

35381

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

M E D E L P A D

Timrå, Indal

1989-04-11

N O R D W A L L - K : S O N, Annika, 1989

Svar på ULMA:s frågelista M 132

Bär och frukter i hushållet

8 bl A4

35381

Hej och tack för brevet!

Nu har det väl kommit till botten med frågorna förstår jag, jag är inte den som är simpel! Jag svarar så gott jag kan - men katten vad det verkar trist!

1. Medelpad, Jämtland och Hälsingland.

Här har vi plockat lingon, hjortron, stenbär, blåbär, hallon, smultron och enbär. Ja, även odon. *(odon att göra med socker!)*

Alla dessa bär utom odon *även* har använts till hushållet, som saft, sylt och blåbär torkade man *även* som magmedicin.

2. Nej, det känner jag inte till. Hemma sa vi att vi gick i bärskoogen. (det var det värsta jag visste som barn!)

Repa hallon har jag hört. Men annars har man sagt plocka och därmed jämt. Bärplockningsmaskin (bärplockare med handtag) hade min far med sig i skogen, men vi barn plockade för hand.

3. (helt okänt).

4. Det har jag aldrig hört, att man gick många tillsammans för att plocka bär. Min far hade en bror som brukade följa honom till skogen för att plocka bär. Annars gick vi hela familjen och plockade ibland. Man fick liksom order på att följa med. Att det skulle vara opassande för karlar att plocka bär har jag aldrig hört. Tvärtom!

5. Jag är faktiskt född 240423. Det här måste vara så urgammalt att det var före min tid.

Export har jag aldrig hört talas om!

6. Ja, vi hade matsäck med oss. Det var det roligaste på hela plockningen. Vi fick extra fina smörgåsar med och chokladmjölk och kaffe. Saft när det var varmt. Särskilda kläder hade vi inte, men vi hade stövlar på för vi hade ormskräck.

7. Ja, min far och min farbror hade kontar. De var av spån. Ibland kunde det hända att min far och farbror hittade så mycket bär att de inte kunde bära hem dem i konten. Då tog de av sig skjortan och gjorde bärbylten. Jag undrar om det inte var rätt ohygieniskt.

8. Ja man hade ett mindre kärl att plocka i som man sedan tömte i konten. (När vi barn och mor var med hade vi korgar och ett särskilt kärl att plocka i även då - som vi sedan hällde i korgen när det var fullt.)

Jag minns inte vad för slags småkärl vi hade - men när far hade plockmaskinen med sig så fyllde han ju den och tömde i konten.

Särskilda namn har jag aldrig hört på småkärlen. Näver använde vi inte.

9. Det måste ha varit något man haft för sig söderut + att mosa bär i skogen t e x. Gammelboning har jag inte hört om heller.

10. Nej - så hedniska har vi inte varit - vad jag minns - att vi offrat! Men jag minns att man skulle hålla tyst tills man fick botten-skyla på det lilla kärlet. Och så skulle man plocka de första bär man såg och inte gå förbi dem - för då hade man inten "bärtur".

Jag vet bara att min mor en gång satte sig på en ihålig björk för att vila. Den var nedfallen och hade börjat ruttna inifrån så att det var hål i den. Då fick min mor se en liten tomté som hoppade ut vid andra ändan och tittade förgrymmat på henne. Hon sprang därifrån och glömde sitt småkär. Hon påstod det var absolut sanning och hon brukade inte "hitta på". Tomten hade grå kläder och långt skägg och var inte större än stövel ungefär.

11. Det var att gå och plocka bär i skogen när föräldrarna ansåg att de kunde ta ledigt och det var mest på söndagar. Att vi skulle "synda" var det nog ingen som tänkte på. Skogsrådet skrattade mina föräldrar åt.

12. Nej sådana märken har jag inte hört talas om alls.

13. Vi hade inga äppelträd i min barndom på den gård jag är född. Däremot planterade far sådana när mina föräldrar bygge ett mindre hus som pensionärer. De hade då flera äppelträd som gav fin frukt. På min barndoms gård fanns det svarta och röda vinbär, jordgubbar, hallon och krusbär planterade. Buskar och plantor alltså. I granngården hade man äppelträd och jag var avundsjuk på dem för det. Det var många som hade äppelträd. Jag vet inte varför vi inte hade några. Vi köpte frukt på hösten söderifrån. Det kom lådor på järnvägen. Mycket billigt var det - hörde jag hemma. Körsbär var det en gubbe som hette Oskarsson som hade. Han sålde till oss. De lades in på burkar för att vara till garnering på tårtor tror jag.

14. Således är jag obevandrad i fråga nr 14.

15. Vi hade band som man knöt i buskarna. Fågeskrämma i jordgubbslandet. Det var för det mesta en karl; fågelskrämman. Han såg eländig ut och hade många band och fladder på sig.

16. De som hade äppelträd skördade dem mycket varsamt. Det är utmärkande för norrlänningar att man är rädd om frukt. Det är man däremot inte söderut. Jag har bott söderut och sett folket ruska träd och låta frukt ligga och ruttna på marken. Det är vämjeligt att se för en norrlänning.

17. Sådana samlingar och predikningar har jag aldrig hört talas om.

18. Nej, vi fick allt rensa bären utan ralla o s v. Vi fick var sin bricka och så satt man där och önskade sig långt bort från hem och härd! Urtrist var det - att rensa bär - men vi fick lov att göra det. Vi hade en sträng mor.

Den där rensningen i Hälsingland har jag aldrig hört talas om. I varje fall har det inte förekommit i de trakter jag känner till där.

19. Ja, körsbär som köptes och skulle läggas på burk till tårtgarnering, tog mor hand om själv och tog bort ~~stenen~~ och jag tror hon hade en slags tång till det.

Krusbär klipper man av snopparna på. Det kallas att snoppa krusbär och är ett utsökt sätt att tråka barn med.

På tal om mask kan jag berätta att jag en gång bytte jordgubbs-sylt mot hallonsylt med en arbetskamrat. Jag fick så mycket jordgubbar hemifrån (jag hade flyttat till egen lya) så jag kunde byta 5 burkar jordgubbssylt mot 5 dito hallon.

Men kamraten fortsatte att plocka och sylta och safta hallon och skröt väldeliga över de fina ställen man hittat och plockade på. Vid en kafferast frågade någon om det inte var svårt att rensa "för det blir ju alltid mask".

Nej - svarade min kamrat - masken bryr vi oss aldrig om att ta bort, den lever ju på hallonen så det är ju samma slag alltihop. Jag slängde mina hallonsyltburkar som jag bytt åt mig. Jag kunde inte förmå mig att använda sylten!

Sedan tappade jag alldeles smaken för hallon en längre tid.

20. Vi torkade som sagt en del blåbär eftersom torkade blåbär är bra för magen. Men annars var det ett syltande och saftande och konserverande om höstarna som var oändligt och mycket plågsamt för barn. Vidare gjorde min mor vin på svarta vinbär och på blåbär.

Hon lade även in lingon på flaskor. Bara vatten och väl rensade och skjöljda lingon. Dessa användes sockrade till grädde - som efterrätt vid julkalas!

Jordgubbar blev vi så bortskämda med - och även smultron - att vi tyckte inte det var något särskilt. Jag tål förresten inte smultron för jag får utslag av dem. Så jag plockade ibland på ett ställe som hette Hästholmen och gav för det mesta bort dem.

På sommaren fick vi äta jordgubbar och mjölk med flingor eller hårt brutet bröd. Det var gott ibland - men man ledsnade på det. Jordgubbstårta däremot, tyckte jag var toppen. Den förekom särskilt på hösten då vi hade namnsdagar. Man kunde även få göra en sådan tårta för att gå och ge bort till någon gammal människa som mor tyckte synd om.

Kopia från Institutet för språk och folkminnen, Accnr. 35381, A. Nordwall - K:son, Med

Jag har en slags kopp med fat - i rosa och guld - som min syster har fått av en sådan tant - som fick tårta och annat. Hon bytte med mig mot ett silverarmband. Koppen är nu säkert 150 år.

Lingonmos kallas väl ibland lingonsylt? Med mos avses sådana bär som inte kokas med socker utan kokas och mosas och så tillsätter man ^{socker} sylt när man skall använda dem.

Jag kan inte jämföra med M 81. Minns inte om jag har skrivit något om M 81.

21. Av några bär har vi aldrig gjort några stampor. Det måste vara i den grå urtiden?

Vi fick alltid på hösten en blåbärsgröt. Den kunde vi få flera gånger om det var gott om blåbär. Man kokar blåbär med rågmjöl och vatten och tillsätter socker och en hel kanel. Mycket gott. Serveras som efterrätt. Men jag har tyvärr inte receptet. Det måste jag skaffa på något sätt för när jag skriver om det kommer jag ihåg hur gott det var. Man fick gräddmjölk till.

Hillon känner jag inte alls till. Detta måste vara några sedvänjor från södra Sverige.

22. Mylta är en sylt som kokas av hjortron som är väl mogna. Man får då gå och välja ut sådana övermogna bär och plocka dem raskt och gå hem så att man kan skjölja dem innan det är mos. Så ska de endra råröras med socker eller kokas. Rårörda myltor är godast - men inte lika hållbara som kokt mylta. Jag kan aldrig gå och plocka bär på grund av mitt diskbräck och ichias. Men jag har fått hjortron av en granne här. 2 mycket goda syltburkar och mylta i en plastlåda. Jag uppskattade den gåvan mycket och sparar både den ena och den andra till min födelsedag. Då serveras detta som efterrätt. Man värmer myltan litet och serverar glass till. Det är en mycket fin efterrätt.

Ja - mos har jag talat om tidigare. Lingonmos. Även mos av äpple hade vi som sed att koka.

Krösamos är ett uttryck från Småland.

Att vi skulle koka hjortronen med mjöl förefaller mig helt hemskt! Jag har i alla fall aldrig sett eller hört något om detta.

23. Vi hade syltkittel - stor som en ocean -. Slev hade vi i syltkokningen.

24. Sur sylt kokades av lingon. Andra sura sylter hade vi inte hemma. Socker använde vi uteslutande.

Ja - det där med sur mos har jag redan nämnt.

Lingonmos klarar sig mycket bra utan socker.

Vi hade allt av sorterna i vår källare som var kall och till och med utrustad med ett isstycke om somrarna.

25. Nej - uråldriga kärll har inte förekommit. Men linonkrukor i sten.

Vi hade även porslinskrukor - mycket fina. Jag har ärvt en av dem. De är vita och av märket Rörstrand - med blå dekor.

Jag har även några stenkrukor som vi haft till lingon. Numera kokar jag aldrig så mycket sylt att det lönar sig använda stenkruka.

Vi har dem till prydnad. Jag har glasbrukar och dylikt.

Hur man haft på andra platser - urholkade trädstammar och sådant känner jag inte till. Det måste ha varit på 1800-talet.

25. Jäsning och mögel har jag inte så mycket erfarenhet av men jag minns att det ansågs skamligt om folk hade "mögel i källaren". Självt använder jag Atamon och burkar och flaskor brukar jag skjölja med vanligt brännvin, som jag lärde mig i Östersund. Det var en kamrat till mig som visade mig denna utmärkta sterilisering. Hon slog en kopp brännvin i första burken (man diskade dem noga först) och så flyttade hon brännvinet genom alla burkar och flaskor och sedan bjöd hon på smörgås och nubbe - på samma skvätt!
26. Det har visst blivit oordning här. Men det går ju att se ovan hur förvaringen var och är.
27. Nej - vi använde inte lingon till potatis - men jag vet att man har gjort det i Medelpad. Särskilt har det förekommit lingonsylt till stekt strömming! Till sill också!
Gammalt folk brukade äta mjölk med lingonsylt och bryta hårt bröd i detta. Det kallades bryta.
Om de har haft lingomos med vatten till gröten - så var det före min tid. Men jag anser det inte otroligt.
Det står något om lingondricka i denna fråga och nu kommer jag ihåg att det är väldigt gott - men min mor gjorde inte lingondricka. Det gjorde min farmor.
28. Jag kan bara minnas den förtjusande blåbärsgröten. Och så gjorde vi förståss klappgröt på lingonsylt ibland. Men det var efterrätt. Man kunde göra klappgröt på safter också - men det blev inte lika gott.
Päronvälling har jag aldrig ätit men pärongröt när man var förstoppad. Vi fick ju köpa frukten i min barndom - så fick man pärongröt så var man nog sjuk.
29. Jag känner till äppelpannkaka som är mycket gott. Man gör en vanlig ugnspannkaka med kanske något extra ägg i och så skär man skivor av äpple och lägger över smeten och strör över socker och kanel. Det är mycket gott tycker jag. Det förekom i min barndom.
Potaitskaka kan jag göra nu också. Det hade vi i stället för pannkaka ibland - när det var ärter med fläsk till middag. Så gjorde mor en slags riskaka med äpple som var mycket god. Bröd med bär minns jag

inte från mitt hem, men vi hade någon tillfällig hjälp i hemmet som bakade blåbärskaka till min s k namnsdag på Kristina. Den minns jag mycket väl, för det var mycket festligt - med grädde till. Jag är döpt till annika kristin, så det fattas en bokstav till ⁿamnsdagen och på kakan stod det Kristin.

Sedan har jag lärt mig en kaka som är gjord med lingon. Den kan man även ha som limpa. Men jag vet inte var jag har receptet just nu. Det är i alla fall ett grovbröd som är mycket gott och bakas i form. Under krigstiden gjorde min syster tårta på potatis, hur det nu fungerade. Men gott var det.

Själv brukade jag steka potatis som jag skar upp rå och stekte i min stekpanna - på den tiden jag nyss flyttat hemifrån och var utfattig. Det kunde jag ha som middagsmat. Hade man då denna råstekta potatis och ost och smör och kaviar på brödet och mjölk till, så var det inte så farligt att vara utfattig. Potatisen hade jag gratis hemifrån. Potatis var således en fast punkt för mig när jag hade flyttat hemifrån. Hade jag inte haft den hade jag säkert fått svälta! Jag till och med bytte potatisen ibland - mot fisk!

Det händer ibland att jag, när min man är bortrest, tar och skär upp ett par stora potatisar och steker dem i smör - och äter smörgås med kaviar och ost till - och minns min härliga ungdom! Fast jag fuskar med en lättöl till!

30. Denna fråga är för mig mycket omöjlig. Jag har redan berättat att jag vet att man torkade blåbär som magmedicin. De torkades på stora papper som min ^{MOD}far fick från min fars verkstad. Lufttorkning alltså. Sedan förvarades de i papperspåsar! Förmodligen stod påsarna i ett stort träskåp ute i köksförstun!

Andra torkningar av bär minns jag inte. Men jag vet att man torkade nypon i stora hopar. Det fanns nämligen inget annat sätt att få till nyponsoppa på den tiden. Sedan kom Ekströms nyponpulver - men då var jag stora flickan! Ekströms nyponpulver var en sensation för min mor för hon kokade nyponsoppa ideligen - och njöt och skröt och skummade grädde att vispa till! Det skulle vara efterrätter på den tiden och detta var ju en god sådan!

31. Min farmor hade ett enda äppelträd. Det var ett frö som min far satt som barn och det blev en "surapel". Men då det inte fanns så många äppelträd på den tiden i Norrland, tog min farmor noga vara på suräpple-
na. Torkade, gjorde mos och använde vartenda suräpple!

Trädet var mycket stort och yvigt och gödslades omsorgsfullt av min farfar - som ofta stod vid vägen och skröt för förbipasserande att hans son en gång satt ett frö - vilket var detta äppelträds uppkomst!

Hur farmor torkade frukten vet jag inte, men det fanns torkad frukt som vi fick i krämform hos henne ibland.

Nej några ungdomar som gått tillsammans för att riva potatis har jag aldrig sett. Det måste varit före min tid.

32. Ja, man använde således nypon, torkade äpplen, eller dylikt till soppor och krämer. Men man hade verkligen inte så stora hopar av det utan det var söndagsefterrätter det var fråga om.

Vällingar på frukt har jag aldrig ätit. Opphjälparevälling etc okänt!

33. Är ett fullkomligt okänt begrepp för mig. Jag kan inte svara på den frågan.

34. I handelsboden fanns det amerikansk torkad frukt - påsarna innehöll plommon, äpplen och päron och ibland även andra små sura frukter - som jag inte vet namnet på. Men som kräm var det mycket gott att äta.

Man skjöljde den torkade frukten noga - på order av mor - som trodde att allting från utlandet kunde vara smutsigt och giftigt och bemängt med baciller! Sedan klippte man bitar av frukten med en särskild hushållssax som jag har kvar än. Så kokade man frukten i vatten en stund och sedan tillsatte man en hel kanelbit och socker. Sedan var frukten snart kokt och man avredde den med potatismjöl. Ibland utökades denna fruktmassa med sagogryn.

Jag hade en farbror som hade speceriaffär och av honom fick vi korinter och jag tror vi fick något slags paket med fikon och en annan slags frukt också till julen. Men jag kan inte säga vilken.

Sviskon minns jag att min farmor benämnde plommon. Hon kokade sviskon-soppa. Den kokades enbart på plommon (som köptes torkade i påsar) och någon bärsaft - samt avreddes. Smaksättning socker och kanel.

Fikon minns jag inte så mycket av - bara till julen köptes det fikon. Jag föråt mig av dem flera gånger och fick ont i magen.

35 I min farfars hus gjordes det vin i fönsterkarmarna. På bär som jäste med vatten. Sedan kom vinet i källaren och till jul och andra helger dekanterades det och smaksattes med brännvin. Det var vinbärsvin och hjortronvin och diverse andra bär. Vinberedningen syntes vida omkring i de höga fönstren. Det ryktas att landsfiskelen besökte det hemmet en gång. Men han gick visst onykter därifrån och nedlade besiktningen!

Jag har glömt att säga att vid min farfars hus var det gräsligt mycket vinbärsbuskar. De hade köpt huset med all denna härlighet och det var bärsbuskar på de mest konstiga ställen. Det var en ravin ned mot Indalsälven som hörde till tomten och även där var det fullt med vinbärsbuskar. Dessutom gjordes det vin på häggbär. En delikatess som jag själv brukar framställa.

Något särskilt uttryck för vinberedningen minns jag inte. Men det ansågs väldigt viktigt att ta till vara alla bären - både till vin och sylt och saft. Vi fick som barn gärna leka hos farföräldrarna - men det var stor synd att "gno i buskarna"!

Min farmor kokade saften - alltid. Hon ville inte göra saften rå eller safta ur som det heter. Hon ansåg att allt skulle kokas - såvida man inte skulle göra vin.

36. Nej - någon beredning av sirap känner jag inte till. Det verkar vara mycket roligt. Det har jag gått miste om!

Usch då - sirap av djurblod - det är väl något slags häxeri det?

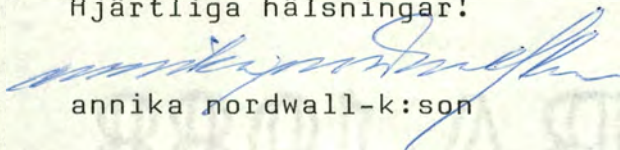
37. Nej - ättika har jag aldrig sett beredas. Jag känner ingenting till om det.

Jag undrar förresten om det inte är något urgammalt?

PS - Det här formuläret är väl ganska antikt om jag så får säga?

Försök få tag i någon som är närmare 100 år - så kanske de minns något som jag inte kan tala om och inte vet. DS.

Hjärtliga hälsningar!


annika nordwall-k:son