

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

30320

LAPPLAND

Fredrika

27/10 1976

Nilsson, Almar, 1976

Svar på ULMA:s frågelista M 132 Bär och
frukter i hushållet

39 bl.4:o

30320

Från på Frägelitta N. 132. från Raudmälsarkivet.

Blad 1.

Bär och frukter i Flus hälslet:

1) Vilka vilda bärtarter har man av gammalt brukat tillvarataga på orten? Lingon, klåbär, hjortron, hallon. I undantagsfall! Kråkbär, odon och frambär. De sistnämnda växte på "rågmossa myrar". I min barn- och ungdom fram till 1930-talet kallade vi lingon "linnbära". Hjortron "myrbära". Minnes från mitt barndomshem i början av detta sekel fram till omkring 1920-talet plöckade vi och syltade in mycket lingon. Fram till åren 1906-07 var vi ju så många personer i hemmet, och vi hade alltid ett sirapsfat till 3/4 del avsågat fullt med inkokad och med lingon sylt varje höst för årsbehovet av denna sylt. Minns att funnan med denna sylt förvarade vi i den oöppnämnda "kappskrubben" under trappan till vinden. I början av seklet åts den

Ivar på Landsmålsarkivet Frägelista N. 132.

Bl. 2.

Bär och frukter i Huskället.

antingen osockrad eller vid varje tillfälle
den älskade sötsad med saccarin som köptes
i små paket på apoteket i Biele. Vi
hade ju ständig förbindelse med Biele
då vi ju så länge jag minnes var enar
de bönder och hästägare som varje
vecka någon gång "körde postskjut"
mellan här och Biele. När jag började
minnas hade man ju två hästar på
varje ^{hög}gård i min hemby. På kom ju
bilarna som avlöste hästskjutarna
fram på 1920-talet. Nämnade lingon-
sytt älskade tillsammans med separerad
'blånjälk' till kvällsgröten av kornmjöl
som då allmänt på denna trakt var
det sena kvällsmålet. Det hette att man
"soo gott på gröten". Det äts ju fyra mål
varje dag. Man nämns som ett exempel.
På moron potatis och tillstämning
eller gravmört som varje vår tillred.

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL. FREDRIKA

Frgl N 132

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 3. Des vid märkningen i början av juni, ofkast
den 5-6:te, till middag äts ofkast köttso-
ppa av den på senhärta gjorda ärliga
slakten. Allt kött och släsk måste ju den
tiden insaltas i gärdarna. Endast i
inspektorens, jägmästarens och prästgår-
den hade man iskällare där färsk-
varor kunde förvaras någon tid. Pung-
pannkaka kunde ibland få ersätta
köttsoppan, ofkast släskpannkaka
då man ju den tiden hade och slakta-
de ett par svin varje år. Man påstod
och så att släsk var lättare att förvara
genom saltning än kött. Till aftonvard,
"Aftonvard" äts alltid välling "släskvälling"
eller s. k. "klimpvälling." Minns att man
trädde att blåbärs sylt inte kunde förvaras
af och rad, varför denna sylt ofkast var
af och rad. Denna sylt äts till pannkakor
så länge denna sylt räcker varje vinter. Då

Från på Lön Smållarkivets Hägelista N. 132.

Bl. 4.

Bär och frukter i flughället.

Den här sylt var begärligare än lingonsylt, minns jag så brukade förädel av denna sag slut vid nyårs tiden. Minns i vårt hem från det vi var endast tre personer efter omkr. 1908-10 så kokade man in ca 40 flaskor av blåbärs sylt. Har senare tänkt på att vi kanske inte hade flera än så många liter flaskor! Minns även att längre fram i tiden kanske omkring 1911-1920 när på grund bättre förtjänst tider så blev det mera vanligt att använda socker i större utskärning i flughället och efter denna tid blev nog de flesta bär syltade med socker. Blåbärs sylt förvades i en stor källare och då 'höll den sig' bättre. Bekäffande hjortron och hallon så syltades alltid detta med socker. Det blev ju alltid små partier och användes ju endast som "kalasmat" vid högtidigare tillfällen. Ofta i samband med vit pao "gräddor". Hörde

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976

LPL. FREDRIKA

FglM132

Bär och frukter i Flushället.

Den minnes gode Kalle Wikström, f. 1852, berättar att han i sin ungdom brukade sylta in "Präkbär. Dessa växer ju på en del av skog dåligt bevälda marker i stor myckenhet. Dessa bär här ju tagas men ger mycket och lätthandigt saft. Det är därför höglj att även dessa av många förbisedda bär använts i hushållen i gamla tider. Och då vid tillverkningar dika.

2) Beteckning för område, där bären växer: "Bärställen", "Bärskog" (uttryck: "Att gå i bärskog.") "Linnbärställa", "Blåbärställen. Hallonbränt. Hallon växer i regel på ställen där skogseldar gått fram. Nu tingen "skogseldar", efter svedning i äldre tider och byggesbränning i nyare tider. Troar inte att i våra trakter bränts endast för att få bärställen. Men de nybyggare som slog sig ner här från 1400-talet och framöver brände ju skogen för att få goda betes-

Bl. 6.

Bär och frukter i Flushället.

marker för sina kreatur (fäbetän) på lämpligt avstånd från sina gårdar. Och fick ju därigenom goda bärmärker i närheten av byarna. Min morbror, Jonas, född 1849 i Blåbärsjön i närheten av övre Nyland, då räknades att höra till var socken, nu Bjurholm, berättade ju att han en gång såg en skogseld i en lid ej långt från gården under sin tid som vallpojke där. Men de ha varit före år 1862 när familjen sålt Blåbärsjön och flyttat hit upp till Wörkberg ett par km. väst om Fredrika kyrka. Och att det inte var med myndigheternas samtycke vitar hans berättelse därom hur han såg elden i ena ändan av liden, stoppat igen kastkällorna och kört kreaturen till andra ändan av liden och där vinden gjort sitt för att hela liden blev avbränd. Under min tid som skogsarbetare lade jag märke till på gamla brandlyror att en

Bl. 4.

Bär och frukter i Fluskället.

Skogseldmäste ha gått ända från nedan-
 för Käverberget väst om Godäkes till Wischa-
 bäcken där hon går över Gideälven hela
 området mellan nämnda älv och byar-
 na Lohmsle - Wischaberg, Fristad och Frida.
 Beteckning för plats där bär växa rik-
 ligt: "Bärhöggsta", "Bra bärsälle." Mot-
 sats: "Dåligt bärsälle." Kan också ^{äro} bra och
 "Dålig" bärar. Beteckning för att in-
 samla bär: "Kajp bära", hette det här
 i min barndom. Har även hört uttrycket
 "Kajp bära" i södra och västra delarna av
 vår lilla socken Fredrika. Nu heter det:
 "Plock bära". I vår by finns lite med
 enris buskar, Inga enar i frädform.
 Periodvis kan det ha varit gott om enris-
 buskar på längre avstånd från byn som
 i "Wiska och Frida" samt i "Öliden". En bär
 hävdar för sig plockats i nämnvärd mängd.
 Men minns i alla fall att man i min bar-

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976
 LPL. FREDRIKA
 Frgl N 132

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 30320, A. Nilsson, Lpl

Bl. 8.

Var på Landtmålsarkivets frågelista N. 132.Där och frukter i sluthället.

Dom tog hem enris som man hade i en större
re präta var över man slog kokande vatten.
Detta avkok användes att ge kreaturen
isgimmerhet klävar och påstod verks
på detta så att de fick mindre magar.
Samt att de där efter fick bättre mat-
smältning. Dessutom kokade många
som inte hade tillräckligt stora kor-
årar en vört på på enris med ju
mera bäi desto bättre. Även om bäen
var gröna och omogna. De egentli-
ga bönderna odlade ju mycket kom
här varon vittna att det fanns korn
"häbbärger", kornbodar med korn
vårningar vardera på de flotta bondgå-
rdarna här. Och minns från min sam-
dom att man i gårdarna själva tillre-
kade sin egen maltöricha. Vid tillverk-
ningen av maltöricha användes ju malt
av egen tillverksring. Gatt korn i en på

Bl. 9.

Ivar på Söndersmålsarkivets frågelista M. 132.

Bär och frukter i Huskället.

se som fick ligga varmt till i ett utrymme i mysen mellan spisen och väggen och detta kom hålls rätt hela tiden genom vattenbegjutning. När så kornet fått dilat. d. v. s. mält så var det färdigt att karkas och malas på kvamen med skarpa ålshilda så pass mycket att kornet miste dilanerna men inte malades sönder till mjöl och var därefter färdigt "malt" var på västen kokades. Västen fick ju därefter sötas genom att ligga i råghavsbad varefter tillattes hängjordjäst och fick jäsa några dygn varefter det fylldes på t. ex. ett arkare eller i ett sirapsfat var i dricka i nognade några dygn ytterligare. Enris dricka tillverkades i stort sett på samma sätt men kokades på endast enris till det riseländes färg från grönt till bunt vilket tog ca en timmes kokning sedan grytan böjades.

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976
LPL. FREDRIKA
Frg 17132

Var på Landtmålsarkivets Frågelista N. 132.

Där och bruket i Flushället.

Bl. 10. Hälles därefter efter nämnd jätning någ-
ra dygn på flaska eller tåta träköll och
yfterligare mogna. Hört ontalat och när
man samlade mogna subär så lade man
ett lygstycke under botten och slog med
en käpp på grenarna så att bären föll
ner på lygstycket. Hörde sommaren 1912
i Tönnsjö. Heleström en naturdjurläkare
benämnd "Nils i Tönnsjö" berättat att han
använde subär i en del mediciner till sjū-
ka kreatur. Minns även att han berättat
de många skulda historier den kvällen
i Marcus Laricthons bagarstuga där vi bod-
de under vårt arbete med en myr odling och
den nämnde N. D.. Minns ingen av hans
historier när jag ju aldrig höll på sådant.
3) Behäffande bärplockning. Här har vi
alltidansett att alla hade fritt att ploc-
ka bär i skogarna. Dock ej inom åkerha-
garna. 4) Väst var det sedan de avhus

Bar och frukter i Glushället.

Bl. 11. Hället som inte deltog i det dagliga arbetet på gårdar eller i skogen, jag menar då karlarna, var de som skötte om bärplockningen av de olika bärarterna. Alltså mest barn och äldre. Men när det gällde hallon, var "Hallonbränd" som vi kallade bärställen med hallon, var långt avlägsna från hemmet så kom de ju ändå till de bäst arbetsföra från byn följande till sådana hallonställen ganska långt från hembyn på ett par dagar och låg där över natten på bärstället, oftast i någon gammal skogskaja. Timmerkajer fanns ju fram till 1930-talet överallt i skogarna i vår trakt. Men denna tid rebs alla dessa gamla förfallna kajer av arbetarna på arbetsbefällets befallning. Det hade nog kommit order om detta från "högre ort." Man hade nog där bär

Var på Landsmålsarkivets Fägelista 1132.

Dår och frukter i Huskället

Bl. 12. Jaktstämman över att arkebarna tidigare
mest vistades i sådana och ville nu sm-
danrödja bevisen härför. Dock var jak-
ten som detta att man höll sig friskare i
dessa kajor med öppen eld på en "eld-
pall" i mitten av kajen och "käpp" upp
genom taket än i de senare s. k. moder-
na kajorna med jämspis. Givordtalen
med de gamla kajorna var att man "mör-
sat" väl mellan Stockarna i väggen
så detta var dragfria.

5.) Några under större jordägare tyden-
de köpare har ju inte förekommit här.
Inte ens skogsbalagens arrendatorer tor-
de ha haft skyldighet att plocha bär för
sina arbetsgivare. Någon större osämja
mellan bärplochare har jag⁴ här⁴ berät-
tat om. Inte ens när långväga plocha-
re kom till "Batarmyren" före utdikningen
av den under bärjan år 1930-talet.

Bär och frukter i Gushället.

Bl. 13. G.) Någon speciell kläddräkt vid bärplockningen här har jag ej heller hört berättas om. Man gick ju klädd i vanliga arbetskläderna var till hände valkenläta pjävar mest s. k. "lumpnjävar". Matsäck med möjlighet att koka kaffe i skogen hade man ju. Antingen en "benpanna" eller "kätt och slätt" en plåtbehållare med handlar en skäng, s. k. "fågeltråd" som för alltid fanns att köpa på varje butik. Denna fanns ju i ke grovlekar, Finast s. k. "jävstråd", något grövre för större skogsfågel samt grövt s. k. "slarakån". Kaffeet påstodt ju aldrig annars vara så gott som när det kokades och "drack" i skogen. Till detta bidrog väl "Kallkällvattnet".

G.) Beteckning för bärl vari bären uppsamlades och fraktporterades: "Bärkont", "Käverkont", "Pärkont". Den färstnämnda var ju gemensamhetsnamn för o-

Bän och frukter i Flus hälslet.

Bl. 14,

lika slag av dessa kontar. Näverkontar var ju av två olika slag, antingen av hela näver, Ötblannäver med ränder av näver genomsydda med rotfräddar eller tillverkade av remsor som flätats till större eller mindre, de små som vallynkor de sin matsäck i kallad "getarkontar". De större kunde ju kallas "bänkent" eller "slätteskont". En "flätarkont" var däremot tillverkad av tunna bräder och vattentät så att den fälde om den någon gång kom i beröring med vata. De flätade näverkontarna ansågs ej så lämpliga till bänkentar emedan bänen klämde i detta. P. k. "Pärlkontar" tillverkades oftast av bringretande yrkesmän, "Isorgmakare", från Mora. Dessa kontar var de bästa i bänplosteringinnan fanerkontar köjades tillverkas och säljas på alla diversebutiker. Den förtta sådana köpte under tecknad sommare 1942.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 30320, A. Nilsson, Lpi

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976
LPL. FREDRIKA
Frgl 132

Från påsländsmåls arkivet. Frågelista M. 132.

Bär och frukter i Luthället.

Bl. 15. i Larnäs inom W-a samtidigt med köp av fjöd-
kon hos butiks innehavaren därtädes. Minns
att den kostade sex kronor och bänen i de sama-
ma kostade åttio kronor. Beträffande
"Pästkontor" så arbetade en morakarl, An-
ders Mattson sommaren 1918 i vår by några
veckor med tillverkning av allt som
kunde göras av detta material, kontor,
korgar, prydnads föremål o. a.. Han sade
sig tidigare ha arbetat på fabrik i Mora.
Men senare retta han från ost till ost och
arbetade ihop ett par hundra kronor i kon-
torer på varje plats varefter han reste
ner till närmaste stad där pengarna snart
förbrukades. Medredskap väskan buffade
han då till nästa plats och började där på
nytt. Forna tiders gesälliv!

8. Vitt brukade man ha ett mindre kärl av
plocha i. En fem liters sillbox, en mindre korg
om 6-8 liter med bärhandtag och när denna

Bär och frukter i Lushället.

År 16. plötsligt full så fördes den i bänkorten allt
effersom. No vad jag hörde de gamle i min
bar-och ungdom så förstår jag att man
länge tillbaka i tiden med använde så
mycket som möjligt s. k. "kärnkärl" d.
v. s. ett kärl av en hopvikt björkträr höj-
sydd av rottrådar. Skilde behållas att så-
dana kärn även hade använts till natt-
kärl. Sedan kom ju i vardagslag plåt-
burkar som varit embalage till bl. a.
det inköpta smuset, s. k. smusburkar. Minns
när en gång en s. k. kopparslagare som
med mellanrum reste omkring i byarna
och bl. a. förtenke kopparkärl och då
bodde och arbetade i vår bagartuga - hur
han en gång "lödde", lagade en större
smusburk, när han upplystes om att
den äldre, ensamma man som lämnat
in burken använt den till nattkärl och
han då helt lugnt yttrade: "Det här

Var på Landsmålsarkivets frågelista N. 132.

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 17. "Blir nog en bra pitsbank," ja jag säjer att det här blir nog en bra pitsbank. Mannen var fimm och hade förbana att nyrepa det han sade. Förekomsten av lingon kunde värla mycket år från år. Ett balingonställe räcker ju olika många år. Beträffande bl. a. på hur länge marken var oöversatt med skog. Hur nederbördar varit under sommaren. Mycket torra församningar blev det ju inga lingon på torra marker. Minns ett "torrhår" när landet överskämades med en sorts råttliknande torrkorn ätit nyvall lingonris. Sommaren därefter blev det inga lingon. Det första större lingonslätte jag minns på gångavstånd från vår by var sommaren 1910. Det är jag "konfirmerats" omkr. påsk, var på norrsidan av "Wiskaliden" mitt emot "Flärkberget". Ett område med skog hade ramlat under höststormen 1899. Trädstam

Ivar på Kändsmåskirkens Fågelista N. 132.

Bär och frukter i Hushället.

Bl. 18. marna lägges marker i riktning upp
efter den slutande marken. Alla gräner
var nu neruttrände. På tiderna dessa vind-
fällor växte det rött med lingon. Minns att
den dagen jag var dit och plockade så räknar
de jag till 26 ortsbor som alla fick sina
bärkantar fyllda på rimlig tid. Och minns
inte till att någon hade bärplockare. Alla
plockade med enbart sina händer. Minns
även sommaren 1939 ett bärställe i Ushället
den nere vid bäcken mellan Usheden och U-
heden på lågländet där lingonen växte
nere i gräset där vi kunde plocka kon-
tarna, ca 25 liter fulla på två timmar för
varje person. Då hade vi ju de nya breda
bärplockarna. Det bästa lingonstället jag
prövat plocka på. Har ju även varit som-
rar då man inte kunnat plocka mer än
några liter lingon på en heldag. Goda
bärsomrar är ju större bär. Dåliga bär är ai

Var på landsmålsarkivets Fjögglitta M. 132.

Bär och frukter i Flukhället.

Bl. 19. ju bärna små och "knattiga", d.v.s. stora.

9.) Den milsvida Bogarmyren mellan Wika och Tallsjö gav före utdikringen under 1930-talet av de "samvetsömmå" ett 80-tal under 8 år mycket björbjon och folk ända från Ö. rikskusten brukade vara här uppe och plöcka under den korta period björbjonerna är mogna. Under min Wilhelmstid 1942-44 kunde jag se en stor mängd bilar på vägen över fjället mellan var det granliden inom Wika och Högland inom Darakea skn. Många även från M-län d.v.s. Skåne.

10.) Minns aldrig att jag hört talas om att man här offerat för bärbyxor. Det gjorde man ju endast vid fläktring efter långstreckta sjöar för "rätt vind". Man kallade en silverslant, oftast en kväring men tror inte att man bodde på sådant. Det var nog endast en kvarleva från för!

Strar på Sandnålsakrivasträgelista N. 132.

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 20. Hörde under min tid i Wasken berättas att björnen är en storätare av bär. Ett par 'fjällboar' hade vid en bärsplochardag i fjället sett ett stort område fullt med björnar på hemvägen med sina bärbördor. När de ett par dagar senare gick dit för plocka opp detta bär hade björnen rent ut hela området från bär. Och de beräknade att de i annat fall skulle ha kunnat plocka var sin bärbörd på detta område. En sommar på femtitalet upplevde under leknad något liknande här vid Wiskaleden. När de gick hem på kvällen med våra bär gick vi över ett ställe med mycket björnar. Och när vi kom åter någon eller några dagar efteråt var bären uppäten. Och såg på marken att det måste ha varit björn som varit där. Det fanns sönderluggade bär här och var på marken och även på annat orfor vi att det

Bår och drableri i Gushället.

Bl. 21. måste ha varit björn som tagit bårn. Hör
de senare att sin brors hund blivit skräm
av björn där i närheten som t. frän "får-
getor" var om Bakfjöliden. att han ock
märken efter björn de dagarna.

11.) I min barn- och ungdom under kyrkoherde
Djobergs tid här som präst hade det varit
otänkbar att gå i bårskog under högmäs-
son. Men väl senare under helgen. Det ha-
de ju tidigare varit laglöst att gå i byr-
kan varje högmätta för folk som bodde
nära kyrkan. Ju längre man bodde från byr-
ka ju glesare kunde det vara mellan be-
söken i kyrkan. På denna regel var ju lag-
fästade för alla som bodde inom de oftast
vidsträckt församlingarna och beivra-
des vid domstol om de inte efterlevdes.

12.) Men känner inte till att man under
vintern tagit märken på kommande som-
mars bårskörd. Men väl att man får hade

Bär och frukter i Flushället.

Bl 22. många märken om andra fruktida steden
och steden i naturen och väderleken.
13. Omkring år 1910 kom en agronom Pöder-
blom till Västerbotten. (Han var brofästär-
kebiskop Nathan Pöderblom.) Denna som var
en riktig "Elojäl" lärde folket här i södra
lappmarken att göra myrordingar som
och så anlades i stor utsträckning samt
lärde även folk att göra en bättre behand-
ling av gödset. Man skulle använda bl.
a. vitmatta till skö under kreaturen. Den-
na matta kunde upptaga avton kg av sin
viktar vrin. Samt skulle man sluta med
att ^{laga} kunnor under dattor som före var bruk-
ligt och i stället bereda underlägg för lat-
uren av tröt matta och väl utfört skul-
le denna gödset bli både bakterie och luk-
fri. Minns att han yttre det den då blev
så från från förövringar att man bör
den i fickorna. Och den uttröttige land-

Bär och frukter i Flus hälslet!

Bl. 23. Trödinggustar Rosin i Ormeå var nog den som fick folket här att bättra sköta sina trädgårdar med odling av bärsväster samt skaffa hit äppelträd. Men dessa båda män skulle forda sina egna beskrifningar på grunderna för bygdens samåtskrifvande betydelsefulla arbeten de gjort under sin tid här i Västerbotten.

14) Enär jag här i södra lappmarken inte hört talas om någon plommon och körsbärsodling i någon vännsvärd omfattning så torde sådana odling inte ha haft några egna benämningar här i trakten.

15) För att skydda odlade bär och frukter för skadegörare av fåglar och andra djur sättes man ut "fågelskrämman" av olika slag. Bland annat en stake med tvärså upp till var på sattes upp en gammal rock, hollstären med byxor och en gammal "kattskrälla" ovan på

Björ och frukter i Flusvållet!

Bl. 24. Som påminde om en luffare. En förebild
som ofta förekom fram till början
av 1920-talet. Men långa papper och kambor,
gärna av s. k. silverpapper som sådant fanns
allt tillgängligt sattes upp på ett ströa runt
trädgårdslandet. Men "vindsmurar med
en anordning så att en plåt eller pöts
"knäppte" fram ljud när vindsmurarna
smurade runt av vinden kallades även här
"Bråkströmla" eller "Hästmjälla." Bråkar
i de mängder som för fanns kunde ju göra
stor skada på nysådda groddar. Som
jag tidigare nämnt i mina anteckningar fanns
det fram till första decennierna av sek-
let gott om även här i våra trakter och
gick man ut en sommar natt kunde
få se flera hundra skrämmas från åkra-
na. 16.) Minns att när man skördade äpplen
från de första äppelträden som odlades
här var man nog med att plöja så

Var på Landsmålsarkivets Frågelista N. 132.

Bär och frukter i Huskället!

Bl. 25. att äpplerna inte själva skulle få ramla till marken och få skademärken i skallet.
14.) Några skördefeber vid äppelskörderna minns jag inte till. Bara att det var ganska högtidligt när när av norade de första mogna äpplerna som oftast var hårda. När man lärt sig skaffa rätta sorter av äppelträd tyckte man att de äpplerna hade en finare smak än de som från köpta. Skördare och saktunnigt folk ha den åsikten att frukter här både ha finare smak på den långa smannhängande gästken.
18.) Innan moderna bärens ringpressar kom i handlet använde man bl. a. nytt. såg att rensa bärna. Förtäkte också rensa lingon i "Kartmaskin" på lagan. Var bärren förra gick det riktigt fort och bra. Förtäkte man när det blåste lämpligt hård vind ta ut ett bord på gården, ställa något under baren på en kort tid av bär-

Från närbarndomsrådsarkivets frågelista M. 132.

Bär och frukter i Fludiktlet.

Bl. 26.

Det föratt få lämplig lutning på bordbrivan samt lägga en håribba på vardera långsidan av bordbrivan med liten öppning neråt samt låta bären rinna mot vinden under det man sopade i uppblåsriktning mot bostet så att detta "bläste bort." En skicklig mångsysslare, Karlstén, som vistades några år här i Wiske tillverkade en mycket bra "Bärenstare" av faner med ribbor i botten. Detta på 1940-talet. Många ha tagit upp haus i de men absolut misslyckas. Det är ju skada att inte någon lika häändig person kunnat ägna sig åt tillverkning av denna modell. Jag i Fläkingland strax norr om Fludiktvall på ett hemmuseum ett tråg med stänggaller i botten som nog kanske var en användbar bärenstare att använda i hemmen. 19.) Minns inte att vi i mitt barndoms hem odlade kärstbär men väl att meloner och

Svar på Lunds målsorkipe's Frågelista N. 132.

Där och frukter i Flushället.

Bl. 27.

pumpor och blader i hemmets "Dryddgård",
som vi här på arten kallade hädgårdar.
Bl.) Under bärtiden äts ju alla bär som
växa till trår i våra frakter råa tillsam-
man med mjölk. Kom särskilt ihåg
sommaren 1939 att vi den sommaren arbe-
tade i vägarbete strax i närheten av "För-
gravsjö" inom vår socken Fredrika. I den frak-
ten fanns alla slag av de vilda bär som
förekommer i våra frakter. Minns att jag
efter varje måltid gick ut i närheten
av vår bostad och plockade en skål av de
bär av de sorter som ju då mögnat och
ät detta efter den egentliga måltiden till-
sammans med mjölk. Vi fick ju köpa färdig
mjölk i bondgårdar i närheten varje dag.
Och fortsatte så med denna efterrätt
hela sommaren vi arbetade där. Började
med hjortron, sedan blåbär, hallon, ling-
on allteftersom de mögnade under samma

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 30320, A. Nilsson, Lpi

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976
LPL. FREDRIKA
Frgl n 132

Var på Landsmålsarkivets Frågelista N. 132.

Där och frukter i Luthället,

Bl. 28. ren. Och det märkliga med denna diet var att vintern därefter var jag aldrig förkyld hade aldrig smuga eller influensa som jag andra vinhar fått ha ibland.

Bl. Första gången jag kom i kontakt med metoden att endast "Råröia" lingon var sommaren 1920. Jag arbetade då i skonakeri hos en skonakare Hämboert i Tschörningsjöbyn Rångroattref. Och den familjen "Hämpade" lingonen råa i en smörkärna utan att koka dem. Och sedan jag kom åter hem hit till Wiska har vi under många år "råröit" lingonen för vinterbehovet. Nu brukar vi råröia en del och koka en del i mycket litet vatten. Råröia lingon håller sig som färskt i flera år om de förvaras på kallt och torrt ställe. Hårt kokade håller sig sämre. Bemärk att vi här i våra frukter aldrig använt något konserveringsmedel i bärren

Från på Landsmåls arkivets Fågellista N. 132.

Bär och frukter i Huskället.

Bl. 29. 22) I min barn- och ungdomstid kokades alltid lingonen till sylt och utan socker tillsats. När det omkring år 1915 blev bättre förtjänstlida blev det ju större möjligheter att koka in lingonen med socker. När det var goda hallon- och blåbärs-år brukade vi koka samman dessa slag av bär till en sylt vi kallade "Drottning-sylt". Tycker denna sylt är smakligare än de bärsyltarna var för sig av hallon eller blåbär var jag hört många tycka.

23) Redskap för syltberedning: En syltkittel med oflastkund botten, var jag gjort och användes i järnstyck. Samt en kraftig trälevall för att röra om i kitteln med. Rörörda krostades antingen i smörbärna eller i en köllkvarn. För hade man "pärkvarna" hettas en ihållig stock med en träkniv insatt som vred runt runt till dess alla bär krostats. Vid beredning

Bär och frukter i Huskället.

Bl. 30.

av bärsaft hade man ett ställ vari en tygpåse upphängts vari man hällde de nämnlade eller sönderkokade bären mossa, som då fick glödvinna o fast över en natt. Om saften intogs gjordes detta genom att antingen rökte in sockret eller kaka saften tilltammen med sockret.

24.) Lingon var den bärtort som bäst klara sig utan socker tillsats. Men även blåbärs saft eller sylt kunde förvaras i flaskor en tid om den förvarades i kört och kallt utrymme, samt kunde sedan som annan bär sylt sötas med sötningsmedel, saccarin använde vi i min barndom. Man sötade ju endast den sylt som genast förbrukades. Inga konserveringsmedel användes för bär i bondehemmen här. Varken vin- eller citronsyra.

25.) Lingonmos, sockret eller sockret

ULMA 30320. Almar Nilsson. 1976
LPL. FREDRIKA
Frg 1132

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 30320, A. Nilsson, Lpi

Swan på Landsmålsarkivets frågelista N. 132.

Bär och frukter i Lushället.

Bb. 31.

förvarades för vintertid fruset. Smått bärtyllt, hjortron-, blåbärs- och hallon- sylt hade man i en fortkällare. Oftast i den under köksgolvet. De som hade jortkällare hade ju sylten där sommar som vinter. En for jortkällare var ju dock absolut bästa förvaringsstället för allt i matväg, potatis, rovar, rötter, mjölk m. m. (Bb.) De kär man förvarade bärtyllter i var av trä, för lingon och även blåbär. Hjortron och hallon förvarades hellst i flaskor av glas, glasburkar eller burkar. För fanns sådana även av porblin. Men 'Lögans' brukar av bränd ^{trä} var ju mest använda.

27. Lingon sylten var ju den sylt man mest använde i hemmen därför plöskades dessa bär i större mängd i varje hem. Lingon sylt blandades ju alltid i blåmjölken man varje kväll åt till korngröten.
kornmjölkgröten

Ivar på Kvantmålsarkivet Frägelista N. 132.

Bär och frukter i Hushållet.

Blv. 28. Kvällsgröten var ju tista målet för dagen i varje hem här för. Om alla korila-
dugården stod "oppsinta" före kalningen
sick man äta "bärsta", vatten blandat
med lingonstyllt. Eller också s. k. "siraps-
veta". Sirap blandat med vatten.

28. På de första mogna blåbärena varje
sommar kokade man 'blåbärsgröt'.
Blåbär och vattenmjöl. Samt gräddade man
'Blåbärskaka'. Fikson tidigt på våren
kokade man nässeltoppa och när
sellsås till potatisen och nyfångad
fisk på de första gröna bladen av
'Brännässlor'. Väner som härde till ärsnyttan.

29. Blåbärstyllt var mest vanlig till pann-
ka. Och vist gräddade man ofta pota-
tispannka av såväl råpotatis s. k. "rå-
kakor" som av kokt potatis, potatis-
plättor. I de äppna spitarna gräddade
man s. k. "Godron" i spce. jämn med långa

Ivar på Rönns mäsarkivets Fägelst. N 132.

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 33. shaft. Väfflor var bjudmat både till van-
lig mat och till kaffe. Även av kornmjöl
"Kornmjölsväfflor". I k. "Gräddväfflor" var
det bästa man fick till kaffe. Och bör på-
pekas att ingen annanstans inom
änminstone södra lappmarken som
undant. så grundligt genomrest en läng-
re tid bjöd så goda gräddväfflor
och gott kaffe som inom byarna i
Wilhelmina socken. Inga överord utom
sakta! En minnesbild från 1904. Den vintern
följde jag min äldsta syster som då höll
skola i Lill-Fögda inom Nlesocken. Där bod-
de en fast och mästare till min far som var
födorådsgumma i gården intill skolan. När
jag hälsade på där brukade hon i den öpp-
na spisen grädda godis och bjuda på
jämta ett glas mjölk med en bit socker
i botten av glaset. Ett få socker till nå-
got i matlag var den tiden något vanligt.

J var på Landsstyrels arkivets Fågelarkiv N. 132.

Bär och frukter i Lushället:

Bl. 34 30.) Här var det inte brukligt att förka bär i hemmen. Men 1918 byggdes keramiska bärkarrier här på orten och företagen kövade om bären genom att överbjuda varandra. Priset började med var del 50 öre/kg. Men på senhärleden hade kg-priset konkurrerats upp till kr. 1.50. - Däremot minns jag att min mor (död 1994) brukade torka de mindre morötterna i krippen upphängda i taket överför spisen. Minns att jag tyckte att de torkade var godare än karameller, att sugga på.

31.) Beträffande äpplen o. a. frukt kan vi lämna åsido. Som tidigare nämnts så började denna odlas här först efter sekelskiftet. Kan nämnas att potatismjöl gjorde man tjäla i bondehemmen. I ett stort träkar rev man på revjärn stora potatis som blandades med vatten. Rörde om då och då till det att potatis-

Tran på Landsmålsarkivets Fågellista N. 132.

Bär och frukter i Flushället.

Bl. 35. mjölet låg vitt i botten av karlet efter många omrörningar. Så ötes rotnek bort och det mörka som låg över på skalades av och gavs till kreaturen i "värmningen" eller kokades tillsammans med gris mjölet grisen. I min tidiga barndom till omkring sommaren 1904 som jag väl minnes odlades endast den stora "Rödpotatisen" som ju gav stora skördar av stora potatis men inte var så särdeles smaklig. Sen därefter kom till vår frukt en fyra-fem sorter av potatisen i olika storlekar, utseende och smak men så smärningom blev det mandelpraktik som blev allena rådan- de många år framöver här.

32.) Nypon är väl den enda frukt som är "inhemsk" här. Den växer ju vild efter åren på några få ställen efter Gideåsen som jag ock. Men odlades allmänt som kant- bröd runt "kryddgårdarna" jämte dubbla som

Bl. 36.

Bär och frukter i Lushället?

rotbuckar. Nyponbuckan kallades här "sub-
la kärnosor." Nyponen togs väl vara på
och påstod man att de krattade gav en fi-
nare smak än nypon-soppa än från den
"nyponmas" man köpte i affärerna, alltså
så från krattade nypon!

33. I handeln har ju alltid förekommit öli-
ka slag av farkad frukt även här. Minns
från mitt första besök på "Isle Julmarknad"
3-4 januari 1904. Fick följa för och mor jämt
min äldsta syster som vidare skulle till Pilt-
Rögda där hon då hade lärarinna-plats. En
En kvinna hade under helgdagarna servering
i en kustbåt som fraktats upp till Isle, där
hon serverade ärtsoppa eller fruktsoppa.
på "blandad frukt" till 25 öre ballriken. Till
den renare fick man byta i så mycket
skorpor man orkade äta. Minns att jag
valde fruktsoppa med mycket skorpor ä.
34. Det var nog ej så allmänt brukligt att man

Var på Rönnsmålsarkivets fägelitka n. 132.

Bär och frukter i Fluthället:

Bl 34

i hemmen använde torkad frukt av olika slag. Men i några skämtsamma historier från omkring sekelskiftet ingår benämningen "Fiker" och "triskon" så vitt måste fikor och plommon ha funnits att köpa i butikerna här sen cått länge tillbaka. Butik fanns ju här redan före 1880-talet!

35. Saftberedde man ju av de flesta bärsorter som förekom här genom att koka saften i mycket litet vatten till dess bären saflat sig varefter bärmasat fick stä och självsinna i ett speciellt ställ med tilduk inuti över natten till dess att saft runnit ner i ett kär. Sedan kokade man den självsinna saften med lika stor rikttalt socker som bärtaften. Det gällde ju toppnsocker den tiden. För intressö socker fanns i handeln här före sekelskiftet. Detta blev en kraftig saft som kunde utblandas i många lika stora delar som saften. Bär sägas att denna kraftiga saft med lika

Bär och frukter i Flushället.

Pl. 38. Delar bärsaft som socker var mycket hållbar. Wisel förekom i en del gårdar att man gjorde bärvin med tillhjälp av diverse annarsur som man satte på kulan på stora flaskor men det enklaste och mest använda sättet var att fylla en eller ^{två} koppor blåbär i varje literflaska, slä friskt vatten på till dess flaskan fylldes och lät flaskorna stå i sol förster omkring 12-14 dagar. Ju jämnare och starkare solljus ju kortare tid. Ju större och finare blåbär ju finare vin blev. Det. Sedan "kraften" därigenom dragits ut bären tömdes flaskorna. Bären krossades bot. Och den kvarvarande "vätskan" slopångs i flaskorna. En eller flera koppor socker påfylldes varje literflaska och fick stå ytterligare ett dygn i värme övertäckt endast med ett papper över flaskkåppringan. Sedan utropades ett plommon i varje flaskor som krossades och krossades flaskorna och till

Ivar på Landtmålsartiväck Fågelskära n. 182.

Där och frukter i Flushället.

Bl. 39. jult ansågs vinet färdigt för förbrukning. Man nämner att styrkan i vinet utom hur mycket och fina bär man använde i varje flaska så avgjordes och i styrka av hur mycket socker man lagt i varje flaska. Endast en kapp bär och en kapp socker i varje liter flaska gav ett välsmakande vin med lågt spritkalt.

36. I stora björkar kunde tappat på sav under sårings tiden på våren, under rösmältning-
en, vägon större användning av denna sav för tillverkning av saft. Minnes jag inte att sådant förekom här. Men nog att vi tappade björksav från stora björkar. Men minnes även att vi högg ved till jämspisen under sårings tiden och att denna ved forskade mycket bra även om den fick ligga direkt på marken. Högs den annan tid under året måste den brännas och hållas med näver sidan ned om den skulle forskas bra. Detta gällde meter ved som klivits mitt ita.