

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

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

Lm F 131

Skräddare, Sömmerskar och konfektion

Bland alla yrken som förekommit under årens lopp vill man
se, att just skräddaryrket har allra 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 färdla om, 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 klädförädl.
Man hade på vissa ställen vant sig vid att anlita en ambulera-
nde skräddare, då klädfrågan var aktuell för manfolket. Särskilt i
Fågerhults frälsögård (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 de samman.

Skräddarmäster Elof Svensson bodde i hiineryd, en mil

12/12-66

kärlfrän, men det hindrade inte, han kom så gärna mer över öken
och bråk inte sina gamla kunder. Flöt i fruktgården och även
ett par andra ställen hälsades "Skreddar Elov" med allra största
välvilja. Med sitt livliga och vänliga sätt var han riktigt
omtyckt på sina ställen. Jag minns ännu hur "milt i skägget"
sonen Oskar var då han med en ställig skjorta med två bröst,
slämnade till här och ledde om allt nu var det "så dags på dagen".
Jag skall hämta skäddan, de ä "mainingen" ej skän ha häsen
ny klänning (kostym) & jeh, och så bar det av i galopp.
Ja vem skulle inte vara glad för att så här billigt och bekänt
bli "inredd" och dessutom få vara en trevlig gäst i hemmet
många dagar. "Stora stua" blev tillfällig skreddarverkstad,
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 förkom. Allt så naturligt och 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 rädd med denna ordning.
Det föreföll som man önskade att i lugn och ro få utföra de olika detaljerna
själv från början till slut, så hade man ju också anledning att tillämpa
den där saken: "själffört är välfört." Nu var ju dem som sk färdigskräddare
och alla inte liksom frögångarna "skräddar Elias" som i slutet av 1800-talet
gick omkring och sydde och hade ett par lärningar med sig. Man får
berätta att det sades 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 sitta de på bordet och sydde allt vad tyg önskades "kull"
och ibland visade man till lärningarna: "han ligger stäng
drum löst ut", men var husbonden i närheten så skrek han:
"sögn väl!" På den tiden var det ju alltid hem värd "värken" man
hade att räkna med och det minns man ju att där var aldrig
någon stil på det så det var inte skräddarsamt allt om inte det
hela blev till fullt betänksamt alltid. Nu åter till den förnämnde

Skräddaren som jag själv så tydligt minns, hans vanor att sitta
etc. Skräddaryrket var vid denna tid allmänt ansatt som något
finare än andra yrken och att både skräddarmästare Svensson
[han ville gärna tituleras så] och övriga sidans höll på sin värdighet
det var vi bekant. Yrket gick gärna från far till son och vid
denna tid var utbildningen ingalunda en sarsak det ville man
undersöka. Tannetom 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 gjordes affär av skräddaren
mer än av andra yrkesmän det kan inte nekas. Det passade väl inte
att placera skräddaren vid matbordet i köket bland husets folk
utan han serverades vid eget bord i rummet där han också sov
en nättman. Vackerligt vis skulle det vara kaffe med dopp ett par
gångar om dagen det hade man inte eljest i vardaglag utan husets folk
af "meafan" kl. 4 och det var kaffe och smörgås men inte var det möjligt
att bjuda skräddaren på sådan vardagskost tyckte huset i frälsagård.
Det hela bottnade tydligen i det att man ville behandla honom på ett
sådant sätt att han gärna kom igen då klädfrågan åter blev aktuell.

Janders Jgren var en annan skräddare som hade sitt verksamhetsområde i denna bygd vid tiden omkring sekelskiftet och fastän han redan då var till ären kommen upplörde han icke helt med sitt skrädderi förrän frammeåt 1910 då han av åldersskäl måste gå upp och lämna verktyget till efterträdaren, dottern Johanna som varit hans medhjälpare i många år. Janders Jgren hade utslutande fast verksamhet och på hans verkstad en liten vindskammare i huset där han bodde hade många kunder gått ut och in under årens lopp. På senare år var det mest papperkläder som fabricerades här och som vi vet var det stora familjer överallt därför var det aldrig tal om någon arbetslöshet på det här området. Nu 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 om mannskylmar till papperkläder och det var en given sak att man gick till Jören och talade med "barnen" om de kunde bli börsen av de skinnat när det var så fatt. Det är klart att man tillmättes givetvis kunden i de allra flesta fall och så fick Johanna orden om att säga ordet på grabben.

som skulle bli ryssmidds. Nättband förkom inte då för tiden, utan man klippte en pappereremman och klippte olika best 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.

Anders Björn var inte heller av den typen att han "sätte sina påsar vid dörren" utan menade att yrket skulle respekteras han hade fullt sin utbildning i Amerika, och det sade ju om det handlar om hunder och folk i allmänhet skulle uppskatta sådant det var bara naturligt menade han. Enellertid var denne skräddare också en trevlig människa och gärna sold 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: "Han skräddare väjja och prunn, me naut o' fram o' passajänet 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,
hustrun skulle ju vara i verksamhet på skrädderiet sin mesta
tid och här tog man många gånger hatten till hjälp för att hinna
med allt det arbete man nödgats lösa. För att nu inte tala om
det lilla skeniga jordbruket som naturligtvis tog sin tid om en på
samma gång var ett gott tillkott till den magra skräddarlönen.
Om vi säger att inkomsten i genomsnitt var 3-4 kr om dagen
för skräddarverksamheten så blir det nog sammanlagt rätt smått.
7 kr i syfön för en manskostym det var lönen under ören
1910-1920 härude på landsbygden, men i samhället hade förstås
redan då skruvats upp densamma betydligt. Likväl började
man mer och mer värdig detalj med beställningarna av
kläder av olika slag. Det är givet att det var de unga som gick
för med goda exempel och menade som så: "finst ska va
kåsta och de vill". Ganska snart började också äldre personer
överses till samma syfön och man var liksom ofrivilligt in
i oft 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 överallt hos skräddare i markaryt var rådande ännu mellan 1920-
1940 så kan nog ingen bestrida detta. Visst var det behändigt
att kunna beställa kostymen fix färdig och bland ett tiotal
uroar tyger bara välja det som önskades. "Men de bästa var
de som inte brukade få säga när pojkar här kom hem med
ett nyförvärf i klädväg. Men snart var det emellertid fuktat
att även detta system hörde till det förgångna och yngre män
ville inte veta av annat än färdigsytt det blev betydligt
billigare och minst lika elegant kalle det. Det är klart att
ännu ett tiotal år gått där någon skräddare kvarstått emot
beställning om någon mindre välbärd och man kan också
säga välbärd och äldre personer ^{som} önskade något nytt i klädväg.
Men när man nödgats helt övergå till konfekturen, 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.
Skräddarsytt, ja det var själva finessen menade också damerna
då klädfrågan kom på tal. En skräddarsydd dräkt eller kappa

det kunde man väl säga sig för hur det är, så gör det sig på ett helt annat sätt än snart plagget tillverkats på en skräddarverkstad. Det betyder, att utens sömmerskor, hur gott ord om sig en del haft att vara skickliga räderna, har de dock aldrig kunnat jämföras med skräddares yrkeskunskap. Men att vi har haft flera förstklassiga damskrädderi i samhället under år som gått det har inte nekats. 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 sömnadsyrket, det verkade ju krevligt och ~~intressant~~ så varför inte laga en krus på sex månader "kruken" är inte lång att 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 överköpad av sömnadsarbete att hon satt både natt och dag

för att hinna med allt. Sömmerskan skulle också hemmas ²by
pojkskläder, åtminstone till småpojkar i friska skolåren. Men om
bondfolket antitade sömmerskan i stor utsträckning var brödsarbete-
rens ändå i majoritet härvidlag. I den här bygden (närva dreving)
var det alltså brukligt att sömmerskan arbetade hemmas hos sig
men på andra platser i socknen vet vi, att man hade sömmerska-
ten 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 tro ^{att} ~~ett~~ ^{fler} som gjorde att denna
metod kunde fortsätta under så många år i markbygden med
armnejd. Enda från till 40-talet härde man talas om skat-
tens systemet och även om att sömmerskorna själva vara
tillfärdiga av de samma. Den goda maten och den trevliga samvaron
satt man tydligt värde på. Så här förmått kunde inte den
hemmasittande sömmerskan räkna, med att få ha det men
hur som helst, där fanns nog markdelar, också i såväl den
ena som den andra verksamhetsformen. Det kan nog inte

erbeslutas. Enellertid hade man nu hunnit så långt i utvecklingen
att det förekom ordentliga snittband och modijournal, något
som damerna i allmänhet intressera sig för. Binn 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 husarna i allmänhet så sykkunniga att
de gav sig in på sömmerskan omsäta och sydde kläder åt
familjen men visst inte bostämman då det var fråga om lapp-
ning, lagning och linnesörnuad. Söymaskin fanns i de flesta
hem redan vid tiden omkring sekelskiftet och allmän betraktade
den som en stor tillgång det minsta jag våg. Nu kunde man
lappa och laga kläder och linne, och att så upps en packe värt till
skjortor och linne det gjordes väl i varje hem under vintertiden.
Sticksmaskin blev också verklighet ungefär vid samma tid.
I den här bygden var ett par olyskan utbildade stikerskor som
hade full sysselsättning med detta slags hemslejd.
Men vad vet unga människors om allt detta, man går till
varuslag och köper allt färdigt. Tiderne förändras och vi med dem.

LUF 132

Trukter och bär i husbehörsodling och konsumtion

Trukt, av alla slag är väl en vara som alltid uppbakats av alla socialgrupper här i trakten, ty det fanns och finnes odlade fruktträd vid varje hem mer eller mindre. När vid närmare eftertanke erinras jag mig, att i början av detta århundrade alltså första decenniet vilket jag själs tydligt minns, att torparena (det var många av denna grupp vid den tiden) voro de som mest sysslade med odling och skötsel av fruktträd. Färdigt 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 blugan något så när behörlig såg man sig om att få en läppa omkring densamma och på någon lugn plats nära stugan plantera fruktträd av olika slag. Ett det skulle finnas både "äble ä" "äpprärin" (äpple och päron) det var ju självklart, 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 "kriska" (vägskärliga) och söta äpple så mycket man önskade så var man nöjd. Fränselt humorsmaksinne (kon gillade som regel endast söta äpple)ورو de kriska äpplen mest efterfrågade och man hade särskilda namn på varje sådant träd. Här fanns järnäpple, vinnäpple, glasäpple och brunnsäpple, namn som även givits själv hittat på. Päronen, hade vid denna tid betydligt förädlats det fanns nu både "præmütta" (en art kongrespäron) och socker-päron" båda slagena mycket efterfrågade. Tidigare hade man tydligen inte haft några större godkänningar i fråga om päron ty de gamla karkliga päronträd som ännu fanns vid slugarna här i bygden voro tydligen bevis härpå. Sett från vår tids synpunkt voro päronen oätliga som råfrukt, och någon inkokningsmetod vare sig av äpple eller päron kände man ännu inte till. Vi tro, att sådana fruktslag blivit planterade i syfte att framdeles ge en bättre kvalitet, men av någon anledning har det inte lyckats och så har trädet fått stå år efter år, och ännu idag finns det gamla fruktträd på tomter där torparens sluga

har stått. Upprättning av fruktträd har varit känt här sedan långt
tillbaka i tiden. Jag minns mig vår närmaste granne "Pelle Johannes"
född 1830 har förordade upprättning såsom bästa sätt att
förädla frukt, och det tillämpades också i stor utsträckning hos
den här familjen. Denne Jonas övertog snart beskyrten i fråga
och tycks ha 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 dessa i det stora
hela. Trädgårdsskötsel ensågs för som en kvinnas gata och
männ i allmänhet befattade sig inte med sådant. Plantera en
"äbbl älla tjö" (som uttrycket lät) vid nybygget det brände ju
stiff, 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 tjänstefolk såsom på större ställen
så voro dessa spik-skinna handklungan vid plantering och skötsel
i övrigt. Torgen skall det att man gick så bekändigt till väge

att man köpte fruktträd för plantering i äldre tid, först på 20-30
tal gåt man in för detta system. I de i markerne hittade man
samma vildaplar och det var bara så naturligt, att man tog hem
desamma och planterade dem i Loppans och efter något år kunde man
gropa med gott resultat. Själva har jag hört en aktiver hussmor berätta
hur hon brukade förrätta det här arbetet. Hon kände så väl till när
den lägliga tiden för gropning var inne, då gick hon ut i "ängen"
och grävde upp ett flertal bonödräd bar in dem i köket och satte sig
där i ellsköns ro och gropade, det ena lilla trädet efter det andra,
när allt var klart gick hon omedelbart ut och planterade dem
på fjämlig mark. Ja just fjämlig mark! förklarade hon, det är
just detta som är huvudsaken och framför allt, att man ser till
att trädet inte blir planterat där en vattenåder går fram, helst så
långt som möjligt från densamma, 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 tillvägagångssätt, att
gropa och plantera samtidigt.

Frucht av hållbar beskaffenhet torde 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 härvidlag än att gräva en djup håla i källaren och
sedan man insinkat varje äpple med papper sattes hela förrådet
med här och täcktes väl med hö och kalm. Givetvis tillgick det
på samma sätt att förvara juläpplen, de som äro röda välformade
hiskäpplen som fanns på så många ställen förs voro avsedda
att hänga upp i julgrenen, där de pryddes sin plats så utomordentligt
tyckte vi. All fallfrucht fick förstås ejles behag av barn och ungdom
men om någon var ejärsväldig nog, att laga frucht direkt på strädet
så hade man tillräcklig varning att vänta. Barn i allmänhet voro
så förtjusta i frucht att de knappast orkade vänta tills den blev
mogen. De "gräplingar" (korker) var det strängeligen förbjudet att
förlära det hade man sagt och det var så gott som kungsord
för oss. Läremot var det ytterst sällsynt att äldre personer
förstode så frucht varken av det ena eller andra slaget.

Äpplen skall vara torkade och kokta till soppor och kräm, men
som kan hålla sig med sånt i vardagslag omade 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 (sötlugnen) 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 omer-
ugnen några timmar efter att den varit reppvärmd för brödbak.
De här metoderna att torka frukt är de äldsta man känner, men att
det förekom ännu på trettiotalet det vet man bestämt.

Vid hade emellertid fruktodlingen utvecklats betydligt och man
började att tillämpa nyare metoder för tillvaratagandet av frukten.
Den man alljämt uppskattade, inte minst som råfrukt numera.
Men det brukligt för med kokt frukt till efterrätt på kalas så
kunde det inte förekomma numera, nu hade man börjat höra tales
om vitaminer och näringsämnen som gick föspillda i kokningen
och sådant ville man ju inte sätta sig ut för. Givetvis 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, vårdnaden
de, näringsrik och så behändigt tillagat. Men detta hindrade inte att
konservering och inkokning av frukt på husk förbehölls stor utsträck-
ning vid denna tid. I synnerhet påren var man angelägen om att
tillvarata på detta sätt. Tregel ville husmor på den tiden att bytterna
i köllarna skulle vara fulla av konserverad frukt på burkar
större och mindre, och så länge fruktsäsongen varade kunde hon
liksom inte ägna sig åt annat arbete. Det kändes till, att man
tillvaratog Guds gåvor på alla sätt och var det då ett ynnigt förhållande
var husmor sällskamt tillfreds och sent med tillvaratagenhet av pro-
dukterna i fråga. Att det skulle finnas ingefärspåren, lingonpåren
plommonen och äpplet etc., det var bara på sin plats menade hon
och med en viss tillfredsställelse ordnade hon föräddan
härvidlag. Hur behändigt var det inte vid kalastillfällen
att bara hämta det man önskade, ty det är inte frukt utan
det var detta man hade i färdarna var man så flitigt samlade

en de olika slag av frukt, bereddsmässigt alla konstens regler. Vidare
länkade man på alla de legda dagverken som följde för, då kunde man
inte som i vardagslag gå en onsdag förbi utan efterträtt, det var man
nog så inriktad på. Frånsett något kg. russin och dito sväcken till jul
köptes 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 att folk från bruket i Timofors kom hit till den förut nämnda
torparen och fick sig en "ryggaby" käppar för ett vrakpris av högst
10 öre lidern. Men var det inte vanligt, att sälja frukt så var det
mer brukligt gå bort en "slump" sådan 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 latheter, 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 om de.
Om varje barn i familjen fick varsin apelsin på julafton
ett huskälle med efter bekvämlighet så var det nog allt, åtminstone

bland bönder och torparefolk. Ordens lanthandlande var så inriktat
i detta system, att det togs inte hem större partier än apelsiner än
som man visste gick ut för kundkretsen, vars resurser och vanor
man kände så väl. Så här i förklaringen var det endast barn och
ungdom som uppskattade apelsiner som en delikatess, de gamla
fuskade alltid nej och uttrycket "de ä' sura" hade man alltid tillbreds.
Så det gäller den här bygden vill man tro, att den generation som
var före oss aldrig sett hem en banan ser ut, långt mindre något av
sådan. Först på Kroffbäsket började man inse, att denna slags frukt var
särskilt värdefull, redan då tillämpades den där setten: "bästa mat
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 får tiden. Inke 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 får man sig inte vid.

Om mindre utsträckning förekom det citroner även i äldre tid, ^{man} men säger, att det var uteslutande vid sjukdomsfall (fruktynning) man anskaffade sådana så blir det nog rättast. Man brände citronsaft i helt 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 följt från den ena generationen till den andra och ännu i dag tillämpas den av många i samma syfte. Vidare har man ju under ären lärt sig genom kokböcker, att citroner näst förekomma i vissa rätter och bakverk och av den anledningen har man då också 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 blev större och fylligare på Lugo-köttet. Eftersom det berodde på, att man vid den tiden hade helt gott i från det gamla systemet, att plocka julnötterna hemma i "vängar", 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 gingo ut i vängen (inägorna) och plockade hasselnötter som vid den tiden frökam ganska gynnigt, erinrar jag mig. Idem så någon på den idén att köpa julnötter och framhålla dessas fördelar, så var det snarast, "det enda råket", menade man, och därmed var också den urgamla seden "plocka nötte" definierat ur världen.

Flusbekrassodling 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 gifterst likt man sysslat med detta, ty i början av detta århundradet (första decenniet) vill jag anminnas att fanns endast 2-3 gamla eller skötta "sticklebärbuskar" (krusbärbuskar) planterade i lä vid någon stenmur, men det var också allh i den vägen.

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

svarta vrickar, välskötta och riktigt givande 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. Vackerlybba var det husmors förfänt 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 "i på kruksarna", såsom kan man väl kalla framsleg tyckte hon. Kunde något är fusk de gamla kruksärsbuskarna stå där i skåmmen, men det dröjde inte så länge förrän de snart ersattes med finare sådana. Främst de mindre kvantiteter här 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 mörad i någon backe i närheten. Där var svart och fuktfritt och man hade aldrig några besvär med hållbarheten. Nu gällde det förstås, att spara på produkterna och säkra sig till högtider och kalaskillfällen i första hand, men man kunde inte heller slösa efterrätt till middag när man hade arbetshjälp och då kom det här så väl till

pass menade husmor. På en del ställen hade man redan på
tjugotalet gått in för den där metoden att senare fräsko bär
med gräddt och socker som efterrätt men då man frästod
att äldre personer inte alls gillade sådana genar i anläggning,
blev det liksom ingen allmän sed, förrän fram emot fyrtio-talet
men allt sedan dess tillämpas denna bekända ovet 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 kan man knappast
sala om förrän framme och fyrtio-femtiotalet. Jordgubbar har ju
alltid varit en önskad vara och för all på ett ljustnått då och då
under säsongen passade man på att köpa "tullfrö" (tår-tor) liksom av
jordgubbsodlare från skåne som förde sina alster till forgs nästan
dagligen. En bekändig metod tyckte många den man ville omhulda
i delängata men så smärningarna tog även denna odling fart och man
har ganska försvarliga jordgubbsland nuomera. Vågen inbokning av
jordgubbar till sylt och saft kan därför knappast salas om förrän
på senare år men nu när, att detta tillämpas i stor utsträckning,

sedan ett liotat är tillbakat.

Tomater var en nyhet för den här bygden i början av 1800-talet. Säkertligen hade varken ung eller gammal sonerat den tidigare ären en anas kört, att denna frukt skulle vara en förkräftlig sonörgerätt. Själva minns jag första gång jag sonatade tomater, det var väl skivade sådana som lag sig braut bland annat på ett dukat frukostbord. Det var ju så brukligt då för tiden att byuda och bruga på häfterna och gästerna skulle förstås sonaka på allt. För skans skull ville jag inte låta skålen gå förbi orörd så tog jag ett par skivor och gjorde ett ärligt försök att "knä" de här, uten att någon skulle märka hur älskligt jag tyckte det var. Det ändrade sig emellertid snart sedan man lärde sig att strö litet salt på skivorna, så blev det ju strax annorlunda. Sedan den tiden har tomater varit en utpräktad tillgång i hushåll och i den mån man kunnat anskaffa den. Vågar försöka att plantera tomater har verkligen gjort man utan resultat, jordenämen är inte lämplighetsort. Detta skulle alltså vara en beskrivning på hur utvecklingen har gått framåt på en femtio- och sextioårs tid i fråga om frukter och här i husbehårsodling och konsumtion i den här bygden.