ex. hälla bären i en slugs säll,
 som är så gjord, att de runda bären
 lätt pillras ned i en öppning i sällens
 kant, under det boss o. dyl., som inte har
 någon egen pullningsförmåga, stannar
 kvar. Sedan bären pillrats bort från säl-
 len, skakas man ur skräpet, och så
 börjar man rensa en ny omgång. Bär-

plockare, som plockar 1000-tals liter bär för avsalu, kan också rensa bären på en sådesrensningmaskin, som kallas käftmaskin, kastmaskin. Principen blir ungefär densamma som vid väderrensning, men nu är man inte beroende av den yttre blåsten, utan nu kan man vara inomhus, och det hela går mycket fortare än väderrensningen. Blåsten rensas för hand på brickor, porslinsfat el. dyl. Likadant gör man med jordgubbar, hallon, hjortron osv. I hallonen finns det ofta gott om små maskar, som man bör vara noga med att avlägsna vid rensningen. Alla är dock inte så väst noga med att få bort varenda liten mask. De resonerar som så, att när sylten kokas, så liksom föröntas dessa småkryp, och dom kan inte ästadkomma någon skada. Ett gängse uttryck sådana där gån-

ger är: ha dra olt ot fjöda det drar
 allt till fjödan. Iå ha vi åkerbären.
 Dom är verkligen svåra att rensa,
 då fjöderbladen oftast sitter rätt så hårt
 fast vid bäret. En del pillrar loss dessa
 blad med fingrarna, andra använder en
 liten sax, t. ex. en brodertsax, till detta ändamål.
 En del ha inte alls fölemod med
 att rensa dessa bär, särskilt om dom
 är mycket små. Då kan man koka bären
 rensade och sedan låta alltsammans
 fara genom en sil av lämpligt slag,
 och då blir det naturligtvis bara saften
 man får vara på. Men den är
 underbart god den också. Fickelbären,
 d. v. s. kartornets bär, som växer
 på enstaka holmar här i skärgården,
 är besvärliga att rensa. Dessa bär,
 som växer på mycket små buskar, är
 till färgen gula och sitter liksom i
 klungor nära stjälken. Det är svårt

att få loss bären, allrahelst för att
kuskarna är försedda med vassa tora,
som man lätt sticker sej i fingrarna
på.



1 = blad
2 = vassa
taggar
3 = bär

Havtornskvist

Bäst är att ta kvis-
tarna som dom är
och stoppa dem i sto-
ra papperspåsar, i
säckar eller i papp-
lådor. Bäst är också

att inte plocka bären förrän på senhösten,
gärna efter någon frostnatt. När man
kommer hem med kvistarna, börjar den
tålmodsprövande rensningen, d.v.s. bort-
tagningen av bären från de taggiga kvis-
tarna. Man bör inte vara ömhög, ömhög-
dad, vid detta slags arbete. En del pill-
rar försiktigt bort bären för hand. And-
ra klipper bort bären med smisaklar. En
del ha inte tålmod att göra på nå-
got av dessa 2 sätt, utan dom klipper
bara bort de kvistar, eller delar av kvis-

lar, där inga bär sitter, och resten sköljer man med vatten och stoppar ned alltsammans i syltkittelu och kokar det hela, varvid bären förstas kokar sönder. Sedan silas alltsammans, och saften kan man buteljera och rent av frysa, tills man ska använda den. Man gör inte just gärna drycker av saften, utan man kokar kräm av den. En del blandar i lite äppelmos i krämen. Smaken på hartornsbär är enastående fin och pikant.

20. Här ska redogöras för behandlingen av de olika bärarterna efter rensningen: Lingon. Av dessa bär kokar man lingonsylt. Socker tillsättes numera nästan alltid, så att sylten blir tillräckligt söt på en gång. Förr i tiden var det ganska vanligt att söta med sirap i stället för socker. Då kallades produkten sirapslingon, sirapslingon. Sammantal tillbaka kokade man ibland lingonen utan till-

sats av socker eller sirap. Denna sockrade massa fick frysa, oftast i någon stor träbytta eller annat träkärl. Detta kärl förvarades då i en kall förrådsbod el. dyl. Där blev sylten ofta steinfrossen (eller steinfross), stenfrusen. Och när man skulle ta in litet av massan i något mindre kärl, måste man ha en kniv el. dyl. och kärva, karva, ur sylten. Sedan denna linat, sockrades den och användes i mjölk, som man åt tillsammans med kornmjölsgröt el. annan gröt. Lade man ont om mjölk, blandades sylten i vatten till en s. k. linbereriet, lingonvata. Den nu mest vanliga söta lingonsylten förvarar man i källare, skafferier el. dyl. utrymmen. Man kan blanda i lite natron eller annat konserveringsmedel för att förhindra jäsnings och mögelbildning. Och händer det, att sylten ändå möglar, kan mögelkakan ofta lätt avlägsnas,

och någon möjelsomak känns knappast i sylten. Lingrosylt ätes också till pannkaka, plättar, palt osv., ja, även som mellantugg mellan färdbottnar o. dyl. Vidare kan man blanda lingrosylt och mjölk i en tallrik och bryta smör till tunnbröd el. framugnsbröd däri. Man kan också blanda skorpar i mjölk och lingron, och då äter man detta som efterrätt t. ex. efter kött och potatis. Lingron kan också användas råa. Man kan vid rensningen plocka ur särskilt stora och fina lingron, som man sedan lägger på burk och slår vatten över. Man kallar dem då vätlingron, vattlingron. (märk: inte vattenlingron!) När dom ska användas, kallar man bort allt vatten och blandar lingronen med socker och grädde. Denna rätt serverades ofta för på kalas som milabjudning, mellanbjudning, jämte kakor av olika slag,

knäck, karameller, saft m. m. Man kan också blanda råa lingon med socker och röra om länge och väl, tills man får en syltliknande massa, som man kan äta precis som vanlig lingonsylt. Av lingon gör man också en vanlig dryck, lingondricka. Därvid mallas lingonen på köttkrarna och blandas med en viss vattenmängd, i vilket man löst upp lite vinsyra. Massan får stå något dygn, och sedan får alltsammans rinna genom silbuk. Därefter blandas strösocker i saften, och man rör om massan, tills sockret är fullständigt upplöst. Därefter kaneljeras drickan. Den är mycket koncentrerad, och vid tillagning av måltidsdryck blandas den upp med lagom mängd vatten. Av lingonsaft och lingondricka kan man också göra saftsås, lingongelé m. m. Blåbär. Av färsta blåbär

kokar man ofta blåbärsgröt, blåbärs-
 gröt, som ätes som vanlig gröt, också
 med socker på och mjölk till. Vidare
 kokar man av blåbär blåbärssylt för
 vinterbruk. Denna sylt ätes till pann-
 kaka, plättar, palt m.m. Man kan ock-
 så använda den till s. t. blåbärspaj. Sop-
 pa, kräm och gröt kan man koka av
 blåbärssylten. Färskt blåbär blir gott
 i s. t. blåbärskaka. Av vetebrods- eller
 sockerkak^{deg}smötet gör man då runda,
 ganska platta underlag, och så läg-
 ger man blåbär och socker på degen,
 viker opp en kant runt om och grät-
 dar i ugn. Av blåbär kan man göra
 blåbärssaft, dels söt, dels sur. Den sist-
 nämnda anses vara bra att dricka,
 efter det man haft maginfluensa med
 diarré. Man kan också djupfrysa he-
 la blåbär, och sen vid behov tina opp
 dem och använda dem precis som färs-

ka bär. Av blåbär kan man också göra blåbärsdricka, blåbärsvin osv.

Hjortron m. fl. Hjortronen är bäst, om de få mogna, innan man plockas dem. Detta är dock många gånger bara ett önsketänkande. Ika man hinna få någon del av skörden, gäller det att vara ute i tid. Man gör sylt av hjortron, och om en del av bären är omogna, blir sylten hårdare till konsistensen än om alla bären är fullt mogna. En del mosar sönder hjortronen, och då kallas resultatet mylta. Hjortronsylt och mylta användes ofta i bakverk, som mellantägg och dekorerung av tårter m. m. Mylta och mjölk är också en god efterrätt, till vilken man kan ha diverse tillbehör, t. ex. rår, kee, småkakor m. m. Andra bär, såsom smultron, jordgubbar, hallon, äkerbär m. fl., gör man också mesta-

dels sylt av. Och om det är något parti bär av sämre kvalitet, t.ex. övermogna bär, eller bär plöckade i regnväder, så som blir nästan omöjliga att rensa, så kan man "slavvrensa" dem och sedan koka hela massan och bara ta ur saften ur denna.

Rönbär. Rönbär kan man också ta vara på. Det är många, som gör gelé av dessa bär, och detta gelé anses vara särskilt passande till vilt, t.ex. till fågelstek. Vidare gör man rönbärsserika i stil med vad förut skrivits om lingondricka. Av rönbär kunde man också göra råvörd rönbärssylt. Förutom socker brukade man också blanda i lite konjak. I våra trakter var det också ett tag ganska vanligt att ha rönbär på lager i skafferiet och att ta sej något bär då och då. Men så började någon prata om att man kunde

från njursten av ~~ett~~ römbär, och då minskades förbrukningen av dessa bär.

Nypon. Frukten på nyponbusken har många husmödrar sen gammalt tillbaka tagit vara på. Man har torokat nyponen och kokat nypon-soppa på dem. En hälsosam dryck kan man också få av nyponen, nämligen nypon-té. Man har också försökt se på att av väl mogna nypon och socker samt lite bensoesyra natron göra råört nyponmos. Vinbär.

Av de olika vinbärssorterna anses de svarta vara mest hälsosamma. Men även andra vinbärssorter kan vara på.

De mest vanliga produktionerna av vinbär är vinbärsgelé, -saft och -dricka.

21. Frågorna i detta stycke är delvis besvarade i st. 18-19.

22. Föret har jag skrivit om syltning av olika bär. En del kallar sylt med namnet mos, mos, eller béremos, bärmos.

Mycket vanligt är det att använda ordet mos i samband med äpplen. Man talar alltså om äpelmoss, äppelmos. Böjning av ordet mos: os. moss n. bs. mosses Plur. saknas. Man kan också göra mos av äpple plus någon bärsort, t. ex. äpple och vibbär eller äpple och lingon. Ibland har man kokat sylt eller mos av blandade bärarter, t. ex. av blåbär och lingon eller av blåbär och hallon. Detta kan ofta ha berott på att tillgången på blåbär och hallon något är varit liten, och då har man velat dryga ut dessa bär med lite lingon, som det ju i regel alltid finns rätt så mycket av. Även andra frukter och bär kan man göra olika sylt- och mos-kombinationer av, allt beroende av vad man har tillgång till.

23. Redskap för syltberedning: sylt-¹⁾gryt, syltgryta, och syltsittel¹⁾, syltkittel. Sammantillbaka, då man mest använ-

¹⁾ = sylt-¹⁾ - RV.

de sejar av öppen spis, fick man ju lov att sylta i lämpliga kokkärl, som passade under sådana förhållanden. Man kunde ha t. ex. en panna på 3 fötter, eller en vanlig kokpanna utan fötter, som man ställde på en s. k. krefot på spisen. Man kunde också ha en gryta, som man hängde upp i en krok i den öppna spisen. Man körde om i grytorna eller kitteln med en träspade, en träsked, en slev el. dyl.

24. I ett föregående kapitel har jag omnämnt, att man förr i tiden ofta kokade lingon utan tillsats av sötningsmedel. Då kallades lingonen surliggon, surlingon.

25. Fur sylt bli lätt förstörd av jäsnings- och mögel. Ett sätt att skydda t. ex. sockrab lingonsylt är att förvara denna sylt i fruset tillstånd.

26. Sylt förvarades på olika sätt. Sammantal tillbaka i träbyttor eller andra

träkärl, eller i en s. t. syltkruka,¹⁾ syltkruka, som fanns i olika storlekar. De kunde vara av stengods eller av porcellän. På smänningom började det också bli vanligt med förvaringskärl av glas. Och i vår tid är det ju i varje hem rent av en uppsjö av glaskurkar i olika storlekar, som man köpt en massa produkter i, t. ex. inlagda rödbetor, konserver m. m. Vid all förvaring av sylt, har man alltid varit nogga med att täcka över syltkärlet med tättsittande lock, med syltpapper o. dyl. Och så har man förvarat syltkurkar i t. ex. ett kallt skafferi, i en golokällare, som förut fanns i så många hem, i s. t. vtekkällare, om denna var gjord så, att det inte fanns risk för sönderfrysning av t. ex. glaskurkar o. dyl.

27. Den gammalt lubbaka har man, som jag också omnämnt i st. 20, brukat äta

¹⁾ = sylt - RU.

Sylt och mjölk som maträtt, exempelvis som efterrätt. Detta gäller särskilt sylt av lingon, hjortron och blåbär. Hjortron och blåbär kan förresten ofta ätas osyltade tillsammans med mjölk eller grädde, men då tar man i regel socker till. Till de här omnämnda efterrätterna kan man servera t. ex. skorpor, keex, rår eller smitakor av olika slag. Lingonsylt och mjölk är också mycket vanligt att äta till kornmjöls- eller rågmjölsgröt.

28. Vissa bär och fruktsorter kan man brukat koka i färskt tillstånd med mjölk eller gryn till gröt eller soppa, vilket beskrivits i st. 20. Äppelgröt har också födtkommit. Då blandar man äppelklyftor i t. ex. risgrynsgröt. Äpplen kunde också blandas i blåbärs-soppa.

29. Vissa sylter och fruktmos har man använt som sovel på bröd. Mest van-

ligt är att göra blibärskaka. Se stycket 20, avsnittet om blibär!

30. Vissa bärsorter har man brukat torka. Jag minns från min barndom, att detta särskilt var fallet med blåbär. Bären utsattes då först för lufttorkning några dagar, och sedan fortsatte man torkningen i svag ugnsvärme. När bären var färdigtorkade, var dom ihopskrumpna, och man kunde sedan förvara dem i papperspåsar, i kartonger el. dyl. När man då sedan under vinterns lopp skulle använda dessa bär, så blev det mestadels att koka soppa eller gröt av dem. Men jag minns också, att man aldrig tyckte riktigt på bra om dessa maträtter. Det fick förstås duga ändå som ersättning för gröt och soppa, kokad på färska bär eller av syltade bär. En av mina pages-

män har också berättat, att man i hennes hem brukade skicka torkade blåbär till någon släkting eller bekant, som arbetade som missionär i hednaland. Där uppskattades denna produkt i högsta grad. Även krusbär och svarta vinbär brukade man ibland torka på liknande sätt som blåbär.

31. Eftersom fruktodling inte är gammalt varit av någon nämnvärd betydelse här, så är det inte nånting särskilt att skriva om i fråga om torkning av frukt.

32-34. Torkad frukt har sedan gammalt funnits att köpa på matvarubutikerna. Det var mest vanligt att köpa s. k. blandad frukt. Denna bestod av plommon, som ofta kallades sviskon, sviskon, av aprikoser, ringäpple, persikor, päron o. dyl. Man kokade antingen kräm eller fruktoppa av den.

na frukt. Frukten kokades i vatten, sockrades och avreddes med potatismjöl. Rätten äts oftast som efterrätt med mjölk eller gräddde till.

35. Saft och vin har man sedan gammalt brukat bereda av både bär och frukter. Detta har delvis framkommit av min redogörelse, bl. a. i kapitlet 20. Men ytterligare exempel kan anföras. Bl. a. har jag försökt få reda på, i vilken utsträckning man har använt enbär i framställning av t. ex. drycker. Jag har kommit fram till, att man av enbär sen gammalt framställt en dryck, som kallas sänbärsdricka, enbärsdricka. Man väntar tills enbären blivit blå till färgen, vilket bevisar, att de då är mogna. Sedan man plockat av bären från buskarna, torkar man dem och krossar dem t. ex. i en mortel. Därefter kokas bären i vatten, och så småningom sätter man till

socker i vätskan. Vill man få lite färg på drickan, tillsätter man s. k. sockerkulör, som sen gammalt finnes att köpa på apotek. Än i dag är det en och annan, som gör enbärdricka själv. För att slip-
pa besväret med enbären, köper man nu i regel enbärsolja på apoteket. Av en av mina sagesmän har jag fått följande re-
cept: 3 kkp. socker, eventuellt några russin,
5 l. vatten, 1 dsk sockerkulör, 5 droppar
enbärsolja, 1/4 paket jäst (drukt). Av
vattnet tar man 1/2 l. och kokar det med
sockret och låter det kalla. Jästen rör
man ut i en liten tår av "lagen". Sedan
blandar man dit resten av vattnet, soc-
kerkulören och enbärsoljan och rör om
ordentligt. Allt ska stå i rumsvärme
ungefär 3 dygn. Denna dricka åstad-
kommer hos många ökad urinerings.
Detta upplever en del som ganska besvä-
ligt. Andra äter kry sej inte så mycket

om detta utan reserverar som så, att genom denna ökade urinmängd få njurarna en välbehövlig rening. En del lär också gammalt tillbaka ha använt enbär tillsammans med lingon i en slags sallad. Enbären krossas och kokas i vatten ett par timmar. Sedan få de stå övertäckta ^{några} ett par timmar, varefter lagen åter uppkokas. I denna lag läggs man ner lingon, och nu kokas alltsammans upp igen. Salladen kan förvaras i krukor. Den lär vara mycket god till kött. En beskrivning på hur man gör blåbärsvin har jag också nyss fått tag på: Ett glas blåbär läggs i en litersflaska, fylld med vatten. Några russin kan också läggas i. Dessa sådana flaskor ställs i ett soligt fönster och får stå så i 3 veckor. Sedan silas bären och russinen bort. Och till varje liter blandar man i ett glas soc-

ker. Flaskorna kan förvaras i en kallare. Detta blåbärsvin kan variera i smak, antagligen beroende på kvaliteten av bären eller också på väderleken. Min sagesman berättade, att ibland känns det som en ättiksmak i vinet, vad detta nu kunde bero på. En gammal tant hade också berättat för länge sedan om att hon brukade blanda 1 matsked konjak i en flaska blåbärsvin. Och då kommenterade hon detta med nedanstående ramsa, där orden blåbärsvin och konjak hade bytt plats. Men alla förstod så väl vad hon menade, eftersom hon ibland stammade, när hon pratade, och ofta i hastigheten förväxlade ord, så att de kom på fel plats. Denna hennes "ramsa" får bli slutorden i den här redogörelsen om bär och frukter i tushället:

sämebit öksö so göt hä b~~er~~ som man
bländ en liter o konjak vä-n mäts~~si~~

o blåbærvein. Fåmmertligt också, så gott
det blir, om man blandar en liter kon-
jak med en matsked av blåbærsvin!

(1.)
Kompletteringar till förut insänt svar
 på Frågelistan N 132 om Bär och
frukter i hushållet.

Dialektbenämningar på bär och
 frukter i olika utvecklingsstadiet, och
 dylikt: Jag börjar med blommor, som
 på dialekten heter blöm. Böjning:
 os. blöm f. os. blömma op. ~ ep. blömmen
 Kart heter på dialekten kaf Böjning:
 os. kaf m. os. kafen op. kaf ep. kafen Mot-
 svarande adjektiv är kafa, kartig.
 Böjning: kafa komp. meir ~ sup. mest ~
 tok. nämna så ot so kafa linberon veld
 a et köök hamma så, att så karti-
 ga lingon ville hon inte koka. Då
 karten vuxit ut till ett färdigt bär,
 säger man, att bäret är moget. Böj-
 ning av adjektivet moget (mogen):
 mögne komp. meir ~ sup. mest ~
 eller också säger man om ett mo-
 get bär, att det är fullmögne, full¹⁾

¹⁾ = full-

bërom?

Jh Tillägg
29.9.75

mog^{et}. Ex. nop böra de bërom som
 vöra mest mög^{ne} Plöcka bara de
 bä, som är mest mogna. Böjning
 av motsvarande verb, alltså verbet mog-
 na: inf. möggen pres. ~ imp. mög^{ne}
 sup. ~. Böjning av adj. övermog^{et}:
 övermög^{ne}, mer ~, mest ~. Ex. va kom
 far seint snötren vör övermög^{ne} o
 mesta deln lo^g öpa märka Vi kom för
 sent. Hjortonen var övermog^{na}, och
 mesta delen låg på marken. De bä
 och frukter fryser, blir de flesta för-
 störda. Böjning av verbet frysa: inf.
 frä^s pres. frä^s imp. frä^s sup. frä^se. Ex.
 hä va^t no költ i mot blåbära köma
 säket ot frä^s Det blir nog kallt i natt,
 blåbären kommer säkert att frysa.
 nä ha bränbära ökar frä^se. Na ha hal-
 lonen också frä^sit. Meningar, där
 benämningar på friska bä ingår:
 hä var väckit gröna o friska bërom

ULMA 29520. Egon Lundberg 1975
 NB. NORRFJÄRDEN
 Fgl. M 132

=bërom?

Jh Tillägg
29.9.75

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Acnr: 29520, E. Lundberg, NB

ha de nöpe & gör det var verkligen
 granna och friska bär, som du pluc-
 kade i går. nu kan de fjäp & par
 fjälo & snötrom ot ma också men bora
 om ha gör väskbit prima bär om. Nog
 kan du köpa ett par kilo hjörtrom
 åt mej också men bara om det är
 verkligt prima bär. Uttryck, i vilket
 förekommer uppgifter om att bär
 angripits av sjukdomar eller insek-
 ter: blöbera soq ut so grän do:
 nöpe dem men dö & bäd & skre dem
 so soq & ot ha var mest fjätbära blå-
 bären såg ut så fina, då jag pluc-
 kade dem, men då jag började reu-
 sa dem, såg jag, att det var mest
 s. k. köttbär. I stället för ordet köttbär
 säger man ofta helt enkelt pükbara
 sjukbär. Ex. & soq et ut enda pükbar
 äte ot blöbera som & nöpe. Jag såg inte
 ett enda sjukbär i alla blåbär, som

(4.)
 jag plockade. Många bävararter ha lätt
 för att angripas av vissa insekter.
 På är fallet t.ex. med vilda hallon, där
 man ofta träffar på små maskar i
 själva bäret. Äi det bara enstaka
 maskar, kan man lätt arslägsna det-
 ta vid rensningen av bären. Men i-
 bland träffar man på hallonstäl-
 len, där man nästan i alla bären
 hittar dessa småkryp. Och bären se
 då ut små och vaptitliga, och ofta
 överger man ett sånt hallonställe
 med motiveringen: ha bar se et öfer
 leidn, öpa et nöj, tåker jena kråkobe-
 rom som vora jufl o maskom det lö-
 nar sej inte offra tid på att plocka
 sådana här undermåliga bär, som äi
 falla av maskar. En del bärsorter
 angripas av spindlar, av mögel o. dy.
 och bli därigenom vaptitliga. Di man
 plockar lingon, händer det rätt så of-

ta, att man får med ären en och annan s. k. bärfej, bär-fis. Detta djur hör till skinkflyn, som är en underordning av skinnbaggar. Av både ordet bär-fis och skinkflyn förstår man, att djuren i fråga avsevärdt ett illaluktande ämne. Böjning av bär-fis: os. bärfejös m. os. -n op. ~ bär-fis-a. Benämning på olika sorters bär-ris: blåbärris eller blåbärris, linbärris, lingonris, brännbärris, hallonris, osv. Namn på fruktställningen, t. ex. hos lingon: knäp, knippa. Böjning: os. knäp f. os. knäpa op. ~ bär-fis knäpen t. ex. t. ex. var bra fina nägla bärstäl där linbärris sitta i stora knäp om får de drag i so mögla in bärfejölare Det är bra hitta något bärställe, där lingonen sitter i stora knäppen, för då ökar det fort i bärkärlet. Om däremot lingonknäpparna är små, kanske bara 2-3 bär i varje, så får man odla mera

1) eller
- lugg,
"lyng". If
ordsaml.
ULM 7 acc.
21933

(6.)

tid för att få ett visst bärkärll fullt.
 Böjning av verbet draga: inf. dröga,
 pres. drag, imp. droo, sup. dröge
 Det här sammanhanget syftar "drag"
 på att bärsmängden i kärlet ökar så
 fort, när det finns många bär i varje
 bärknippa. Som synes är böjningen av
 verbet ifråga lika som då man böjer
 böjer ordet 'draga': betydelsen t.ex. att
 'draga ett lass'. Då man från de ploc-
 kade bären avskiljer blad, loss, maskor
 o. dyl., så säger man, att man skrä, skrä-
 dar, eller räq, rensar, bären i fråga. Böj-
 ning av dessa 2 verb: inf. räq, pres. ~,
 imp. räq, sup. ~. inf. skrä pres. ~ imp.
 skrä el. skräde sup. skret el. skräde Ex. do
 i jo räq snötren zina skol i säle dem
 Då jag får rensa de här hjörtornen ska
 jag sälja dem. i skrä (el. skräde) öl
 linbera i gor Jag skrädate (rensat)
 alla liugonen i går. Av de båda verben
 'rensa' och 'skräda' har jag fått den upp-

ULMA 29520. Egon Lundberg 1975
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 132

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Acconr. 29520, E. Lundberg, NB

(7.)
 fattningen, att skräda förkommer i nå-
 got större utsträckning än 'rensa', när
 det är fråga om bär. Verbet 'skräda'
 uppträder ibland med andra objekt
 än bär, t. ex. skre vöta, skräda orden. Om
 t. ex. en person blir hemskt mycket förar-
 yad på en annan, så kan han många
 gånger inte alls betärskas sej; utan han
 vräk sig så, vräker ut sej, likt och olikt,
 t. ex. eder och förbannelser, skällsord av
 olika slag m.m. Då kan en åhörare kom-
 mentera detta på följande sätt: han
 skräd minsän et vöta so hemst araj
 va-η. Fritt översatt: Han så precis allt som
 han kom ihåg, utan tanke på hur hemskt
 illa det låt. Även 'rensa' användes ofta
 utan samband med bär. Så t. ex. kan man
 säga: Nu ska va reng bort ogräset bota
 blombanken. Nu ska vi rensa bort ogrä-
 set från blombanken. Nu ska nu ha va
 snat rengs hela pärolände. Nu ska vi
 snart plocka bort ogräset från pota-

(8.)
 tislandet. Verbet 'rensa' kan också an-
 vändas reflexivt: nå ha fjēka rēntligen
 lat sa rēng sa sōlv Nu har fjēken
 rēntligen lart sej att rensa sej själv.
 Vilket syftar på "att rensa sej: andan
 efter toalettbesök". Att på vāren be-
 fria ett område, t.ex. en gårdstomt,
 från vinterns samlat skräp av kris-
 tar, lōv, barr, papper och dyl. kallas
 att stāda gōg, stāda gårdēn, rēng
 gōg, rensa gårdēn, soop gōg, sopa går-
 den. Att befria fisk från inēlvor, gā-
 lar o. dyl. kallas att rēng fisken, ren-
 sa fisken, eller djāra o_p, gōra o_p,
 fisken, eller dyl¹⁾ fisken, gāla fisken.
 Böjning av verbet 'gōra o_p': inf. djāra
 o_p pres. dyl²⁾ o_p imp. dyl³⁾ o_p sup.
 dyl⁴⁾ o_p t.ex. ha du et dyl⁵⁾ o_p o_pan en
 dar du inte rensat fisk abborren "rēn"?
 Att befria den trōskade sādēn, t.ex. kor-
 net, från agnar, loss o. dyl. kan man
 uttrycka så här: rēng kōge, rensa

ULMA 29520. Egon Lundberg 1975
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 132

¹⁾ accent?
 = o_pan?

Jfr ordsent!
 acc. 21933

Jfr Tillägg
 29.9.75

(9.)

kornet. Men man säger också rånst köge, "rensle" kornet. Detta ovanliga ord kommer av substantivet rånstla, rensla, en sorts salt-anordning, varigenom agnarna och själva kärnorna skiljs åt. Böjning: inf rånst pres. ~ imp. rånst sep. ~. Ex. va skö rånst köghögen jäna öta va dyära midägen Vi ska skilja agnarna från kornet i den här sädeskögen, innan vi gör middan. Så vill jag också komplettera min ordsamling med verbet 'hälla', eftersom detta verb lär saknas där. Det mest vanliga 'hälla' är ju t.ex. hälla i en penne, hälla fast pojken, så att han inte springer ut i körbanan, hälla tyst om nårling, hälla med den man sist pratade med. Men så ha vi dessutom den här: Vid planering av ett knyt-kalas kan någon säga: i skol hol käfe o o elen ha löve hol döpsese o o äna skol fjättr fräktla o göten

?
 1/2 = rånst,
 bs. rånstla.
 Jfr ordsaml.
 acc. 21933!

ULMA 29520. Egon Lundberg 1975
 NB. NORRFJÄRDEN
 Fgl. M 132

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 29520, E. Lundberg, Nb

(10.)

Jag ska hålla kaffe, och Elin har lo-
vat hålla kaffebröd, och Anna ska kö-
pa frukt och karameller. Som fram-
går av detta exempel betyder 'hållä'
i det här fallet 'taga med', 'ansvara
för', 'satsa' osv. På ark 31 i mitt frå-
gelistsvar hade jag skrivit om bär-
buskar och nämnt om, att de vanligas-
te var 'röda, svarta och vita bär'. Detta
var slarvigt och tydligt skrivet. Det
borde ha varit t. ex. så här: Av bär-
buskarna är vinbärsbuskarna myc-
ket vanliga i våra trädgårdar och
på vissa gårdsplaner. En del av des-
sa buskar bär röda vinbär, andra
svarta vinbär, och även buskar med
vita vinbär finns.

!
s. 31!

ULMA 29520. Egon Lundberg 1975
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 132

Korrigerings av tillägget till mitt svar på lista M 132.

Vid Rune Västerlund's granskning av det tillägg till svar på lista M 132, som jag insände den 27/5 1975, uppdagades visa slarvaktiga eller ofullständiga uppgifter, som jag på det här bladet vill korrigera: Jag hade skrivit dels "bèrom" och dels "bèron". Det sista ordet är rena slarvet från min sida och bortfaller alltså. Exemplet där "bèrom" passar: so gràna bèrom har 2 äldre för nöpe. På vackra bår har jag aldrig förr plockat. Men det går lika bra säga: so gràna bær har 2 äldre för nöpe.

"Abborre" i best. f. sing. heter öbån, abborren. Jag hade visst slarvat och skrivit öbån, vilket slarv jag också får be om ursäkt för.

ULMA 29520. Egon Lundberg. 1975

NB. NORRFJÄRDEN

Fgl. M 132

Landsmålsarkivets frägelista M 132.

Bär och frukter i hushållet.

Vid besvarandet av denna lista har jag haft personliga kontakter med följande personer:

Ida Hjellström, Piteå,	81 år
Hildur Spångberg, Munksaud,	82 år
Henny Holmlund, Piteå,	80 år
Ellida Lundgren, Pite-Långnäs,	79 år
Olua Risberg, Piteå,	76 "
Bengt " " "	73 "
Fenny Lundberg, Piteå,	70 "
Liri " Norrfjärden,	64 "

Dessutom har jag per tel. och vid personliga sammanträffanden fått många värdefulla uppgifter av diverse andra äldre personer.

Egon Lundberg,