

33596

V Ä S T E R G Ö T L A N D

Toarp

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

5/6 1984

A N D R É A S S O N, Ruth, 1984

Svar på ULMA:s frågelista M 132

Bär och frukter i hushållet

6 bl 4:o

33596

Bär och frukter i hus hållet från  
Dalsjöfors samhälle i Toasps socken  
Årsvings län åren 1930 - 1940.

fråga 1. Blåbär - Hallon - Smultron - Lingon  
Hjortron - Jordgubbar - Krusbär.

fråga 2. Vi kallade skogen för blåbärs skog  
resp. lingonmarken (krusmarken) Hallon-  
svedja - där bären växte rymnigt  
bärställe - plocka bär var vantigaste  
utryskhet - hjälpsmedel vid lingonplock-  
ning var bland bärplockare i plåt  
med handtag och galler. Men det  
gällde mest när tillgången var  
riktig

fråga 3. Det var mest vanligt att markägaren hade 1sta rätt till plockning, men var ägarna stora tog gemene man för sej. På Kronans skog gick inte efter rang.

fråga 4 Vid Hjörtramplockning slog ibland grannar ihop sej. Kanske beroende på att myrarna låg långt borta, även om man skulle åka till avvides lingsommarken.  
Det hände att någon vecka man var med i symmetri vid lingsommarken.

fråga 7. Korgar - Hinkar - Matt.

" 8 Vi brukade ha en mugg av plåt eller porlän som sedan föndes i större korg eller hink.

fråga 13 Kört bärslund användes någon enstaka gång då flera träl växte tillsammans

fråga 16. Om möjligt blöttrade man upp  
ejst skakade man ner frukten.

fråga 18. Lingen rensades så att man slog ut  
bären på ett "skynke" lakan eller tunn  
filt, lät de användbara bären falla  
ner i stort fat eller kittel - Fröskel  
och bladen blev då kvar och dåliga  
bär fästes åt sidan.

fråga 19. Grammarna noggade krustår med  
fingrarna (själva tillredde vi inga)

fråga 20 Smultron var det dålig tillgång på  
och de som hittades ätos råa, evt  
med grädde (eftersom råa)

fråga 22. Mas eller sylt var det vanligaste uttrycket  
på kokta bär i sockerlag. Vatten socker  
evt sötningemedel. Dröttningssylt  
kallades blandning av Hallon + blåbär

Fråga 23. Syltkittel var vanligaste benämningen på den stora aluminiumkittel man använde som kokkärl. Slev av frä rörde man med.

Fråga 24. Sur sylt kokade man av lingon. Den sockrade man med stösocker när de skulle användas - Söt sylt kokades av blåbär - hallon - Jordgubbar eller blandningen av Hallon-blåbär

Fråga 25. Surt lingonmos höll sej mögelfritt utan tillsatser eller frysning

Fråga 26. Som förvaringskärl användes stora "Stoga-näs krukor"

Fråga 27 Lingon sylt användes som "bihang" till potatis och kått (ej fisk) Ibland till efterrätt med mjölk. Samt vid sjukdom och brastlighet då aptiten var dålig

fråga 29. Alla slags sylter kunde användas till pannkakor-plättar-uqns pannkaka - däremot aldrig till bröd - men på och i vetebrod-bullar.

fråga 34. Kattinplommon kallades även sviskon - blandad "torhad" frukt bestående av sviskon-äppelringar - päronskivor köptes i affären.

fråga 35. Till saft kokades bären, lades i sildduk - tunn gasväv eller mycke sliten renhandduk - fick rinna av under natten - pressades med träslev eller dylikt. Dagen därpå kokades ~~bara~~ sappen på nytt nu med socker. Fillsattes i sista skedet konserveringsmedel (köpt i affär) fick svalna - hölls sedan i flaskor som tillslöts med rött lapp lack.

Detta är insänt av  
Ruth Andréasson  
Källvägen 9  
50278 Gånghuster

Född 15-7-1921  
i Toarps socken  
Älfsborgs län