

80689

UPPLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Tierp

2/3 1977

Wikander, Herta, 1977

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

2 bl.A4

## Hustrull o Lönadsätt.

M. 132

Höfta  
raa lingon

Lingon var viktigast, de stöttes  
råa och förvarades i träkaggar.  
Rördes med socker och gjädde att  
ätas till pannkakor.

Ofta kokades också kräm, som äts  
till blodpudding eller blodkorv.

Till bärbulla kokades lingon med  
rågmjöl till en gröt som breddes på  
brödet.

Hallon

Hallon buskar, odlades vid många  
gårdar i Halls o Täster-Örnsta byar.  
Men skogshallon plockades allmänt,  
de blandades med vimbär och  
kokades till saft.

Blåbär

Blåbärsaft och sylt var också vanligt.

Smultron

som  
medicin

Plockades och lades i en flaska därpå  
hällades i brännvin att det stod över  
bären. Användes att tvätta ögonen  
med, för att rena o läka. Det var  
en äldre kvinna från Ålunge som  
trädde lärt det av någon.

Krusbär

Snoppades o plockades i literbuteljer  
friskt vatten direkt från brunnen  
fylldes på, kokades igen

Rabarber

Skars i små bitar och gjordes likadant.

Odon

(Svälton)

Plockades och kokades svältongröt.

Vintbär

Buskar vid varje gård. Kokades till gele och sylt.

Nypon

Plockades sockades och kokades silades ifrån då de skulle användas till soppa.

Äpplen

Skalades skars i skivor ströddes på strid trängdes i fatet till sockning. Kokades till fruktsoppa med korngryr risgryr men oftast med sagogryr som färgade rött.

Oxelbär

Plockades äts som de var eller kokades till kräm.

Nötker

Av Habbelbusten plockades rötter då de börjat brändna, sagt att toka för att tas fram på julen.