

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

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Manfred Magnusson,*  
Härad: *Bojars* Berättare: *" " Frängster*  
Socken: *Ararum* Berättarens yrke: *Lantbr.*  
Uppteckningsår: *1967* Född år *1891* i .....

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Frukter och bär i husbehovsodling och konsumtion. LMF 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. Fann man en vildapel eller ett vildt päronträd vars frukt var något lunda 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 vukt och idylliskt, stämningfullt utseende.

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

1 De till torkning avsedda päronen skaldes

LUF 132

10/2-67

inte, man tog bort skoffet och plugen, klöv fukten och tog bort kämbuset. Efter torkningen kunde dessa "träipäribita" hålla sig i långa tider.

En del av dessa vildpäron var av lägre kvalitet, de var sträva och som förska svära att sälja, de kallades, "set i hals träipäri", kokade eller torkade kunde de dock vara bra. Alla päron som inte togs tillvara gick åt korna eller svinen.

Päronen plöckades inte mer, de fick sitta på trädet tills de ramlade ner, de ansågs vara bättre då.

Den som hade goda päron sålde till grannar eller andra som inte hade tillgång till sådan frukt. Priset var omkring 1,50 kr för ett fat (86 lt)

Att skörden kunde vara bra bekräftar av följande:  
En man pekade på ett av sina stora päronträd och sade: - Då träipäribitarna ha betalt skatten 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. Vist kokade man äppelträm "äpplamat" en och annan gång och torkade en del till "äpplabita", men främst var dock de små vildfröarna.

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

Några afödelade planmånbuskar, s.k. krikon, och några körsbärsbuskar sattes ofta vid någon kant i tjällen. Dessa frukter äts endast färska, 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 pudring och besprutning.

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

Efter folkskolans tillkomst och därmed stigande läskunnighet, började omkring 1850 talet landsbyggderna bönber och småfolk lära sig att ympa fruktträd. Präster och lärare var här föregångsmän, från deras trädgårdar kom ympknutar från ädla fruktträd ut i bygdena.

I en notis i tidningen Hantverkarnas fläkande av den 14 mars 1868 heter det: - Våra mindre jordbrukare borde skynda innan årstiden är

för långt framskriden att rikta sina trädgårds-  
tjappar med ett och annat fruktträd. Sådana  
ympade (föädlade) och av god sort kunna be-  
kommas genom trädgårdsmästare för billigt  
pris av 0.75-1.- kr st. -

De vanligaste fruktträden var då äppel och  
av dessa var det röda kungäpplet, änen kallat  
juläpple, citronäpplet, änen kallat knappanäls-  
äpple, på grund av prickarna på frukten, i form av  
knappanälskrudd, en annan sort var billerhus  
omtyckt för dess rika avkastning. Dessa sorter  
var ju efter nutida förhållande inte så värt fina,  
men dock långt framom de vilda sorterna.

Öfver päron började bli vanliga att föädla. De  
som blev mest i roset var augustipäron,  
gräpärn och en sort stora vilsniskunde, som  
gick under namn av bunkatiner.

Skindes vanliga var frädlade körsbär (bigarä) och plommor. Träd av dessa sorter köptes direkt hos någon fruktman, ympning av dessa sorter var nämligen sällt.

Skörden av frukt skedde med redplockning så långt som möjligt. Läpfter skakades korvittande frukt. Den redplockade frukten förvarades i korgar eller lådor på vindsvåningen över stugrummet, där var det i de flesta fall frostfritt. Den frukt som skakats mer användes först, den skakades och torrades i bakugnen, till detta användes särskilda för ändamålet gjorda s. k. ollor eller på dialekt "förrä". Dess ollor var tillverkade i korgflätning ungefär  $1,5 \times 0,5$  m med en liten kant runt om. Värmen i ugnen fick <sup>snabbt</sup> vara för lång, frukten borde torra långsamt.

6. Sylt eller äppelmos kokades sällan, kanske i

någon enstaka familj. Gårpäron och bonkatinner  
däremot kokades mer i sockerlag eller lingsmylt.  
Gårpäron var även oantänkta till torkning.

Skudkokade päron användes inte i vardagslag,  
de togs endast fram vid kolas, sjukdom el. d.

Det röda kungäpplet spicades till jul, det  
kallades därför för juläpple. På julbordet och i  
granen tog sig dessa sockra, röda frukter tilltalande  
ut.

Någon försäljning av frukt frukten sällan. De  
flesta gårdar och torp hade vid skuldkiftet gott om  
frukträd i sina läppar, kanske silde man en  
tjugolitare till någon granne, som riket på mins-  
kad skuld, priset kunde röa sig om två eller tre  
kronor för tjugolitern. Tilland då det var gott om  
frukt gav man bort sådan gratis.

Vid skuldkiftet kom nya sorter i bruk såsom



gravensteiner, klockäpple, och pommarna an. pl.

En sorts tidiga sommaräpple kallade kannika blev mycket omtyckt, dess äpplen användes endast färskt. Även frädlade plommon som, vikto. is, rems claud, mfl. började planteras i tätorna.

Ängen trädgårdsmästare ute på landsbygden fanns ännu inte, men en och annan smitbrukare började ägna sig åt frukttodling och från dessa trädgårdar spred sig de ädla sorterna ut i bygden.

Man började även gödsla och beskära träderna och ägna dem noggrannare vård än vad som för var vanligt. Hushållnings-sällskapet höll kurser i lantbruk och då kom även frukttodling med där.

På kom första världskriget, då blev det fast på frukthandeln, alla sorters frukt köptes, även fallfrukt och suräpple, allt till höga priser. Det var smut för i huset som hade hand om förädlningen.

Så meningsom lärde sig husmoderna konservering  
av frukt. Det i vårt hushåll fanns på 1920 talet  
en konserveringsapparat. Tinner anordnades och allt  
mer frukt togs tillvara genom konservering  
på glasburkar.

Apfelsiner började komma i handeln  
i slutet av 1800 talet. En affär i Karlskrona  
annonserade 1893 om apfelsiner till 1 kr dusinet.

På landsbygden var dock denna nydfrukt såltynt.  
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 klyfter tillsammans med äpple, nötter  
och kakor, kex och vin. Apfelsinerna var sura, så  
på bordet fanns en sockerskål med strösocker och  
med den strödde man lite socker på klyfterna.

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

Med tiden kom dock apelsinen till lanthandeln där de köptes för 10 öre st. så då kunde även de mindre bemedlade på landsbygden få köpa denna sydpukt. Fortfarande var det dock endast vid jul som apelsinen var tillgänglig. Fram mot 1920 talet blev den dock såluförd större delen av året. De äldre lärde sig dock aldrig värdesätta denna pukt. Hemlagad apelsinmört eller marmelad har inte fröckommit här på landsbygden.

Bananer fröckom inte här i orten förrän fram på 1920 talet. Det var först med bilismens tillkomst som denna pukt kunde distribueras på längre håll. I städerna hade bananen varit ett tillgängligt förtäring, men den ansågs vara en lyxpukt.

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

Vindruvor funns i stans affär omkring sekelskiftet, där inköp av denna 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 funns 1863, affär i Hålsjöström som annonserade om denna frukt, den förekom dock endast i de lönghus-hällen. Här på landsbygden för man någon gång

in till staden och köpte citruser för att åt någon  
guds anförvant tillreda en läskande dryck. Priset  
var ungefär 25 äre st. Om finnas citruser ännu i  
landsbyggens affärer och användes när så påfordras  
i lantbrukshälden vid matlagning och för att be-  
reda drycker.

Consumptionen av andra sydfrukter fröskom  
mer i borgna hushåll i staden. En annan i  
Trostehagens öfverförande 1863 meddelar att, piken, turkiska  
plommon, druorussin, kockmandel, valnötter, citruser  
m. m. finnas till sale.

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

Quassas är nog den senaste tillkomna sydfrukten

till dem. Här kommit peniken och aprikoser, allt-  
sedan dessa frukter här kommit köpas konsumerade  
här de köpts och uppskattats. Dess frukter  
i landsbyggdens huskill torde inte i nämnvärd  
grad frukommit förrän på 1930-talet.

Fruckhusodling av bär har sedan länge  
frukommit rätt allmänt, och då i huvudsak  
krusbär. Vid skuldkiftet fanns krusbärstruckor vid  
de flesta gårdar och stugor. Bären kallades "stekkel-  
bär" och användes dels färskt, dels till kräm  
"stekkelbärsgröt". Vimbär "rapps" frukom, men  
inte i den utsträckning som krusbär. Vimbären  
användes mest till saft.

Odling av hallon "himnabär" frukom inte förrän  
från på 1900-talet 1910 eller så. Tillgången på  
vilda hallon var riklig på gamla medjeland och  
längs åkerrenar, där växte även björnbär och

Båda sorterna plockades och användes till saft.

Tillgången på vildhallan försämrades emellertid  
medjelanden växte igen med skog och åkermarkens  
hallon trivdes inte med den nya jordkulturen, så  
efter hand höjades man odla hallon i hemträd-  
gårdar, och där var det då husmoder som be-  
stämde om bärödlingen.

Om hallon och vinbär odlades de röda sorterna,  
av krusbär röda och gröna. Krusträsk fick i  
stort sett reda sig själva, kanske hackade man  
lite kring dem, stödde lite aska, men något  
stort besvär gjorde man inte med dem. Samma för-  
hållande var det med vinbären. Vid början av 1900-talet  
kom den amerikanske krusträskjölduggen och  
fridärvade krusträsködlingen, man lärde sig dock  
14 så småningom bekämpa den, men odlingen  
blev inte såd den förut varit.

Hallen ägnade man mera skötsel än övriga bärbuskar. Hallenlandet måste nämligen beskuras och hållas fritt från ogräs och vassa bäst måste alla gamla stammar skäras bort. Trusbär och vinsbär var inte så många i det fallet.

Med hallen följde jordgubbarna in i täppan. Ännu vid skolskiftet fanns tillgång på vilka smultron, men även dessa bär blev på samma gång som wildhallen mer och mer sällsynta, och började då även odla jordgubbar hemma i täppan. De första sorterna var rätt så sura, men efter hand fick man fram bättre sorter. Plantor fick man från någon granne som i stort sett fyllt plantor från någon bekant eller från hädgjordsmästare.

Samma sak var det med övriga bärbuskar och planter

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



hunträdgårdar.

Kunstbär lärde man sig att stoppa på flaskor och på så sätt bevara dem. Jordgubbar åt man fräska med socker och mjölk. Det var mest yngre personer som ägnade sig åt bär, de äldre var mera äterhållsamma. Sällan gjordes man sylt eller saft av jordgubbar.

De minningar som fram mot 1920-talet ökades odlingen, men lärde sig att konservera bären på glasburkar och användningen i hemmen ökades.

På 1930-talet blev det vanligt att bygga vin av bären. På många ställen stod en stor glasflaska i närheten av spisen och genom ett glasrör från flaskan bubblande vinet upp och ramlades i något passande kärl.

16.

Och saft, sylt och vin färdades i hemmets källare. Redan har frysköken kommit och

då hos konserveringen minskat och källaren  
behövs inte mer.

Kanneras odlas lite eller inget i de små täpporna.  
Men köper sylt, sylt, konserver och fukt i affären.  
Odlingen har blivit stordrift. Den moderna  
tätten är nu grönsatta med mer eller mindre  
blommor.

Tomater kände man inte till här på lands-  
bygden i forna dagar. Denna fukt kom inte i  
bruk förrän på 1920-30 talet. Tomaten var då i  
roget 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 pukter ingrode, de som inte så gjor-  
de syltade man mer liksom gurkor.

Denna odling bedrivs numera i stora växthus

varifrån de distribueras ut till offenerna.

Tamten 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 vanligt förekom i forna tiders hushåll var blåbär och lingon "krösing".

Ännu vid skulskiftet plockades mängder av dessa bär. Blåbären kokades till sylt och sylt. En del bär stoppades på flaskor eller torkades för hushållsbehov. Ofta förekom blåbärskämm "blåbärsgröt" i hemmen.

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

Över allt vad här heter stod dock lingonen "kräsing".  
Allt från herregården till brukstugan kokades  
lingonsylt. då tiden för dessa här var inne. Hade  
man inte råd med att köpa socker till all  
lingonsylten, kokade man sur sylt, då man  
sedan skulle använda denna tåg man vad som  
behövades för gängen och stödde med sirap.

Kräsingarnas, salt sill och potatis var en ständigt  
rätt i många hem, före och omkring wheelskiftet.

Småland är ju bekant för sina lingonsöda  
tunn och från detta länsläp gick hela tågsätt  
med lingon söder ut till utrikes orter. En del  
järnvägar där trafiken med lingon var betydande  
kallades för "kräsingabanan".

Men även här i Östern. Ringarnas plöskades  
stora kommiteter av dessa här. Här i Östern gick  
nog de flesta härn åt i smör socknen, men i

Lingemåla fanns flera småbrukare som främst  
egen plockning, köpte upp lingon av grannar.

Så dessa uppköpare fått ihop passande kvantitet  
spikades en brädskans på åkragnens bagnarborg  
och laken eller rusa tennsäcker lades i vagnen var-  
efter det hela fylldes med lingon. Ett sådant  
lars innehöll flera hucketaliter bär.

På fredagskvällen ställdes så fjärdan riden ut mot  
Fölvesborg. Ibland var man 6-7 skjutare i sällskap,  
de kallades för küssingakörare. På lördagsmorgonen  
var man på torget i Fölvesborg och där såldes bär.

Man ställde alltid fjärdan ut åt Listerlandet  
och Fölvesborg, någon kunde fortvätta man till  
Kristanstad. Till Hålsjöhamn kunde man inte,  
denna stes låg så nära skogsbyggderna lingon-  
20. marker så där var det svårare att sälja.

Under fjärdan såldes man längs vägen om någon

Köpare anropade.

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

Var tillgången på lingon<sup>god</sup> kunde en plöckare få i köp en tjugoliter för dagen.

Under senare tider har tillgången på vilddä bär antagit. I multron och vilddä kollar synes inte såla ännu konstgädd och lingon, ävenså blåbär. Sivas inte med den moderna skogs-skuteln, där tunga traktorer och skogsmaskiner fördärva bärriset, maskinernas agasur inte att förglomma. Skall man skogen gäddas med konstgädd torde faran för bären bli än större.