

ACC. N:R M. 16792:1-21.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Manfred Magnusson,*
Härad: *Bräkne* Berättare: " " *Frängster*
Socken: *Asarum* Berättarens yrke: *lantbr.*
Uppteckningsår: *1967* Född år *1891* i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion. LNF 132
s. 1-21.

Skriv endast på denna sida.

Frukter och bär.

Vid många gårdar och torp har sedan århundraden funnits fruktträd av oförädlade sorter. Före man en vildapel blev ett vildt päronträd var frukt en mjölenda ätbar, lät man trädet stå och fortsätta att växa. Dessa träd, isynnerhet päronträden, blev med tiden stora som en skogens furu och kunde ge stora skördar. I blomningstiden gav dessa träd med sina stora kronor fullbatta med blommor, gården eller torpet ett vackert och idylliskt stämningssfullt utseende.

Man satte stort värde på päronträden, somliga av dessa gav goda frukter, passande till matlagning, de kokades då till soppa "träepäronmat" och var en ofta förekommande rätt på köstern. En stor del kokades i bakugnen för vinterbruk.

De till bakning användda päronen skaldes

LUF 132

10/2-67

inte, men tog bort skottet och flugan, klöv paktan
och tog bort kärnan. Efter torkningen kunde dessa
"träipärallita" hålla sig i långa tider.

En del av dessa wildpärnan var av lägre
kvalitet, de var sträva och som försöka svära att
välja, de kallades, "set i kals träipära," kokade
eller torkade kunde de dock vara bra. Alla pärnan
som inte togs tillvara gick åt korna eller svinen.

Pärnan pluckades inte mer, de fick sitta på
trädet tills de rambode ner, de ensiga var bittra då.

Den som hade goda pärnan sålde till gryn-
na eller andra som inte hade tillgång till söden
punkt. Priset var omkring 1,50 kr för ett fat (66 lt)

Att skörden kunde vara bra bekrävas av följande:

En man pekade på ett av sina stora pärentiärd
och sade: - Då träipäret träist har betalt skatten

2. för mig i många år!"

Det fanns ju även en del äppelträd vid de gamla gårdarna, men man satte inte så högt värde på dessa. Vint kokade man äppelträm "äpplamat" en och annan gång och tockade en del till "äpplabita", men främst var det de små vildpäronen.

Färsk frukt äts mest av yngre personer, de äldre tyckte den var hårdsmält och ville därför ha den tillagad.

Stigra ofrödlade planinambuskar, s.k. krikon, och några körsbärsbuskar sattes ofta vid vägarnas kant i tätten. Dessa frukter äts endast färskt, i matlagningen förekom de inte.

Fruktträden kring stugan fick i stort sett sköta sig själva så någon omvårdnad förekom inte.

De här vilda fruktträden hade en god förmåga att stå emot allsköns växtsjukdomar och parasiter

därför förekom inget av nutidens puchring och besprutning.

Ännu vid sekelskiftet kunde man på se ett och annat av dessa stora fruktträd vid någon gård eller tomt, numera är de borta, ersatta med finare sorter. Här och var vid övergivna beplantser kan man i våra dagar få se massiga plomman och körsbärsbuskar vittnande om våra förfäders fruktodling.

Efter folkskolens tillkomst och därmed stigande läskunnighet började omkring 1850 tilltalande byggderna bönder och småfolk låra sig att ympa fruktträd. Präster och lärare var här föregångsmän, från deras trädgårdar kom ympknästar från ädla fruktträd ut i byggena.

I en notis i tidningen Hvalsterns öfverhanda av den 14 mars 1868 heter det: - Våra mindesjordbrukare borde skynda innan årstiden är

för långt framskriden att rikta sina trädgårds-
fägn med ett och annat fruktträd. Gårdarna
sympade (frädlade) och av god sort kunna be-
kommas genom trädgårdsvärdare för billigt
pris av 0,75-1-kr st. -

De vanligaste fruktträden var då äppel och
av dessa var det röda kungäpplet, även kallat
guläpple, citronäpplet, även kallat knappans-
äpple, på grund av prickarna på frukten, i form av
knappansåskinnad, en annan sort var bällershus
omtyckt för dess rika avkastning. Dessa sorter
var ju efter nutida förhållande inte så värt prisa,
men dock långt framman de silda sorterna.

Öfver päron började bli vanliga att frädla. De
som blev mest i roset var augustipäron,
gränpäron och en sort stora välsmakande, som
gick under namnet av bänkätiner.

Skindes vanliga var frädlade körsbär (ligerä) och plomman. Träd av dessa sorter köptes direkt hos någon pekman, uppröring av dessa sorter var nämligen svår.

Skörden av frukt skedde med nedpluckning så långt som möjligt, därefter skakades korsitande frukt. Den nedpluckade frukten frysades i korgar eller lådor på vindsvinningen över stugrummet där var det i de flesta fall fastfritt. Den frukt som skakats nu användes först, den skakades och tockades i kokugnen, till detta användes särskilda för ändamålet gjorda s. k. ollor eller på dialekt "förrä". Dessa ollor var tillverkade i korgflätning ungefär $1,5 \times 0,5$ mt med en liten kant runt om. Värmen i ugnen fick ^{vara} vara för lång, frukten borde tocka långsamt.

6. Gylt eller äppelmors kokades sällan, kanske i

mågen enstaka familj. Gårdsbönan och brukstinen
däremot bekades mer i vardagslag eller långsamt.
Gårdsbönan var även antyckta till torkning.

Skudskode närm användes inte i vardagslag,
de togs endast fram vid beles, sjukdomar el. d.

Det röda kvargäpplet sprades till jul, det
kallades därpå för juläpple. På julbordet och i
graven tog sig dessa vackra, röda frukter tilltalande
ut.

Stågen försäljning av frukt frukten sällan. De
flesta gårdar och torp hade vid sekelskiftet gott om
fruktträd i sina färror. Kommer sällan man en
tjugolitars till någon granna, som riket på miss.
had skind, priset kunde vara sig om två eller tre
kronor för tjugolitern. Ibland då det var gott om
frukt gav man bort sådana gratis.

Vid sekelskiftet kom nya sorter i bruk såsom

gravensteiner, klaskäpple, Cox pommor an. pl.

En sista tidiga sommaräpple kallade karrikkä
blev mycket omtyckt, dess äpplen användes
endast färskt. Även frädlade plommon som, vikto-
ri, riss claud, mfl. började plantas i färgorna.

Stigen trädgårdsvärdare uti på landsbygden
fanns ännu inte, men en och annan småbrukare
började ägna sig åt fruktodling, och från dessa
trädgårdar spred sig de ädla sorterna ut i bygden.

Man började även gödsla och beskära träderna
och ägna dem noggrannare värd än vad som
före var vanligt. Huskällningsvärdskapet höll kursen
i lantbruk och då kom även fruktodling med där.

8.
När kom första världskriget, då blev det
fakt på frukthandeln, alla sorters frukt köptes,
även fallfrukt och sommaräpple, allt till höga priser.
Det var smitt för i huset som hade hand om förvalningen.

Så småningom lärde sig husmoderna konservering av frukt. Det i vårt länstill finns på 1920 talet en konserveringsapparat. Numera användades, och allt mer frukt togs tillvara genom konservering på glasburkar.

Apfelsiner började komma i handeln i slutet av 1900 talet. En affär i Torsås kommun annonserade 1893 om apfelsiner till 1 kr dessinet.

På landsbygden var dock denna nydfrukt så mycket sällsynt, möjligen kunde några ungdomar vid besök i staden ha med sig hem ett par tre stycken.

Efter hand blev det emellertid vanligt med apfelsiner på julkalasen, de serverades då i oskalade klyftor tillsammans med äpple, nötter och kakor, hex och vin. Apfelsinerna var sura, så på brödet fanns en sockerkål med strösked och med den störde man lite roken på klyftan.

Det var mest vid jul tiden apelsiner fruktens
och mest var det ungdomarna som åt dem, de äldre
tyckte de var sura trots sockret.

Med tiden kom dock apelsinerna till butiken
där de köptes för 10 öre st. så de kunde ännu
de mindre bemedlade på landsbygden få köpa
denna sydpunkt. Fortfarande var det dock endast
vid jul som apelsinerna var tillgängliga. Fram mot
1920 talet blev den dock utsläppt större delen av
året. De äldre lärde sig dock aldrig värdesätta denna
frukt. Hombagat apelsinmjukt eller marmelad har
inte fruktats här på landsbygden.

Bananer fruktas inte här i orten förän
fram på 1920 talet. Det var först med bilismens
tillkomst som denna frukt kunde distribueras
på längre håll. I städerna hade bananen varit
ett tillgä tillgång, men den ansågs vara en lyxfukt.

Den första kontakten folket här i orten fick med bananen var på utställningen i Lund 1907. Där såldes denna frukt på nöjesfältet. Billighetsresor anordnades härifrån och till Lund och på så sätt var det många som då för första gången fick se och smaka bananer.

Vindruvor fanns i ortens affär omkring sekelskiftet. Där inköp av druven gjordes då något finare kalas skulle gå av stapeln. Även dessa frukter ansågs för lyx. Liksom med bananen var det bilen som förde ut vindruvorna till landsbygden, där de numera kan köpas i de flesta affärerna.

Citruser var något okänt, dock fanns 1863 affärer i Tevelskum som annonserade om denna frukt. Den förekom dock endast i de luggna huskällan. Här på landsbygden för man nästan aldrig

in till staden och köpte citroner för att till några
sjuka anförvant tillreda en läskande dryck. Priset
var ungefär 25 öre st. Det fanns citroner även i
landsbyggens affärer och användes när de påbjudes
i lanthuskollan vid matlagning och för att be-
reda drycker.

Consumtionen av andra sydfrukter förekom
mest i borgna huskäll i staden. En annan i
Trostmanns öflekanda 1863 meddelar att piken, turkiska
plomman, druvrussin, kokmandel, valnötter, citroner
m. m. finnes till sale.

Vid slutet av 1800 talet fanns emellertid förkade
russin och plomman s. k. svirken att tillgå i lands-
bygdens affärer. Dessa frukter användes rätt allmänt
till frukttugga vid högtidliga tillfällen samt i
en del bakverk.

12. Quassas är nog den senaste tillkomna sydfrukten

Till denna här kommit peniken och aprikoser allt-
sedan dessa frukter här kommit köpas konsumerade
här de köpts och uppskattats. Dess frukt kommit
i landsbyggdens huskäll torde inte i märkvärd
grad frukt kommit fören på 1930 talet.

Krusbärens odling av bär har sedan länge
frukt kommit rätt allmänt, och då i huskäll och
krusbär. Vid utskiftet fanns krusbärskrukor vid
de fluta gårdar och stugor. Bären kallades "stokkel-
bär" och användes dels färskt dels till kram
"stokkelbärsgröt". Vintbär "repps" frukt kom, men
inte i den utsträckning som krusbär. Vintbären
användes mest till sept.

Odling av kallas "hinnebär" frukt kom inte fören
fram på 1900 talet 1910 eller så. Till givningen på
vid de kallas var riklig på gamla ruddjeland och
längs åkerrenar, där växte även hjörnbär och

bräda sorterna plockades och användes till rost.

Tillgången på viltballon försämrades smältitid
medjeländens växt igen med skog och ikenens
ballon trivdes inte med den nya jordkulturen, så
efter hand höjades man odla ballon i konstträd-
gården, och där var det då busmodern som be-
stämde om bärödlingen.

14
De ballon och vintbär odlades de röda sorterna,
och krusbär röda och gröna. Konstbär fick i
stort sett reda sig själva, kanske bröskade man
lite kring dem, stödde lite aska, men något
stort besvär gjordes man inte med dem. Samma för-
hållande var det med vintbären. Vid början av 1900-talet
kom den amerikanske konstbärsmjöldaggen och
fördärvade krusbärsödlingen, man lärde sig dock
så småningom bekämpa den, men ödlingen
blev inte vad den fört varit.

Hallen ägnade man mera skötsel än övriga bärbuskar. Hallenlandet måste nämligen brukas och hålles fritt från ogräs och vaxa höst måste alla gamla stammar skäras bort. Trusbär och vinbär var inte så många i det fallet.

Med hallen följde jordgubbarna in i Tjällan. Från vid utskiftet fanns tillgång på vilda smultron, men även dessa bär blev på samma gång som vildhallen mer och mer sällsynta, den följede då även odla jordgubbers hemma i Tjällan. De föinte sorterna var rätt så många, men efter hand fick man fram bättre sorter. Plantor fick man från några granne som i sin tur fått plantor från några bekant eller från trädgårdsmästare.

Samma sak var det med övriga bärbuskar och plantor

15. Man sålde sällan några bär från Tjällan, kanske en eller annan liter. Det fanns ju bär i de flesta

huntstid gädda.

Krusbär lärde man sig att stoppa på flaskor och på så sätt bevara dem. Jodgubbar åt man färskt med socker och mjölk. Det var mest yngre personer som ägnade sig åt bär, de äldre var mera återhållsamma. Sällan gjordes man sylt eller saft av jodgubbar.

På smörningarnas fram mot 1920 talet ökades odlingen man lärde sig att konservera bärn på glasburkar och användningen i hemmen ökades.

På 1930 talet blev det vanligt att bygga sin av bärn. På många ställen stod en stor glasflaska i märketen av spisen och genom ett glasrör från flaskan bubblade vinn ut och samlades i något passande kärl.

16.

Eller saft, sylt och vin frysades i hemmets källare. Sedan man har fryskonen kommit och

då har konserveringen minskat och källaren
behövs inte mer.

Skumma odles lite eller inget i de små köporna.
Men köper sylt, sylt, konserver och fukt i affären.
Odlingen har blivit stordrift. Den moderna
köpen är nu grönmatte med mer eller mindre
blommar.

Tomater kände man inte till här på lands-
bygden i förra dagar. Denna fukt har inte i
bruk förrän på 1920-30 talet. Tomaten var då i
roset som en hälsopukt, den innehöll järn och
vitaminer, vilket ansågs vara hälsofrämjande.

Man köpte några plantor av trädgårdsmästaren,
satte dem i något varmt röreläge, men endast
ett fåtal fruktas mogna, de som inte så gjo-
17. de syltade man nu liksom gurkor.

Denna odling bedrivs numera i stora växthus

varifrån de distribueras ut till offrena.

Temiten ätes ibland med smör, ibland med salt och någon äter den utan någon tillsats. Den ätes av både yngre och äldre personer, dock synes dess användning vara på tillbakagång.

De bär som vanligtvis förekom i forna tiders hushåll var blåbär och lingon "kässing".

Ännu vid utskiftet plöskades mängder av dessa bär. Blåbärens kokades till sylt och sylt. En del bär stoppades på flaskor eller toskades för kommande behov. Ofta förekom blåbärskäim "blåbärsgröt" i hemmen.

Stora mängder blåbär uppköptes av handlare för vidare befordran till städerna. Olika barn här på landsbygden plöskade ihop till kläder, skor eller något annat, kanske till en begravnad cykel.

Över allt vad bär heter stad dock lingenen "träsing."
Sjett från herrgårderna till brukstugan kokades
lingen sylt då tiden för dessa bär var inne. Kunde
man inte råd med att köpa socker till all
lingen sylten, kokade man sur sylt, då man
sedan skulle använda denna tugg man vad som
behövdes för gängen och ritade med sirap.

Träsingarna, salt sill och potatis var en ständigt
rätt i många hem, frös och omkring rekelskapet.

Småland är ju bekant för sina lingenörta
tunnor och från detta landskap gick hela försätt
med lingen söder ut till utrikes orter. En del
järnvägar där trafikera med lingen var betydande
kallades för "träsingabärr".

19. Men även här i Östern. Ringarna plökades
stora kvantiteter av dessa bär. Här i Östern gick
nog de flesta bären åt inom socknen, men i

Ringarnas fanns flera småbrukare som frutens egen produkt, köpte upp ringarna av grannar.

På dessa uppköpare fått ihop passande kvantitet spikades en brädkrans på åkragnens bagnarborg och loken eller rana tamsäckar lades i vagnen varefter det hela fylldes med ringarna. Ett sådant lass innehöll flera huktaliter bär.

På fredagskvällen ställdes så fjärdens rider ut mot Fölvesborg. Ibland var man 6-7 skjutare i sällskap de kallades för kissingskörare. På lördagsmorgonen var man på torget i Fölvesborg och där såldes bär.

Man ställde alltid fjärdens ut till Listerlandet och Fölvesborg, någon kunde fortfarande man till Kristanstad. Gill Karlström kunde man inte denna stad låg så nära skogsbyggderna ringarna-
20. marken så där var det svårare att sälja.

Under fjärdens såldes man längs vägen om någon

Köpare anropade.

De som plöckade lingonen fick omkring 1,50 kr för 20 lt. Vid försäljningen från uppköparens vägnar rörde sig priset omkring 3,50-4 kr för 20 lt, allt efter tillgång och efterfrågan.

Vår tillgång på lingon^{god} kunde en plöckare få i hop en tjugoliter för dagen.

Under senare tiden har tillgången på vilda bär antagit. Smultron och vilda hallon synes inte följa ikonis konstgödsel och lingon, ävenså blåbär, liksom inte med den moderna skogs-skitseln, där tunga traktorer och skogsmaskiner fördärva bärriset, maskinernas rörelser inte att för-
glömma. Skall man skogen gödolas med konst-
gödsel torde faran för bären bli ännu större.