

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Ingeborg Johansson, Markaryd*
 Härad: *Lunnerbo* Berättare: *" " "*
 Socken: *Markaryd* Berättarens yrke: *husföreståndarinna*
 Uppteckningsår: *1966* Född år *1898* i *Heimeryd*

Skvaddare, sömmerskar och konfektion. s. 1-11. LMF 131

Frukter och bär i husbehovsodling och
konsumtion. s. 12-25. LMF 132

Lit. F 131

Skräddare, Sömmerskar och Konfektion

Bland alla yrken som förekommit under årens lopp vill man
se, att just skräddaryrket här alla mest förändrats till det bättre, på
en tidrymd av, låt oss säga femtio - sextio år. Redan vid sekel-
skiftet hade man startat åtminstone ett s.k. finskrädderi i
Narkaryds samhälle, och allt eftersom åren gick kom den ena
skräddareverkstaden efter den andra i funktion här, och nu började
man snart att tärle en, vem som kunde göra arbetet billigast och
bäst. Det är givet, att kundkretsen sträckte sig även i viss mån
till denna bygd, men eljest hade man här ett annat system, som
man inte gärna ville frångå då det gällde att komplettera klädförrådet.
Man hade på vissa ställen vant sig vid att anlita en ambulera-
nde skräddare, då klädfrågan var aktuell för manfolket. Bärskilt i
Fägerhults fräsegård (den största bondgården i bygden) tillämpades
det här systemet under flera år. Här hade man råd till att köpa
in tyg och material och lagras tills "skräddar Elof" kunde
slita sig lös en vecka eller två och komma och sy upp deramma.
Skräddarmäster Elof Brorsson bodde i hinnerup, en mil

12/12-66

härifrån, men det hindrade inte, han kom så gärna mer över och
och sörsk inte sina gamla kunder. Han i frölsegården och även
ett par andra ställen kallades "Skreddar Elov" med allra största
välvilja. Med sitt livliga och vänliga sätt var han riktigt
omtyckt på sina ställen. Jag minns ännu hur "mill i skägget"
banen Oskar var då han med en ställig skjorta med två bröst,
stannade till här och talade om att nu var det "så dags på dagen".
Jag skall hämta skäddan, de ä mörningen ej skän ha häsen
ny blåmning (kostym) & jul, och så var det nu i galopp.
Ja vem skulle inte vara glad för att så här billigt och behändigt
bli "örsnudd" och dessutom få vara en trevlig gäst i hemmet
några dagar. "Stora stua" blev tillfällig skreddareverkstad,
och sedan man slagit upp ena bänken på det gamla klaffbordet,
hade han utmärkt utrymme för tillskärning och pressning.
En skicklig yrkesman som denne skreddare hade ord om sig
att vara, var han så gott som självskriven att få bestämma
modellen och någon modejournal kan man inte se sig
att det förekom. Ett sännaprark utförde han själv numera.

men tidigare. Tillämpades också systemet med lärningar och gesäller.
Nu var det ju liksom i sista skedet med ambulande skräddare 1910-1920
och från ömse håll lyckades man var mest nöjd med denna ordning.
Det föreföll som han önskade att i lugn och ro få utföra de olika detaljerna
själv från början till slut, så hade han ju också anledning att tillämpa
den där saken: "själgjord är välgjord". Nu var ju denne en så fin skräddare
och alltså inte lik frögångaren "skräddar Elias" som i slutet av 1800-talet
gick omkring och sydde och hade ett par lärningar med sig. När han
berättade sig det sådes om honom att han, med hjälp av dessa lärningar
var i stånd att sy en kostym för hand (symestick fanns inte) på en
dag. Men på den tiden var stora stora tillfälliga skräddarverkstäder
och här skulle de på bordet och sydde allt vad "ty" önskades "kull"
och ibland visade mäsken till lärningarna: "den långa stång
dras löst ut", men var husbonden i närheten så skrek han:
"Sjyn vält!" På den tiden var det ju alltid hemvärdet "värken" men
hade att räkna med och det minns man ju att där var aldrig
någon stil på det så det var inte skräddarsamt alltså om inte det
hela blev till full betänksamhet alltid. Nu åter till den förnämnde

Skräddaren som jag själar så tydligt minns, hans vanor och sätt
etc. Skräddaryrket var vid denna tid allmänt ansett som något
finare än andra yrken och att både skräddarmästare Svensson
han ville gärna tituleras såj och övriga sådana höll på sin värdighet
det var vi bestämt. Yrket gick gärna från far till son och vid
denna tid var utbildningen ingalunda en sörjakt det ville man
understryka. Dessutom hade ju skräddaren möjlighet att hålla
sig ren och fin, kanske det var detta som var "i ögonen fallande"
hos bondfolket i allmänhet. Ett dessa gjorda affär av skräddaren
mer än av andra yrkesmän det kan inte nekas. Det passade väl inte
att pläsa skräddaren vid matbordet i köket bland husets folk
utan han serverades vid eget bord i rummet där han också sov
en nätterman. Vackerligtvis skulle det vara kaffe med dopp ett par
gångar om dagen det hade man inte eljest i vardaglag utan husets folk
åt "morgon" kl. 7 och det var kaffe och smörgås men inte var det möjligt
att bjuda skräddaren på sådan vardagskost tyckte husmor i frälsagårda.
Det hela bekräftar tydligen i det att man ville behandla honom på ett
sådant sätt att han gärna kom igen då klädfrågan åter blev aktuell.

Anders Sjgren var en annan skräddare som hade sitt verksamhetsområde i denna bygd vid tiden omkring sekelskiftet och fastän han redan då var till ären kommen upplevde han inte helt med sitt skrädderi förrän framme mot 1910 då han av åldersskäl måste ge upp och lämna verktygen till efterträdaren, dottern Johanna som varit hans medhjälpare i många år. Anders Sjgren hade utslutande fast verksamhet och på hans verkstad en liten vindschammare i huset där han bodde hade många kunder gått ut och in under årens lopp. På senare år var det mest pyjkläder som fabricerades här och som vi vet var det stora familjer. Överallt därför var det aldrig tal om någon arbetslöshet på det här området. Vi bodde ju denne äldre skräddare i dotterns familj och så länge det var henne möjligt deltog hon i arbetet däruppe på verkstaden. Vid denna tid var det så vanligt att se en manskostym till pyjkläder och det var en given sak att man gick till Lösen och talade med "Bmäs" om de skulle bli boisa av de skinnit när det var så fett. Det är klart att man tillmättes gick kunden i de allra flesta fall och så fick Johanna order om att laga snällt på grabben.

som skulle bli otydligt. Häftband förkom inte då för tiden, utan man klippte en papperarumma och klippte olika hach i densamma efter varje mått. Detta tillvägagångssättet med måtttagning förkom även bland sömmerskor så långt fram i tiden som på 20-talet. Det minns jag så väl.

Enders Hjörn var inte heller av den typen att han "satte sina påsar vid dörren". Han menade att yrket skulle respekteras han hade fullt sin utbildning i Amerika, och det sade ju en del konstnärer och hunder och folk i allmänhet skulle uppskatta sådant. Det var bara naturligt menade han. Totalt sett var denne skräddare också en trevlig människa och gärna sedd gäst på julkalasen där i byn. Han kunde roa ungdomen också när det bar sig, bland annat lärde han dem en dans som jag ännu minns: "Hans skräddare väjja och prunn, me mau o' frau å passjånet övanpå". Således var det bara på sin plats att skräddaren var mager och torr, just som han själv var, hur vittnade inte detta om en ovanlig arbetsamhet, en dygd som var mycket uppskattad även i äldre tid.

Ja, att man hade det arbetssamt i det här hemmet det betvivlas inte, hussmor skulle ju vara i verksamhet på skrädderiet sin mesta tid och här tog man många gånger makten till hjälp för att komma med allt det arbete man nödgats lösa. För att nu inte tala om det lilla stenkiga jordbruket som naturligtvis tog sin tid även på samma gång var ett gott tillkott till den magra skräddarlönen. Om vi rägar att inkomsten i genomsnitt var 3-4 kr om dagen för skräddarverksamheten så blir det nog beräkningen närmast. 7 kr i sygön för en manskostym det var taxan under åren 1910-1920 härude på landsbygden, men i samhället hade förstås redan då skruvats upp densamma betydligt. Likväl började man mer och mer vänlig ditåt med beställningarna av kläder av olika slag. Det är givet att det var de unga som gick före med goda exempel och menade som så: "fint ska vi kosta vad de vill". Ganska snart började också äldre personer övergå till samma system och man var liksom ofrivilligt inne i ett annat skede då det inte längre passade att tillämpa den gamla metoden då klädfrågan var aktuell.

Om vi nu säger att den här metoden, att beställa kostymen eller överrocken hos skräddare i markaryd var rådande ärosmellan 1920-1940 så kan nog ingen bestripa detta. Visst var det bekändigt att kunna beställa kostymen fix färdig och bland ett rikt urval tyger bara välja det som önskades. Men de bästa var de sommar, brukade far säga när pojkarne här hem hem med ett nyförvärf i klädråg. Men snart var det emellertid faktu att även detta system hörde till det förgångna och yngre män ville inte vara av annat än färdigsydt det blev betydligt billigare och minst lika elegant. Det är klart att ännu ett tiotal år gått där någon skräddare svarar emot beställning om någon mindre välbärb, och man kan också säga välbärgat och äldre personer ^{kom} önskade något nytt i klädråg. Numera har man nödgats helt övergå till konfektion, och varför inte det är ju ett mycket bra system tycker vi. Vad nu nästa steg i utvecklingen härvidlag blir, det vet vi ännu ingenting om. Skräddarsydt, ja det var själva finessen menade också också då klädfrågan kom på tal. En skräddarsydd dräkt eller kappa

det kunde man väl se på sig, för hur det är, så gör det sig på ett helt annat sätt så snart plagget tillverkas på en skärddarverksamhet. Det betyder, att ortens sömmerskor har gott ord om sig en del haft att vara skickliga rådana. Men de dock aldrig kunnat jämföras med skärddares yrkeskunskap. Men att vi har haft flera förstklassiga damskärdderi i samhället under år som givit det den inte nekas. Men också ute i byarna har det funnits sömmerskor så långt jag minns. Som regel var det någon flicka i familjen som hade fallenhet för sömnadsarbetet, det verkade ju krevligt och intressant. Så var för inte låga en kurs på sex månader "känns" är inte lång "bära" menade husmor. Detta var också den grundläggande utbildningen för en bysömmerska under första hälften av 1900-talet. Hon hade nu bara att praktisera på egen hand och i de flesta fall gjorde den unga sömmerskan sitt bästa för att tillfredsställa kundens fördringar. För varje år som gick blev hon mer och mer säker i yrket och givetvis ökades kundkretsen och under säsongen kunde sömmerskan i trakten vara så överhögad av sömnadsarbete att hon satt både natt och dag.

för att hinna med allt. Sömmerskan skulle också kunna bygga pojkskläder, åtminstone till småpojkar i första skolåren. Men om bondfolket antitade sömmerskan i stor utsträckning var brucksarbetsrens ändå i majoritet härvidlag. I den här bygden (norra dreving) var det alltid brukligt att sömmerskan arbetade hemman hos sig men på andra platser i socknen vet vi att man hade sömmerskan som gick omkring i hemmen och sydde och hade mat och dagspeng. För vi vet att denna verksamhetsform gillades av äldre och välbärgade bönder och även s.k. bättre folk (prästen och andra tjänstemän) ligger det nära till hands och ^{det var} ~~det~~ ^{det} ~~det~~ som gjorde att denna metod kunde fortsätta under så många år i markbygden med annehjäl. Indt. fram till 40-talet hörde man talas om det här systemet och överson att sömmerskorna själva var tilltade av det samma. Den goda maten och den trevliga samvaron satte man tydligt värde på. Så här förmånt kunde inte den hemmesittande sömmerskan räkna med att få ha det men hur som helst, det fanns nog nackdelar också i såväl den ena som den andra verksamhetsformen det kan nog inte

avslutas. Enellertid hade man nu hunnit så långt i utvecklingen
att det förekom oändliga måttband och modejournal, något
som damer i allmänhet intressera sig för. Binnar i dag har vi
sömmerskor här och var på landsbygden och sandliga tycks vara
fullt sysselsatta, oaktat det köper så mycket färdigt numera.
I äldre tid var kanske inte husesnas i allmänhet så sysselsatta att
den gav sig in på sömmerskan omsätt och sydde kläder åt
familjen men visst inte bortkommen då det var fråga om lapp-
ning, lagning och linnesörnad. Sömmerskin fanns i de flesta
hem redan vid tiden omkring sekelskiftet och all annan betraktade
dessa som en stor tillgång det minns jag väl. Nu kunde man
lappa och laga kläder och linne, och att sy upp en parke lärt till
skjortor och linne det gjordes väl i varje hem under vintertiden.
Blechorskin blev också verklighet ungefär vid samma tid.
I den här bygden var ett par olyckor utbildade stickerskor som
hade full sysselsättning med detta slags hemsöjd.
Men vad vet unga människor om allt detta, man går till
varusken och köper allt färdigt. Tiderne förändras och vi med dem.

LUF 132

Trukter och bär i kushovsodling och konsumtion

Trukt, av alla slag är väl en vara som alltid uppskattats av alla socialgrupper här i trakten, ty det fanns och finnes odlade fruktkräd vid varje hem mer eller mindre. Men vid närmare eftertanke erinras jag mig, att i början av detta århundrade alltså första decenniet vilket jag själv tydligt minns, att torparena (det var många av denna grupp vid den tiden) voro de som mest sysslade med odling och skötsel av fruktkräd. Förmodat är inte sagt att dessa hade en synnerlig insikt i jobbet, men de hade god vilja och gjorde tydligen så gott de kunde, enligt rådande sed. För att nu hålla sig vid kategorien torpare så kan man med fästa påstå, att så snart man lyckats få slugan något så när beboelig såg man sig om att få en lappan omkring densamma och på någon lugn plats nära slugan plantera fruktkräd av olika slag. Att det skulle finnas både "äble ä" "äppelä" (äpple och päron) det var ju självskrivit, men att det skulle vara några utsökta kvaliteter sådana, det var man tydligen mindre nog med, vid denna tid.

12/12-66

Fanns det bara "kriske" (något syrliga) och söta äpple så mycket men önskade så var man nöjd. Fränselt husmors smaksinne (som gillade som regel endast söta äpple) voro de kriske äpplen mest efterfrågade och man hade särskilda namn på varje sådant träd. Här fanns järnäpple, vinäpple, glasäpple och bremsäpple, namn som även givetvis själv vittat på. Päronen, hade vid denna tid betydligt förädlats det fanns nu både "päämüttä" (en ort kongresspäron) och socker-päron" både slagen mycket efterfrågade. Tidigare hade man tydligen inte köpt några större fodringar i fråga om päron ty de gamla knotiga päronträd som ännu fanns vid stugorna här i bygden voro tydligen bärna kärpa. Sett från vår tids synpunkt voro päronen oätliga som träfrukt, och någon inkokningsmetod vare sig av äpple eller päron kände man ännu icke till. Vi tror, att sådana fruktarter blivit planterade i syfte att framdeles komma in bättre kvalitéer, men av någon anledning har det inte lyckats och så har trädet fört ett stort offer år, och ännu idag finns det gamla fruktträd på tomter där torparens stuga.

har stått. Uppfostring av fruktträd har varit känd här sedan länge
tillbaka i tiden. Jag minns mig vår närmaste granne "Polla Johannes"
född 1830 hur han förordade uppfostring såsom bästa sätt att
föra frukt, och det tillämpades också i stor utsträckning hos
den här familjen. Sonen Jönes övertog snart beskyr i fråga
och tycks hava varit både villig och kunnig, ty han anlätades mycket
i den här branschen av bygdens folk. Såväl i äldre som nyare tid
har det varit husmors sak att bestämma vilka fruktträd som
skulle finnas, och för övrigt skötseln av desamma i det stora
hela. Trädgårdsskötsel ensågs för som en kvinnas gäla och
men i allmänhet befattade sig inte med sådant. Plantera en
"skall älla tjö" (som uttrycket lät) vid nybygget det bröde ju
stilla, och så länge var han i regel med, men att bryta med
gångse sed och deltaga i dylikt arbete, det kunde inte komma i
fråga. Nu är det inte sagt att husmor utförde allt sådant arbete
ensam, höll man sig med tjänskefolk såsom på större ställen
så voro dessa självsälvna handklungare vid plantering och skötsel
i övrigt. Ingen skall tro att man gick så bekämdigt till väga

att man köpte fruktträd för plantering i äldre tid, först på 20-30
talet gick man in för detta system. Icke i närheten hittade man
samma vildaplar och det var bara så naturligt, att man tog hem
desamma och planterade dem i täppan och efter något år kunde man
gynna med gott resultat. Själva har jag hört en aktiver husmor berätta
hur hon brukade förrätta det här arbetet. Hon kände så väl till när
den lägliga tiden för ympning var inne, så gick hon ut i "rängen"
och grävde upp ett flertal sonädrad bus in dem i köket och satte sig
där i ellsköns ro och ympade, det ena lilla trädet efter det andra,
när allt var klart gick hon omedelbart ut och planterade dem
på fjärlig mark. Ja just fjärlig mark! förklarade hon, det är
just detta som är huvudsaken och framför allt, att man ser till
att trädet icke blir planterat där en vattenåker går fram, helst så
långt som möjligt från dessamma, och det är alltid någon gubbe
som står till tjänst med ett sådant ingrepp då det blir
aktuellt. Ungefär så resonerade hon, då ^{hon} visade det fina
resultat hon uppnått med sitt tillvägagångsätt, att
ympa och plantera samtidigt.

Frucht av källbas beskaffenhet borde vara den art man mest
lade an på i äldre tid. Det gällde att väl tillvarata de s. k. järn-
äpplen som kunde hålla sig till frampå vintern om man iakttog
en noggrann försiktighet med förvaringen. Man visste förstås
inget bättre hållsätt än att gräva en djup hula i källan och
sedan man inlämnat varje äpple med papper sattes hela förrådet
med hån och lachter väl med hö och kalm. Givetvis tillgick det
på samma sätt att förvara juläpplen, de som äro röda välformade
kiskäpplen som fanns på så många ställen för en vecka
att hänga upp i julgranen, där de pryddes sin plats så utmärkenligt
tyckte vi. All fallfrucht fick förstås efter behag av barn och ungdom
men om någon var jämväldig nog, att taga frucht direkt på trädet
så hade man tillräcklig visning att vänta. Barn i allmänhet voro
så förtjusta i frucht att de knappast orkade vänta tills den blev
mogen. De "gröplingar" (barn) var det strängeligen förbjudet att
förlära det hade man sagt och det var så gott som kungsvard
för oss. Läromat var det ytterst sällsynt att äldre personer
förtärde så frucht varken av det ena eller andra slaget.

Applen skall vara torkade och kokta till soppa och kräm, men
som kan hålla sig med sånt i vardagslag menade de gamla.
Men det är riktigt, all fallfrukt tillvaratogs skalades och
torkades. Det mest vanliga sättet var, att träda bitarna på trädor
och hänga dessa ränkor över spisen (sätteggen) där man hade jämn
värme dygnet om. Men det var ett annat system som också förekom
så man hade större mängd frukt att tillvarata, det gick utmärkt
att bredda ut äppelbitarna på plåtar och sätta in dem i ugnen
några timmar efter att den varit reppvarmd för brödbak.
De här metoderna att torka frukt är de äldsta man känner, men all
det försöker ännu på trettiotalet det vet man bestämt.

6
Nu hade emellertid fruktkodlingen utvecklats betydligt och man
började att tillämpa nyare metoder för tillvaratagandet av frukten
än man alljämt uppskattade, inte minst som råfrukt nuomera.
Mer det brukligt för med kokt frukt till efterrätt på kalas så
kunde det inte förhålla sig nuomera, nu hade man börjat höra talas
om vitaminer och näringsämnen som gick förspillade i kokningen
och sådant ville man ju inte sätta sig ut för. Livet var

det kokerskor från andra köll som kom med den nya idén
att sammanblanda flera slags färsk frukt till efterrätt på kalas.
Detta var en fin uppfinning med alla fördelar menade man, välsmakande,
näringrik och så behändigt tillagat. Men detta hindrade inte att
konservering och inkokning af frukt på bärsk förbehållsistor utsträck-
ning vid denna tid. I synnerhet påren var man angelägen om att
tillvarata på detta sätt. Tregel ville husmor på den tiden att botten
i källaren skulle vara fullsatta av konserverad frukt på burkar
större och mindre, och så länge fruktsäsongen varade kunde hon
liksom inte ägna sig åt annat arbete. Det hörde till, att man
tillvaratog Gud gärna på alla sätt och var det då ett gynnigt förhållande
var husmor. Synskatt tidigt och sent med tillvaratagandet av pro-
dukterna i fråga. Att det skulle finnas ingefärspären, lingonpären
plommon och äpple etc., det var bara på sin plats menade hon
och med en viss tillfredsställelse ordnade hon föräddan
härvidlag. Huru behändigt var det inte vid kalaskillfällan
att bara hämta det man önskade, ty det är inte frött utan
det var detta man hade i faskarna var man så flitigt samlade

en de olika slag av frukt, beredd enligt alla hemmans regler. Vidare
lärbte man på alla de legda dagverken som fickom för, så kunde man
inte som i vardagslag gå en onidag förbi utan eftertält, det var man
nog så inriktad på. Från allt något kg. russin och dito svicken till jul
käptes aldrig någon frukt för, allt skulle förstås komma från den
egna odlingen, det hörde liksom till. Sälja frukt från den egna odlingen
det var knappast tal om för i den här bygden, men i någon mån förekom
liksom all folk från bruket i Timofors kom hit till den förut nämnde
torparen och fick sig en "ryggby" kläppar för ett vrakpris av högst
10 öre likern. Men var det inte vanligt, att sälja frukt, så var det
mer brukligt ge bort en "slump" såsom då och då, till grannar som
ingen hade, och på detta sätt gynnade man alltså den goda saken.

På senare år har ju apelsiner, och andra sydfrukter blivit
ganska vanliga lårskuter, men så var det inte för. För omkring
femtio år sedan var apelsiner något så sällsynt, att det förekom
endast vid julhögtiden och endast i mindre omfattning även då.
Om varje barn i familjen fick varsin apelsin på julafton
ett hushålle med efter bevak så var det nog allt, ännu mindre

bland bönder och torparefolk. Ordens lanthandlande var så inriktade
i detta system, att det togs inb. hem större partier av apelsiner än
som man visst gick åt för kundkretsen, vars resurser och vanor
man kände så väl. Då här i föreläsningen var det endast barn och
ungdom som uppskattade apelsiner som en delikatess, de gamla
sarkade alltid nej och uttrycket "de ä' sura" hade man alltid tillreds.
Då det gäller den här bygden vill man tro, att den generation som
var före oss aldrig sett hur en banan ser ut, långt mindre något en
sådan. Först på trettio-talet började man inse, att denna slags frukt var
särskilt värdefull, redan då tillämpades den då sällsamt: "bästa mät
för någon en banan om dagen" alltså vid sjukdomstillfälle bestod
man sig med denna förtäring och delikatess frukt. Konsumtionen
av bananer blev emellertid mer och mer allmän och snart kunde
som som helst förtära en banan till mellanmål utan att anses som
en slösare. Ungefär liknande inställning hade man till vindruvor
då för tiden. Torde kunde det passa att bönder och torpare höll
sig med sådana finesser men om någon hade sett en skål
med vindruvor vid juletid hos skolläraren eller handlanden

det var ju bara på sin plats menade man. Sedan har numera utjämna och dylikt fäster man sig inte vid.

För mindre utsträckning förekom det citroner även i äldre tid, ^{men} man säger, att det var uteslutande vid sjukdomsfall (fruktynning) man anskaffade sådana så blir det nog rättast. Man premade citronsaft i hett vatten, som den sjuka skulle dricka med jämna mellanrum, det skulle vara effektivt och driva sjukdomen menade man.

Den här metoden har liksom aldrig blivit för gammal, utan har följts från den ena generationen till den andra och ännu i dag tillämpas den av många i samma syfte. Vidare har man ju under åren lärt sig genom kockböcker, att citroner näst förekomma i vissa rätter och bakverk och av den anledningen har man då och då skaffat hem den syrliga frukten, som även här haft en uppgift att fylla.

Väster och fikor, ja det är ju julgötter, som har förekommit så länge jag minns. Att julnötterna blevo större och fylligare på Lugo-köttetulet det berodde på, att man vid den tiden hade hållit gillt ifrån det gamla svetsmet, att plocka julnötterna hemme i "vången", det var alltid brukligt för. Det kan också tilläggas, att det var en av de

roligaste dagarna på året, då ungdomarna i byn samlades försedda med korgar och gick ut i vängerna (inägorna) och plockade hasselnötter som vid den tiden förekom ganska gynnigt, erinrar jag mig. Idem så någon på den idén att köpa julnötter och framhålla dessas fördelar, så var det snarert, "det enda raka", menade man, och därmed var också den ursprungliga seden "plocka nötte" definitivt ur världen.

Husbehovsodling av bärbuskar ja det blir ju ett annat kapitel igen. Vad vi vet om detta från äldre tid är bara, att det näppe har varit ytterst likt man sysslat med detta, ty i början av detta århundradet (första decenniet) vill jag minnas att fanns endast 2-3 gamla eller skötta "stickellårsbuskar" (krusbärbuskar) planterade i lä vid någon stenmur, men det var också allt i den räng.

Att dessa buskar blivit planterade var säkerligen i det syftet, att barnen skulle få hava frihet att plocka och äta de små röda safliga "stickellären" just efter behag. De plocka och äta krusbär de hörde man aldrig talas om på den tiden. När förflytta vi oss fram till år 1920 så fanns där på samma ställen både röda och

svarta vinbär, vällskötta och riktigt goda buskar. Sen ena grannen delade gärna med sig åt den andra av detta nyförvärv av bärbuskar och snart hade man en sådan grupp på varje ställe alldeles kostnadsfritt. Vackerhögvis var det husmors förfjänat att den här planteringen blev verklighet. Nu hade man alltså kommit så långt i utvecklingen att man lärde sig värdesätta sådana produkter helst som man hade desamma "rumpa krusarna", sådant kan man väl kalla framsleg tyckte hon. Tunge något år fäst de gamla krusbärsbuskarna stå där i skåmmen, men det dröjde inte så länge förrän de varck ersatta med finare sådana. Frånsett de mindre kvantiteter bär som konsumerades direkt från buskarna inhöktes hela förrådet till sylt, saft och gelé och buskar och flaskor förvarades i källare som då för tiden var grävd och murad i någon backe i närheten. Här var svaltt och fuktfritt och man hade aldrig några besvär med hållbarheten. Nu gällde det förstås, att spara på produkterna och säkra sig till högtider och kalastillfällen i första hand, men man kunde inte heller slösa efterrätt till middag när man hade arbetshjälper och då kom det här så väl till

pass menade husmor. På en del ställen hade man redan på
tjugotalen gått in för den där metoden att senare föröka här
med grädde och socker som efterrätt men då man förstod
att äldre personer inte alls gillade sådana genarigan i enet lagning,
blev det liksom ingen allmän sed, förän fram emot fyratiotalen
men allt sedan dess tillämpas denna bekända metod i stor
utsträckning i våra bygder.

En jordgubbsodling till husbehov har man försökt sig på i den
här trakten men något gott resultat av densamma har man knappast
kunnat om förän fram emot fyratiotalen. Jordgubbar har ju
alltid varit en iaktad vara och för all på ett bysknåte då och då
under säsongen passade man på att köpa "tulltrö" (trö-trö) liksom av
jordgubbsodlare från skåne som förde sina alster till torfs nästan
dagligen. En bekändig metod tyckte många den man ville omkulla
i allängata men så smärningen tog även denna odling fart och man
har ganska försvarliga jordgubbslände nuomera. Vågen inbokning av
jordgubbar till sylt och saft har därför knappast kunnat om förän
på senare år men nuotari, att detta tillämpas i stor utsträckning.

sedan ett liotat är tillbakat.

Tomater var en nyhet för den här bygden i början av trettiotalet. Säkertligen hade varken ung eller gammal smakat den tidigare ären om man hört, att denna frukt skulle vara en förträfflig smörgåsarätt. Själva minns jag första gång jag smakade tomater, det var väl skivade sådana som tog sig bra ut bland annat på ett dukat frukostbord. Det var ju så brukligt då för tiden att bjuda och bruga på råttorna och gästerna skulle fröstatas smaka på allt. För skams skull ville jag inte låta skålen gå förbi orörd så tog jag ett par skivor och gjorde ett örligt försök att "knä" om det här, uten att någon skulle märka hur älskligt jag tyckte det var. Det ändrade sig emellertid snart sedan man lärt sig, att strö litet salt på skivorna, så blev det ju strax annorlunda. Sedan den tiden har tomater varit en uppskattad tillgång i kökskålen i den mån man kunnat anskaffa den. Vågar försöka att plantera tomater har verkligen gjorts men utan resultat, jordväxningen är inte lämplig för det. Detta skulle alltså vara en beskrivning på hur utvecklingen har gått framåt på en femtio- och sextioårs tid i fråga om frukter och bär i husbehårsodling och konsumtion i den här bygden.