

ACC. N:R M. 16793:1-10.

Landskap: Blekinge Upptecknare: Ellen Tranström, Malmö  
Härad: Bräkne Berättare: " " " m. flou; se nipt. -  
Socken: Hällaryd Berättarens yrke: fru bid den trakt!  
Uppteckningsår: 1967 Född år 1898 i Styrö, Hällaryd

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Frukter och bär i husbehovsodling och konsumtion.

LUF 132

s. 1-10.

ACC. N:R M. 16793:1.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Fruktträd och bär i husbehårsodling och konsumtion.

avser endast Stållaryds skärgård, - till 1940.

Alla som ägde jord, hade några fruktträd, antal  
högst 10, blandade sorter. Hus på öfri grund låg  
oftast på berghällar, där det inte fanns nog jord  
att plantera någonting. Sorter: äpplen, juläpplen =  
röda vinteräpple, sommaräpple, olika namnlösa sorter,  
kloukäpple = melmäpple, citronäpple = vinteräpple, gröna och  
sura, källarhus källarhus = mycket stora, höstäpple.  
päron: bongkauliner, annat namn ej bekant, gräpärm,  
gröva Malke, pergarnetter. Plommon, kättkärter =  
stora gula, blåplommon, små gula plommon, små  
blåa plommon kallades, berisser, kärskär, end. kär-  
skär, bråkigen vilda. De äldre fruktträd, var vilda  
som flyttats och ympats, = sexäppelträd, skinnträ-  
päraträd. Från hushållningsrätkapet delades ut  
fruktträd, 1880-90 talet, 6 st. pr. hushåll, alltså  
till dem som hade jord att plantera dem på.

LUF 132

26/4-67

Utskant, kunnarida vedutbörande fick ansöka,  
eller hur det gick till. Älsklingarna av dessa häd  
"gick ut", möjligen beroude på att de inte  
lädde kläuten. Dessa häd kallades vanligen för  
"kronaträd", till skiltuad från de gamla.

Ingen slags skätsel av frukthäd förekom.  
Endast att löva grenar sågades bort och att  
skälen pälles under grenarna när det var  
mycket frukt på dem. Frukten plökades ner,  
särskilt nog var det med vinterfrukten, röda  
juläpplen, som håll sig flera månader. Det skulle  
lämnas kvar något på träden, man fick t. ex ej  
ha alla äpplen, åtminstone ett skulle pilla kvar.  
Varför nämndes aldrig, det bara var så.

Fallfrukt användes varbyffer den föll, sommarfrukt  
kunde ju ätas färsk, övrig till kräm eller soppa.  
Äldre personer åt nog gärna färsk frukt, om de  
ej var landlösa. Barn och ungdom åt vad som

helst i fråga om frukt, ifall de hade tillgång  
till den. En del köst frukt håll sig kanske ett  
en- två månader, förvarades utbredd på  
vindsgärbrek. Vinterfrukten kunde någon gång  
packas ner i träskott för att inte gå först.

Ingen frukt kokades, så vitt uppt. vet.

Färs frukt som efterrätt förekom ej. Inget rades  
som sylta el. skada av att äta färs frukt.

Päron kokades in i sockerlag, inte allmänt,  
användes att ljuda främmande på, med  
grädd. Mos och marmelad av äpplen  
förekom efter 1930, inte allmänt. Beredning,  
äpplena skalades, skavs sönder, kokades t. mos, för-  
varingsplats, köllare eller annan kall plats.

Användning: sällan till vardags, mest att  
ljuda främmande på, eller att ta med som  
smakbit till någon som var sjuk.

Ingen 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 bönder begitte sig till frukt, på torget i Karlshamn. Dillus gick till - lite säll, vid den tiden när frukten var mogen. Trädgårdsmästare fanns ej i socknen. Inga större förändring i fråga om huskorsodling, tillvaratagande och konsumtion av inhemsk frukt, från uppt. kändom till 1940. Knappast några frukthärd planterades.

På Hallsö byggdes 1931 ny skola. Läraren Erik Mattsson anlade trädgård, med frukthärd, leärkurskar, jordgubbsland. På förfrågan har han uppgivit att det var endast någon ursäkte som skapade frukthärd genom hans exempel.

Apelsiner förekom vid jultiden, som uppt. minst från 1806. Hur lång tid de fanns i handeln är okänt, endast att de fanns ej på sommaren.

De köptes i Karlshamn. Gjöman som kom hem  
kunde ha apelsiner med sig. Mynt- minns ett till-  
fälle, någon hade fått en blodapelsin av en gjöman,  
som kastade bort den, för den ansågs vara giftig.  
Färgen skulle ha sprutats in i apelsinen.  
Apelsiner skalades och äts i klyfta, utan fröer.  
Förhöm endast som julgatt, högst en, per person,  
i mynt- barndom. Senare förhöm väl lite större  
konsumtion, men i alla fall obetydligt mot nu.  
Priset i mynt- barndom obekant. Aldre personer  
tyckte i allmänhet att apelsinerna var för  
sura, barn och ungdom klagade inte över  
det. Mynt- mor f. 1870 har berättat att när  
de var ute på fiske, långt ute till sjöss,  
kunde de se apelsinskal som flöt på vatt-  
net, de visste inte vad det var. Förän de längre  
fram fick se apelsiner i handeln. De apelsin-  
skal de såg till sjöss var ~~utkastade~~ utkastade

från Änglättas. Dessa kan ha varit omkring  
1885-90, tydligen fanns inte apelsiner i handeln  
då. Apelsinsocker och marinerad frukt i något  
fall efter 1930, ibland kunde det vara flickor  
som haft plasker i skola, som införde sådana  
nyheter. Men det blev aldrig allmänt bruk.

Vindruvor, inget berättat om hur länge de  
funnits i handeln. Bananer blev anlyskta  
med samma de kom i handeln, men både  
de och vindruvor blev ingen vardagsmat,  
mera sjukmat. Citrus användes aldrig i  
mjölk. barn ~~och~~ och ungdom, knappast något  
längre fram tiller. Någon använde saften som  
medel mot kross. Pris obehävt, de fuktom  
bratigen i handel vid samma tiden på året  
som apelsiner. Nätkor, vanliga, både julen till  
lika så russin, av de smara kunde barn  
få några stycken i en skub, i st. f. karameller.

Recept - minns en granna som hade en stub  
fikon liggande ovanpå klockan, som han  
log fram och bjöd barn på.

Husbehovsodling av bärbuskar förekom icke.  
Någon gång fanns en rösig krusbärsbuske, tråkigt  
vild, sådana kunde växa i betesmarkerna.

Sticksbär = krusbär, rips = vinbär, himmebär =  
hallon, jordbär = smultron. Bär köptes på torget  
i Karlskrona, mått, liter, pris varierande  
efter tillgång. Beh. bär äro lyteshandel  
som med frukt, se bl. 4, som äro galler  
skogsbär, blåbär och lingon. Sytt, saft och gelé  
inte före 1930, och inte allmänt därefter heller.

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

Blåbär och hallon äts med mjölk och något  
socker. Sur blåbärsaft 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 blev mera, bek. sylt, saft o dyl.  
men inte allmänt, störta föräddr. efter 1940.

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

Jordgubbar köptes på torget, mått liter, pris  
varierande, förpackning papperspåse, bär  
mättes upp med litermått. Äts färsk, sen  
1 liter köptes, delades den upp mellan fam.

medlemmar, äts utan vare sig socker eller grädde.

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

Det är uppt. bekant som komater odlats i  
skärgården före 1940. Den på bl. 4 nämnda  
läraren Erik Mattson, uttrycker vid förfrågan  
att han ej odlade komater i sin skärgård.

vid Hattö skola. Han flyttade därifrån 1940.

Trotigum var det ruckert. 1935 som uppt. första  
gången smakade tomater, så de fanns väl i  
handlet då. Då uppt. blev ljuden serverades de  
i skivor med salt och peppar. Det har berättats  
om en fiskargubbe som fick se tomater på  
bordet och köpte några i tron att det var  
äpplen. Tog en stor lugga, knatta ut dem  
och så lvi, och slängde resten.

Såväl tomater som gurka ansågs ju inte  
som något nödvändigt. Medan syltlök var  
mera uppskattat, men frökorn dock bara i en-  
staka hushåll. Syltning av gröna tomater,  
inte före 1940. Vilda läar: Björnbär frökorn  
ridligt, av dem gjordes sylt och saft i större  
skaläckring. Hallon frökorn också, tillgången  
ofta berodde på väderlek, sylt och saft,  
mindre än frögående. Lingon väckte ej i skär-

gärden, köptes på torget, eller bytts-handel.

Tio- tjuga liden, ~~ett~~ kokades i en sura och  
sötades varsefter. Användes ofta som en-  
kelt sovett till potatis, ibland till sam-  
mans med spricken sill = skämning, eller  
skelt sill. Som sylt till pannkakor.  
Blåbär växer heller inte i skärgården, av dem  
köptes inte så stora partier som av lingon.

Smultron växer i bokmarkerne, spar-  
samt, sållan kunde man pluka mer än  
en kaffekopp åt gången. Som användes  
att fägnas barn och gamla med,  
leam som inte var så stora så de kunde  
gå ut och pluka och gamla som hade  
svårt att kräka ryggen.