

ACC. N:R M. 16796:1-6.

Landskap: Halland Upptecknare: Erik Andersson, Ledsberga
Härad: Tönnersjö Berättare: Sigfrid Jönsson, Simlångsdalen
Socken: Tönnersjö Berättarens yrke: lantbr.
Uppteckningsår: 1967 Född år 1890 i Bärjebygge, Tönnersjö

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Frukter och bär i husbehovsodling och konsumtion.

LUF 132.

s. 1-6.

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16796:1
LUF 132

FRUKTER OCH BÄR I HUSBEHOVSODLING OCH KONSUMTION.

Folket i allmänhet i Tönnersjö hade några stycken gamla fruktträd vid sina boningshus, men inte många. I äldre tider- till vilket man kan räkna 1800-talet- var det ett fåtal nya och nysatta. I regel-, eller åtminstone ofta ympade man på självväxta, vilda träd. Men det var nog mest efter sekelskiftet detta skedde. På gårdarna (herrgårdarna) Brunskog och Ahlslov fanns dock större och mer ansade trädgårdar med mera fruktodling. Pastor Carl Johansson, Torareds by, var en framstående fruktodlare som skickade fina (och prisbelönta) äpplen till Stockholm. Detta hände omkring sekelskiftet. De vanligaste äppelsorterna i orten var Hallands eget äpple -brunsäppet, sävstaholm, astrakan, citron-, samt Arkangelsk ("kanker"). Vanligaste päronsorterna: Gråpäron, Greve Moltke, Augustipäron. Berättaren har ympat päron på rönn- det gick alldeles ypperligt. Plommonsorterna var i allmänhet okända till namnet. De kallades "~~gula~~ gula" och "blå." De gamla brukade kalla plommon för "blommor"- det danska namnet. Körsbär hade man benämningarna "svarta", "röda", "biaråer" och klarbär. Man valde sorterna efter nyttosynpunkt. Liksom smak. Ang. vilka fruktträd som skulle odlas, ympas etc. var det väl något olika vem som bestämde husfadern eller husmodern. Troligast och vanligast var man nog ganska eniga om sådant. Dialektal: "Eble" (äpple), "träpäron" (päron), "blommor" (plommon), "kössebär" (körsbär).

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 132

22/6-67

ACC. N:R M. 16796:2.
~~LUF 152~~

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2) FRUKTER OCH BÄR--I-- HUSBEOHVSODLING OCH KONSUMTION.

Anskaffning av nya fruktträd skedde genom trädgårdsmästare och på Halmstad torg. Men som nämnt ympade man mycket på vildapelträd i skogsbygden. Man flyttade ofta hem dyl. "tornar" eller "torlträd" för att sedan ympa på dem. En mästerympare var "Bengt i Gårdssilt" (Bengt Jönsson). Han ympade flera sorter på ett träd. På Pudabygget, grannstället, sprang gumman Sanna långa vägar efter "torrjar" för plantering i "haven". Dyl. vidapelträd kunna bli rätt gamla. På Börjebygget finns ett äppelträd som enl. berättelsen härleder sig från 1796. Före ~~1795~~ 1795 skall ha funnits ett hus å Börjebyggets mark och invid stället växer ett par vild-
z aplar, som dock torde vara från senare tid, men det kan tänkas att moder-
trädet funnits å samma plats. Stugan, som enl. traditionen brann ned 1795, har efterlämnat rester. -Om höstarna grävdes och gödslades det omkring träden. Det var mest mannen som skötte dessa göromål.

Skörden plockades ner från stege. Skakades när inte man inte kunde plocka. Inga särskilda seder ifråga om fruktskörden. Plockad frukt såldes eller gömdes för framtida behov. Fallfrukten konsumerades strax efteråt. I stor utsträckning åt man frukten färsk. Av alla åldrar. Färsk frukt förekom som efterrätt (äppelgröt), Också vid bjudningar, då kanske mer som fruktsoppa ~~som frukt~~ ~~soppa~~ Fruktsoppa = torkade äpplen jämte russin och sviskon (torkade plommon). Frukten skalades i stor utsträckning, skars i klyftor, trädde tråd medelst nål genom äppelklyftorna (kanske också dyl. av päron) och hängdes till torkning över spisen.

ACC. N:R M. 16796:3.
LUF 132

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3) FRUKT OCH BÄR I HUSBEOVSODLING OCH KONSUMTION.

Färsk frukt i form av fruktsoppa (äpple- och event. päromklyftor jämte russin och sviskon) förekom liksom äppelgröt till efterrätt. Fruksoppa också vid bjudningar. Det var den tidens fina dessert. Fruktkonsumtion z ansågs vara nyttigt.

Frukten (plockad) förvarades i källaren. Annars torkade man den zsom nämnts, hängande, skalad och i klyftor i tråd över spisen. Det var i första hand fallfrukt, som på detta sätt förvarades över vintern. Man kokade också saft, sylt och mos för vintern. Hermetisk inkokning känner inte berättaren till. Kanske dyl. började på 30-talet. Det var kvinnfolken som utförde kokte och tillvaratog frukten. Plockningen utfördes lika mycket av manfolk. De färdiga produkterna användes både i vardagslag och på fest. Kanske också vid sjukdom (saft).

Det var inte mycket frukt man sålde. Trädgårdarna voro inte stora. Man sålde på Halmstad torg om man bodde nära järnväg eller stan. "Nära" ägde dock större spännvidd den tiden. Pengarna tillföll nog mest den gemensamma kassan, men ~~na~~ det förekom nog fall då husmodern hade egen kassa med inkomst för ägg och frukt. Man sålde litersvis. Före 1914 var priset 15- 20 öre pr. liter. I allmänhet. De som saknade fruktträd och frukt slapp i regel köpa av ex. någon närboende granne. Man gav honom istället.

På Stjärnarps gods (huvudgården i Eldsberga kocken) till vilken en avsevärd del av Tönnersjö hörde, hade man trädgård och trädgårdsmästare .

16796:4
ACC. N:R M. LUF 132

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4) FRUKT OCH BÄR I HUSBEHOVSODLING OCH KONSUMTION.

På utgården STora Brunnskog, Tönnersjö, hade man också fin trädgård, d.v.s. ansad sådan. Arrendatorn hette Karlström. Frun var i hög grad trädgårdsintresserad. Sedan de flyttat till Tönnersjö kyrkby (eller bebyggelse) flyttade trädgårdsintresset hit. Katarina Karlström blev änka omkring 1890 och dog omkr. 1908. "Karlströmskan" sålde fruktträd och kunde ympa. Hennes dotter Karin brukade i sin ålders höst medelst dragkärra transportera frukt till Eldsberga järnvägsstation (c. 6.km) f.v.b. till Halmstad och torget därstädes. Hon sålde också plommon ~~ixstulax~~ i strutar på Skedalshed.

Husbehovsodling, tillvaratagande av frukt och konsumtion av dyl. inhemsk har tilltagit en del sedan 1890-talet. Omnämnda pastor Johansson, Torared, och ~~Karlströmskan~~ fru Karlström, Tönnersjö, får anses ha infört nyheter på detta område. Den senare var duktig ympare. Någon särskild propaganda har inte förekommit.

På 1890-talet och fram mot 1914 och även senare åt man apelsiner bara vid särskilda tillfällen, vissa tillfällen som t.ex. vid jul. Från tid före 1890 (berättarens föräldrars) var det ytterst sällan menige man åt apelsin. Man köpte apelsiner i lantaffärerna efter 1900. F.ö. i stan. De kostade 10 - 25 öre. Ofta åt man dem skalade och i klyftor samt sockrade. Berättarens föräldrar torde på 1890-talet och dessförinnan ~~ix~~ inte ha ätit apelsin annat än på kalas. Okänt om man gjort apelsinsaft eller -marmelad på orten - troligtvis inte.

Bananer och vindruvor var ytterst sällsynta förr i tiden på denna trakt.

ACC. N:R

M.

LUF 132

16796:5,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5) FRUKT OCH BÄR I HUSBEOVSODLING OCH KONSUMTION.

Bananer kan ha förekommit. Båda slaget av frukter ansågs vara något förxxx s.k. fint folk.

Citron användes sällan förr. Köptes i lanthandeln.

Andra sydfruktar förekom sällan förr. Nötter och russin till julen var vanligt. Russinen konserverade.

Husbehovsodling av bärbuskar har åtminstone förekommit sedan 1890-talet. Krusbär-"stickelbär" kallades de - förkom mest. Därnäst vinbärsbuskar.

Man odlade mest gula krusbär.^{+) Mjöldaggen på dessa bär kom 1907-08. Man var nog mest i överenskommelse man-hustru när det gällde plantering av bärbuskar. Dialektal benämning för krusbär:"Stickelbär" (danska). Man köpte buskarna av trädgårdsmästarna. +) Små röda krusbär odlades också.}

Husmodern skötte i regel bärbuskar.

Man både plockade bären efterhand som de mognade och på en gång.

Vinbären man odlade voro mest de röda. Vem som helst plockade, mest kvinnfolk och barn. Något krus- och vinbär sålde man, men inte mycket. Lång transport och relativt lågt pris på torget. Man köpte sällan bär. De som inga hade fick plocka hos dem som hade. Omkr. 1914 betingade dessa bär 15 - 20 öre/lit

Man kokade gröt av krusbärens liksom sylt. Av vinbärens saft och av saften kräm ("rödgröt"). Berättaren minns att hans mor hade 30- 40 flaskor saft för vinterförvar (i källaren).

Man hade ofta ett litet jordgubbsland till husbehov.

ACC. N:R M. 16796:6.
LUF 132

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6) FRUKT OCH BÄR I HUSBEOHVSODLING OCH KONSUMTION.

Inte till salu. Plantorna köpte man på torget i Halmstad. Priset på torget kunde vzx vara 1 kr. (1910-talet). Sålde i liter. Man åt jordgubbar både färska och som efterrätt, då med socker, grädde eller mjölk. Man kokade också sylt av bären.

Man använde inte tomater i trakten på 90-talet. Troligtvis var det först efter första världskriget och när man kunde köpa dem i affären troligtvis först på 30-talet. Man åt dem nog både med och utan tillsats ifråga om smaken. Men man åt nog mest utan krydda. Konsumtionen har ökat.

P.S.

Berättaren omtalar att under första världskriget plockade han 4-5 säckar vilda suräpplen körf.v.b. till Simlångsdalens järnvägsstation och ut i landet. De skulle troligtvis pressas till saft. Priset var 6 öre/kg.

D.S.