

Fruktträd och bär i husbehovsodling och konsumtion.

avser endast Hällaryds skärgård, - till 1940.

Alla som ägde jord, hade några fruktträd, antal
högst 10, blandade sorter. Hus på öfri grund låg
oftast på bergkällan, där det inte fanns nog jord
att plantera någonting. Sorter: äpplen, juläpplen =
röda vinturäpple, sommaräpple, olika namnlösa sorter,
klockäpple = melmäpple, citronäpple = vinturäpple, gröna och
sura, bällstuss bällstuss = mycket stora, höstäpple.
päron: bongkauriver, annat namn ej bekant, gräpärn,
gröva malcke, pergametter. Plomman, kättkästar =
stora gula, blåplomman, små gula plomman, små
blåa plomman kallades, kirister, kærslär, end. klar-
slär, bristigen vilda. De äldre fruktträden, var vilda
som flyttats och ympats, = suräppelträd, slen trä-
pära träd. Från hushållningsrådskapet delades ut
fruktträd, 1880-90 talet, 6 st. pr. husköll, alltså
till dem som hade jord att plantera dem på.

LUF 1320

26/4-67

Utskantz, kumsvida vedstävande fick ansöka, eller hur det gick till. Älskliga av dessa känd "gick ut", möjligen berorande på att de inte sålde blästen. Dessa känd kallades vanligen för "krona känd", till skillnad från de gamla.

Ingen slags skätsel av fruktkänd förekom. Endast att stora grenar sågades bort och att ställa sattes under grenarna när det var mycket frukt på dem. Frukten plöckades ner, särskilt nog var det med vinterfrukten, röda juläpplen, som höll sig flera månader. Det skulle lämnas kvar något på träden, man fick t. ex ej ta alla äpplen, åtminstone ett skulle sitta kvar. Varför nämndes aldrig, det bara var så.

Fallfrukt användes varlyfter den fällt, sommarfrukt kunde ju ätas färsk, övrig till bräm eller sögga. Äldre personer åt nog gärna färsk frukt, om de ej var handlösa. Barn och ungdom åt vad som

helst i fråga om frukt, i fall de hade tillgång till den. En del höstfrukt håll sig kanske ett en- två månader, förvarades utbredd på vindsgård. Vinterfrukter kunde nägon gång packas in i trätt för att inte gå fört.

Ingver frukt kokades, så vitt uppm. vet.

Färs frukt som efterrätt förekom ej. Inget rades om nyttja el. skada av att äta färsk frukt.

Päron kokades in i sockerlag, inte allmänt, användes att ljuda främmande på, med grädda. Mas och marmelad av äpplen förekom efter 1930, inte allmänt. Beredning,

äpplena skalade, skavs sönder, kokades t. mss, förvaringsplats, köllare eller annan kall plats.

Användning: sällan till vardags, mest att ljuda främmande på, eller att ta med som smak till kott nägon som var sjuk.

Ingver frukt såldes, men gavs ofta bort till

värmer och grannar. De som inte hade egna träd köpte frukt, när den var billig.

Viktigt var att skärgårdens boerna lätke sig till frukt, på torget i Karlshamn. Sillens gick till - lite sill, vid den tiden när frukten var mogen. Trädgårdsmästare fanns ej i socknen. Ingen större försänding i fräga och husshorsodling, tillvaratagande och konsumtion av inhemsk frukt, från uppt. handeln till 1940. Näppast några frukthärd planterades.

På Hallsby byggdes 1931 ny skola. Läraren Erik Mattsson anlade trädgård, med frukthärd, sevärdheter, jordgubbssland. På förfrågan har han uppgjivit att det var endast någon urslaka som skaffade frukthärd genom hans exempel.

Apfelsiner förekom vid jul tiden, som uppt. minns från 1906. Hur lång tid de fanns i handeln är okänt, endast att de fanns ej på sommaren.

De köptes i Karlshamn. Sjömän som kom hem kunde ha apelsiner med sig. Upprätt - minns ett tillfälle, någon hade fått en blodapelsin av en sjöman, man kastade bort den, för den ansågs vara giftig. Färgen skulle ha sprutats in i apelsinen. Apelsiner skalades och äts i klyfta, utan fröer. Förhöret en datt som julgatt, hägt en, per person, i upprätt. barn dom. Senare förhöret väl lite större konsumtion, men i alla fall ohälsyligt mat nu. Priset i upprätt. barn dom oshälsylt. äldre personer lyckte i allmänhet att apelsinerna var för sura, barn och ungdom klagade inte om det. Upprätt. mor f. 1870 har berättat att när de var ute på fiska, långt ute till sjöss, kunde de se apelsinshal som flöt på vattmet, de visste inte vad det var. Förän de längre fram fick se apelsiner i handeln. De apelsinshal de såg till sjöss var ~~utkastade~~ utkastade

från änglättas. Detta kan ha varit omkring 1885-90, tydligen fanns inte apelsiner i handeln då. Apelsinjuft var mannelad förekom i något fall efter 1930, i bland kunde det vara flickor som haft platser i stan, som införde sådana nyheter. Men det blev aldrig allmänt bruk.

Vindruvor, inget berättat om hur länge de funnits i handeln. Bananer blev avlyskta med samma de kom i handeln, men både de och vindruvor blev ingen vardagsmat, mera sjukmat. Citrus användes aldrig i mat. barn ~~och~~ och ungdom, knappast något längre fram tiller. Någon använde saften som medel mot hosta. Pris obehävt, de förekom kräftigen i handel vid samma tid på året som apelsiner. Nalkes, vantiga, kände julen till lika så russin, av de svara kunde barn få några stycken i en skrub, i st. f. karameller.

Mycket minns en grannne som hade en skud
fikon liggande ovanpå klockan, som han
tog fram och bjöd karna på.

Huskebovsodling av bärbuskar förekom icke.
Någon gång fanns en rösig kruksbärbuske, traligen
vild, sådana kunde växa i beläsningsmarkerna.

Sticksbär = kruksbär, rips = vinbär, himmebär =
hallon, jordbär = smultron. Bär köptes på torget
i Karlskrona, mest, lite, pris varierade
efter tillgång. Beh. bär äro legeshandel
som med frukt, se bl. 4, som äro gället
skogsbär, blåbär och lingon. Sytt, saft och gelé
inle för 1930, och icke allmänt därefter kallas.

Mera i yngre familjer än i äldre. För öfrigt
användes bär till kräm och panna.

Blåbär och hallon äls med mjölk och något
socker. Sur blåbärssaft fanns i något
fall, användes som magmedicin.

Föräddringarna var inte stora, något större
konsumtion av frukt och bär, efter första
världskriget, men inget behäftande plantering.
Efter 1930 lite mera, bek. sylt, saft o dyl.
men inte allmänt, största förändr. efter 1940.

Jordgubbar odlades aldrig, så vitt uppt.
vet, till 1930, och holligen inte sen heller.

Jordgubbar köptes på torget, rätt lite, pris
varierande, förpackning papperspär, bäru
mättes upp med litetmått. Äts färka, sen
lite köptes, delades den upp mellan fam.
medlemmar, äts utan vare sig socker eller grädde.

Någon gång kokades brän av jordgubbar, sylt och
saft, som behäftande övriga bär, inte allmänt.

Det är uppt. obekant om lomater odlats i
skärgården före 1940. Sen på bl. 4 nämnda
läraren Erik Mattsson, uppger vid förfrågan
att han ej odlade lomater i sin skärgård

vid Hattö skola. Han flytta därifrån 1940.

Froliques var det viker. 1935 som uppt. första gången smakade tomater, så de fanns väl i landet då. Då uppt. blev ljuden serverades de i skivor med salt och peppar. Det har berättats om en fiskargubbe som fick se tomater på landet och köpte några i hem att det var äpplen. Tog en stor lugga, spatta ut den och så lvi, och slängde resten.

Särskil tomater som gurka ansågs ju inte som något nödvändigt. Medan syltlök var mera uppskattat, men fickom dock bara i enstaka hushåll. Syllning av gröna tomater, inte före 1940. Vilda läri: Björnbär fickom rikligt, av dem gjordes sylt och saft i större utskäckning. Hallon fickom också, litetgången ofta beroende på väderstäm, sylt och saft, mindre än frögående. Lingon väck gj i skär-

gärden, köptes på torget, eller bjukskaudel.

Tio- tjunga lila, ~~for~~ kokades iu sura och
sötades varkylor. Användes ofta som eu-
hart sovst till potatis, ibland till sam-
mans med sprickan sill = phömming, eller
skikt sill. Som sylt till pannkakor.
Blåbär växte heller iu i skägärdet, av dem
köptes iu så stora partier som av lingon.
Smultron växte i halvmarkerne, spar-
samt, sällan kunde man pluka mer än
en kaffekopp åt gången. Som användes
att fägra barn och gamla med,
leam som iu var så stora så de kunde
gå ut och pluka och gamla som hade
svårt att kräpa ryggen.