

BÄR OCH FRUKTER I HUSHÅLLET.

7. Beteckning för områden där bären uppsamlades och transporterades: Anm. Föreliggande frågelista avser att behandla tillvaratagandet av våra vilda och odlade bär och frukter och dessas användning i hushållet. På grund av olika områdets skiftande växtgeografiska karaktär både vad vilda och odlade växter beträffar, äro våra bärs och frukters förekomst och användning högst varierande inom landet. Vissa i det följande upptagna företeelser måste sålunda saknas på många orter.

Vid besvarandet av listan bör största noggrannhet fästas vid att man får så genuina och för orten typiska uppgifter som möjligt. De beskrivningar på beredningar, som lämnas vid listans besvarande, måste vara sådana, som praktiserats på orten, ej hämtats blott ur gamla receptböcker o.dyl., såvida detta ej särskilt anges. Omningen eller som användes är från år? Beskriv dessa!

1. Vilka vilda bärsorter har man av gammalt brukat tillvarataga på orten? Ha vissa sorter vilda bär, som numera användas i stor utsträckning, tidigare ansetts ohälsosamma och därför undvikits? Har det förekommit, att man använt en bärsort som ersättning för en annan, när det varit knappt om denna senare, t.ex. odon i stället för blåbär? Ex.: Blåbär har dom inte plocka så mycke förr. Dom trodde, dom fick mask i magen av dom, tordes bara ha dom torra. - Var en gubbe bort i Öst i gården, bodde ensam i stugan den där, och han brukade plocka uddbär, stora tenor fulla, och koka, så han hade om vintern.

2. Beteckning för område, där bären växa: bärskog, blåbärsskog, hallonfall, hallonsved? Beteckning för att vara ute och plocka bär: gå i bärskog, vara i bärskog? Känner man till att skogen på visst område avbränts för att man där skulle erhålla lämplig bärmark (sved, fall)? Beteckning för plats, där bär växa ymnigt: bärdröl, myltdröl, bärställe? Beteckning för att det är gott om bär: bärigt? Beteckning för att insamla bär: nappa, noppa, plocka, raska, repa, riva, samla, sank? Särskild beteckning för att insamla enbär: slå enbär, kno enbär? Hade man i äldre tider något mekaniskt hjälpmedel (käpp, bärplockningsmaskin) vid insamlandet av olika slags bär och hur tillgick insamlingen? oh vari ha dessa bestått?

3. Vem hade rätt att plocka bär på enskild mark, markägaren eller den förstkommande? Känner man till föreskrift om att markägaren skulle ha första skörden, medan andra fingo plocka efter? Hade backstusittare samma rätt som bönderna till bärskörd på byallmänning?

4. Brukade man följas åt från en hel by eller från vissa gårdar för att plocka bär? Vilka bär plockade man företrädesvis på detta sätt och vilka brukade varje hushåll plocka för sig? Brukade blott gammalfolk och ungdom deltaga i bärplockningen? Ansågs denna som opassande sysselsättning för vuxna, särskilt för män? Vårän körsbärsskog?

5. Ha torpare på orten brukat erlægga viss del av sin skatt till huvudgården (herrgården) med leverans av vilda bär? Vilka bärsorter räknades till skattbären (lingon, enbär), och vilka bär brukade man få sälja på herrgården? dessa ut? Eller gick man med kråkranis

Har man regelbundet brukat exportera bär från orten? Beteckning för skörd av exportbär: bärfejd, lingonfejd, körsbärsfejd?

6. Beskriv klädedräkt och utrustning i övrigt för bärplockning i skogen! Huvudbonad (halsduk, huvudduk, huckle), strumpor (fotlösa strumpor, strumpskäft, stuttstrumpor, strumpholkar)? Matsäck?

7. Beteckning för kärl, vari bären uppsamlades och transporterades: kont, kunt, kuns (bärkont, näverkont, spånkunt), korg, skäppa (bärkorg, bärskäppa, bärtuta), säck (bördsäck)? Har man använt mes (bärmes, bördmes) för större kvantitet av bär (bärbörda)? Beskriv hur de olika bärredskapen för bären voro beskaffade! Tillverkades de på orten eller inköptes de från annat håll, såldes av kringvandrande försäljare (Våmhuskunt), på marknader etc.?

8. Brukade man ha ett mindre kärl att plocka i, vars innehåll sedan tömdes i det större kärlet? Beteckning: bärriva, bärryve, bärskräcka, näverskäppa, rövel, sankekärl? Brukade man göra sig en bär-riva genom att riva av ett stycke näver, som formades till en riva? Hur tillgick detta? Kastade man bort rivan efter användningen eller hade man kärl, som användes år från år? Beskriv dessa!

9. Hur förfor man i de fall, där bärplockningen försiggick så långt från hemmet, att man ej ansåg sig kunna forsla hem bären? Ex.: I Gammelboning plocka dom lingon långt bort i skogen. Dom bar inte hem dom hela vägen utan dom stampa sönder bären och lämna mosen i skogen, tills det blev vinterföre. Då gav sig gumman i gården åstad med kälke och hämta mosen.

10. Känner man till att bärplockare brukade offra (för bärlycka), innan de började plocka bär i skogen? Lade man t.ex. bär på en viss sten eller annan plats? Offrade man till tack efter avslutad bärskörd?

Har man känt till någon formel (bärplockningsbön), som lästes, innan man började plocka bären? Brukade man säkra bärstället med att spotta (Tvy fred, mitt bärställe!)? Skulle man akta bärkorgarna för bergtagning? Vilka åtgärder företogs i detta syfte?

Känner man på orten till några berättelser om särskilt egendommiga händelser, som inträffat under bärplockning i skogen? Ha t.ex. bärplockarna råkat in på björnens bärställe, blivit bergtagna el.dyl.?

11. Har man någon uppfattning om att det varit synd (sabbatsbrott) att plocka bär om söndagarna (skogsrået skrämmar bärplockare)?

12. Har man brukat taga märken för bärskörden vid jul, tjugondag, vårfrudag, och vari ha dessa bestått?

13. Känner man till något om när äpplen, päron, plommon, körsbär och vanliga trädgårdsbär, krusbär, vinbär, trädgårdshallon etc. först började odlas i orten? Ha vissa fruktsorter kommit från någon herrgård eller från annat angivet håll? Ex.: Körsbär och plommon, det har vi alltid haft, men äpplen och päron, det var Andersson i Åkre, som planterade in de första här i byn.

14. Beteckning för körsbärs- och plommonplantering: körsbärslund, plommonlund, körsbärsskog, plommonskog. Ex.: Vårn körsbärsskog är inte stor, det är två träd och aldrig har det varit mera heller.

15. Hur skyddade man odlade bär och frukter för skadegörelse av fåglar och andra djur? Satte man upp fågelskrämmor (fågelrädsel, åkerspöke) och hur sågo dessa ut? Eller gick man med kråkskramla (kråksmallra, harsmålla)? Hur såg den ut och hur användes den?

16. Hur tillgick av gammalt skörden av äpplen, päron, plommon och körsbär? Brukade man slå ner (skaka ner, ruska ner) frukten, använde man stegar samt tog ner de större fruktsorterna med särskild frukttaga? Hur såg en sådan ut? Kokade man både sockrat och osockrat?

17. Känner man till att ungdomen från flera socknar brukat samlas vissa söndagar på eftersommaren för att äta av årets nymogna bär (körsbär, krusbär)? Beteckning: bärsöndag, krusbärspredikan? Beskriv, hur en sådan dag firades!

18. Hur brukade man rensa (ralla; ralla kröser) de vilda bär som användes för hushållet? Använde man särskild tillverkad bärränna (lingonränna)? Hur såg en sådan ut och hur användes den? Brukade man harpa lingon i en vanlig sädeharpa? Känner man till andra metoder? Ex.: I Hälsingland rensas lingon på det sättet, att ett lakan breddes ut på marken i vinddraget vid en stuguknut, varefter man långsamt låter bären falla ur ett mindre kärl från ungefär halvannan meters höjd ner på lakanet. Blad och skräp föras då bort av vinden, medan de tyngre bären falla ner på lakanet.

19. Hur rensade man de olika slagen av odlade bär? Brukade man ta ut kärnor ur körsbär (kerna ur) med en hårnål, noppa (snoppa) krusbär och vinbär med fingrarna eller klippa bort fnaset med en finger-sax?

Finns särskilda uttryck om rensning av olika slags bär? Ex.: Åkerbär är bäst att äta, men värst att rensa. Hallon ska en äta i mörker, då sir en int' masken.

20. Hur behandlades de olika bärsorterna efter rensningen? Vilka bär åtos råa, vilka brukade man torka och vilka användes till mos? (För följande frågor torde jämföras frågelista M §1: Matlagning!)

Beteckning för färska bär, vilka tillsammans med mjölk ätits som maträtt: mjölk och bär, bärkas (smultron och mjölk)?

21. Har man brukat bereda mos (stamp, bärstamp) av råa bär? Hur tillgick det att krossa (mosa, stampa, stampa sönder, stampa ihop) bären? Använde man stöt (stötel, stamp) i ett tråg eller brukade man mala bären i potatiskvarn? Vilka bär behandlades på detta sätt (lingon, hjortron) och hur användes sådant mos? Brukade man blanda mjöl (råg-, havre- eller kornmjöl) i rått bärmos och använda detta till särskild maträtt? Beteckning för sådan bär- och mjölröra: deg (lingbärdeg), gröt (mörbärsgröt), hillo? Hur bereddades olika slag av hillo: blåbärshillo, vamstøthillo (av odon), brinnbärshillo (av hallon), krösahillo (av lingon)?

22. Brukade man bereda kokat mos av bär (sylt), d.v.s. låta färska bär koka med litet vatten, med eller utan tillsats av sötningsmedel? Beteckning: mos (genus?), bärmos, studing, sylt, mylta, myltgröt? Har bärmos använts som beteckning endast för lingonmos (krösamos)? Kokade man sylt av blandade bärsorter, t.ex. av blåbär, hallon och smultron (kungssylt)? Har man blandat mjöl även i kokat mos av olika slag? Vad betyder i dialekten myltgröt (eller hithörande ord): rått eller kokat mos av hjortron, med eller utan tillsats av mjöl (och grädde)?

23. Redskap för syltberedning: syltgryta, bärmosgryta, syltkittel? På vilket sätt skilde dessa kokkärl sig från andra grytor och kittlar? Varmed rörde man om i sylten (med slev, kräkla, spade, mylt-

grötspade, roder, rol)? Äpplåda eller i mjölkmos? Hur användes de

24. Av vilka bärsorter kokade man vanligen sur sylt (surmos) och av vilka bereddes söt (sockrad) sylt? Vilka sötningsmedel användes? sirap, socker, honung, sötvört? Kokade man både sockrat och osockrat mos av samma slags bär: surlingon, sockerlingon, sirapslingon? Brukade man koka surt mos, varav man sedan tog litet i sänder och kokade om till sött? Beskriv hur sylt- (mos-) beredningen tillgick!

25. Hur skyddade man sylten (moset) från jäsning och mögel? Lät man t.ex. surt blåbärsmos eller lingonmos frysa och högg löst stycken alltefter behov; övertäckte sylten med surt lingonmos?

26. Hur förvarades sylten (bärmoset)? I bytta, bärbytta, bärstandare, bärstandfat, holk, lingonbutt, standare, standfat, ståndare, ståndfat, tena, tina? Hur voro dessa kärl tillverkade (av urholkade trädstammar; laggade)? Varifrån erhöles de? Har man använt kruk-kärl (stenkärl) till sylt?

27. Brukade man använda sylt, särskilt lingonmos som sovel till potatis? Spädde man ut moset med grädde eller mjölk? Har man av gammalt i större utsträckning brukat äta sylt och mjölk som maträtt (i stället för supanmat)? Beteckning: bärmos och mjölk, lingon och mjölk, surlingon och mjölk, myltgröt och mjölk? Åt man bröd till detta; vilken sort och i vilken form? Har man använt sylt som smaktillsats till gröt och mjölk? Har man spätt ut lingonmos med vatten och använt som ersättning för mjölk till gröt (grötväte; lingondricka och gröt)?

28. Vilka bär och fruktsorter har man brukat koka i färskt tillstånd med mjöl (eller gryn) till gröt (mos), välling eller soppor? Beteckning: bärgröt, blåbärsgröt, blåbukamos, enebärsvälling, enebärsmos, krösamos, krösavälling, slinnanmos, äppelgröt, pärönvälling? Beskriv beredningen av de rätter, som brukats på orten! Ex.: Äpplen böttades (skars i bitar), kokades med körsbär och blåbär i vatten och reddes av med potatismjöl.

29. Vilka slags sylter och fruktmos har man använt som sovel på bröd (smörgås och pannkaka)?

Har man brukat baka syltbröd, d.v.s. breda sylt (mos) på utkavade kakor av rågdeg före gräddningen? Vek man upp en kant kring moset eller lade man detta mellan tvenne tunnare kakor? Vilket slags sylt användes härtill? Beteckning för sådant bröd: bärbröd, bärbulle, bärkaka, bärmosbulle, bärmoskaka, lingonbulle, lingbärsbulle, moskaka? Har sådant bröd brukats som särskild festmat t.ex. vid Mikaeli, jul eller vid höstens stora rågbrödsbak? Har man berett potatispannkaka (pärpannkaka, jordpärspannkaka, potatpannkaka, pottrepannkaka, revpannkaka) med sylt på samma sätt?

30. Vilka bärsorter har man brukat torka (blåbär, smultron, körsbär)? Skedde torkningen i luften (vädertorkning) eller i ugnsvärmen? Skilde man i förra fallet mellan att torka i skuggan (skuggtorkning) eller i solen (soltorka) och när använde man den ena eller andra metoden? Hur tillgick lufttorkningen (på utbredda lakan)? Skedde ugnstorkningen på särskilda ållor (torkållor), på plåtar med underlag eller på ugnsbotten? Har man brukat torka bär i bastun (torka bär på bastulaven, torka kersbär på pörtslaven)?

Hur förvarade man de torkade bären? I träkärl (byrå- eller

dragkistlåda, i skänkskåpslåda eller i mjölkommod)? Hur användes de torkade bären?

31. Vilka olika sorters frukt har man av gammalt brukat torka på orten? Skulle frukten rensas före torkningen (skalas, kärnhuset urtagas, frukten skäras i klyftor eller ringar)? Hur torkades frukten (i ugnen eller på uppspända trådar i taket)? Hur förvarades den torkade frukten? Brukade ungdomen gå tillsammans för att bereda frukt till torkning och därvid få traktering, liksom när man samlades till rivning av potatis eller till annat gemensamt arbete?

32. Vartill användes den torkade frukten? Till soppor, vällingar (sötsoppa, vattsoppa, nyponsoppa, äppelsoppa, päransoppa, äppelvälling, pärnovälling)? Hur bereddessa rätter (kokades med risgryn eller korngryn) och när förekommo de (vid bröllop och som barnsängsmat: barnölsmat, förning, kokning, opphjälpärevälling)?

33. Har det förekommit, att man vid arvskifte, hemmansdelning o. dyl. reserverat vissa bärande träd i en huvudgårds trädgård för att der utskiftade gården därifrån skulle få sitt årsbehov av torkad frukt från dessa träd? Ex.: I en by i Södermanland hämtar folket i en mindre gård, som utskiftats från huvudgården i bolbyn, varje år ett visst mått päron, vilka reserverats för den utskiftade gårdens årsbehov av torkad frukt.

34. Vilka olika slag av torkad frukt brukade man av gammalt köpa i handelsbodarna och vilka voro ortens beteckningar härför: katrinplommon (blommon, fika, fiker, storfiker, svartfiker, sviskan), russin, korinter (lillfiker, småfiker)?

35. Har man av gammalt brukat bereda saft och vin av bär och frukter? Vilka sorter ha använts härtill? Känner man något uttryck härom? Ex.: Vinbären, dom vinar sig själva. Beskriv beredning av saft och vin!

36. Har man brukat bereda sirap i hemmen av bär och frukt, t.ex. av enbär? Har sirap beretts av trädssav? Ex.: Vi gjorde sirap av lönn-saft; borrhade hål rakt in i stammen, så att vi fick fem kannor lag (sav) kokade den i en gryta, så att den blev ett och ett halvt kvarter kvar. Det blev söt och fin sirap, vi tog ett par droppar i kaffe.

Känner man till att sirap anses ha blivit beredd av djurblod?

37. Har man berett ättika i hemmen, t.ex. av bokna äpplen, som ställts att jäsa eller av rönnbär? Berätta vad man känner till därom!