

ACC. N:R M. 16797: 1-12.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Anna Swanberg, Huskvarn*
Härad: *Tingelstad* Berättare: ** Ines Leo, Mörrum*
Socken: *Tranis* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1967* Född år *1901* i *Skåne - Tranis*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

* äron upptecknare
av T. Leo

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion.

LUF 132

s. 1-12.

ACC. N:R M. 16297:1.

I Skåne-Tranås, i början på seklet, fanns en hel del trädgårdar. På Helene-
torp, där fanjunkare Hult bodde, fanns en stor trädgård med gamla träd.
Ett med jättestora, röda äpplen, föga hållbara, men ännu större är det
gröna husmodersäpplet. Det, också stora, gröna sockerpäronet, fanns på
gästgivaregården och hos skolläraren. Hos den senare fanns mycket frukt,
även nyare, då läraren, Erland Nilsson, var intresserad trädgårdsidkare.
Här och var hade de det mycket stora, blå-röda plommonet, benämnt kjyd-
hästar, alltså kötthästar. "Kregon", krikon, fanns här och var liksom
slonbären, runda, blå. I en gammal trädgård, norr om nr 20, fanns det s.k.
järnäpplet. Det var rätt litet, järngrått, mycket hårt, men framemot april
tyckte man att det var underbart. Smak ungefär som Belle Boskop. Mitt i
byn fanns en trädgård, där det fanns valnötsträd. Då man som barn, fick
av barnen där, en valnöt med det gröna om, bet man i det och visste ej att
det fanns en nöt inunder. Det var nog ej så vanligt med valnötsträd i
socknen.

36
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

20/5-67

ACC. N:R M. 16797:2.

Trädgården på nr 20 var mot norr. Den var delad i två halvor. Den ena halvan hade Ingar Mårtensdotter som undantagsförmån och den andra halvan hade sonen och dennes familj. I Ingars halva fanns urgamla, mossiga krusbärsbuskar, röda, håriga, söta, stora och även sådana gula bär vid stengårdsgården och i denna växte de mindre sorterna, släta gula och röda bären. Där fanns röda vinbär utanför loggaveln i gamla längan. Citronäppelträd med gula, släta äpplen. Det bar ej frukt förrän det var trettio år. Ingar hade själv satt kärnan. Alla träden var satta av kärnor. Det fanns två andra äppelträd med äpplen, mest lika astrakaner. Ingar kokade inte mos. Hon torkade äpplen i spisen och på sättugnen och förvarade dem sedan i tygpåsar. Åt bitarna, som karameller nästan, om vintern eller kokade bitar i grynsoppor. Det fanns två päronträd, "glaspäron" det ena, det andra sommarpäron. Päronen åts naturell, gavs bort av eller kokades i lingon eller till ingefärspäron. Krusbärsbuskarna fick mjöldagg och blev odugliga.

Den andra halvan av trädgården var några träd dominerande, det "söta" mitt framför familjens enda fyrarutorsfönster mot norr. Men äpplena av detta blev så otroligt goda mot julen och var de enda som bonden åt av.

37
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. B6797:3.

De var korngröna och spetsiga. De förvarades i en tunna med litet hö i botten i sandhuset eller skafferiet eller rättare spiskammaren sade vi senare. Sedan hustrun dog, sade man ej längre "sanhus". Sedan fanns det "sura" trädet, det "runda", det "långa", "fars träd" och det "prickiga" trädet, så kallat för att äpplena blev svartprickiga på skalet. De var syrliga och saftiga och av en fin sort, men vi måste skala dem, då föräldrarna trodde att man fick barnförlamning av prickarna. Det "röda" trädet, där fruktköttet var rött in till kärnan, växte i åkern. De var halvstora, kantiga, söta och träiga. Inget av dessa äppelträd var ympade utan kärnträd. Och så var det "grånättan" en renettsort.

Äpplen torkades i klyftor på plåt i ugnen, men även i ringar, som trädde på trådar och hängdes över spisen. Det var den sämre frukten. Barnen ville gärna ha ett äpple med till skolan i väskan och det fick de om det fanns, kanske efter påtryckning: "Jag "ajjer" (äger) den och den ett äpple, för jag fick ett igår." Man stekte äpplen på spisen på hösten, då de var hårda och sura och hade dem som mellanmål. Det ansågs nästan för helgerån att bita i ett äpple och så kasta det. Man fick fråga först mor om man fick ta ett nedfallet äpple, aldrig på trädet. Färsk frukt som efterrätt

38
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16797:4

hörde man ej talas om., Den som hade födelsedag på hösten, fick på morgonen
det största äpplet som fanns. Mos av äpplen kokades, också som sylt. Det
var först efter 1921, då bonden gift om sig, som den andra hustrun kokade
mos. Detta åts sedan som efterrätt med mjölk och som mellanlägg i tårter
och kakor och äppelkakor med skorpbrödssmulor. Av alla slags bär man hade,
kokades sylt, som breddes på brödet istället för smör, som ej förut använts
i hushållet här, i synnerhet under krigstiden. Ibland kom grannens med en
korg bigaräer eller körsbär, som dels åts naturellt, resten till bland-
sylt. Då berättaren var en sju-åtta år, fick hon för första gången smaka
jordgubbar. Det var en spinnare Andersson i byn vid dammen, som vi umgicks
med, eventuellt var vi släkt. Han hade fina jordgubbar och stora vinbär
och han gav oss av dessa och även plantor till den nya täppan mot öster,
och vid 1912 eller något senare sattes ett litet land hemma och nya vin-
bärsbuskar. Skolläraren hade jordgubbar tidigt, men annars var dessa
bär ej vanliga då. 1921 hade Otto Andersson i Ondslunda jordgubbar, och
en buske med vita vinbär, inte ens då var de vanliga i trädgårdarna. 1921
konserverades jordgubbarna där hos O.A. i glasburkar i vattenbad i gryta.
Då fanns ej apparat för hermetisk inkokning. De flesta åt jordgubbarna

39
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16797:5.

nyplockade som efterrätt eller som mellanmål till barnen. Tjänstefolket fick inte smaka dem. 1939 först smakade berättaren tomater. Inte förrän in på fyrtiotalet de gröna inkokta på ett kalas i byn.

Selma, dotter till klockare Lundström i byn, brukade koka in potatisbär, ungefär som gröna tomater. Det hade hon gjort långt innan 1921, då hon gifte sig med bonden på nr 20 (far). Även fläderbären plockade hon och kokade saft av. En fen, sex halva liter, eller vid riklig tillgång på bär mera, då sådan saft också gavs bort till vänner. Den var som vin och användes som sådant, men ansågs mycket bra och verksamt mot förkylningar, liksom blommorna, som användes till té. Den fordrade stor omsorg vid tillagningen, då den gärna ville jäsa. Men Selma kunde konsten. Ingen kokar väl numera saft av fläderbär. Hon var väl med de sista som kokade denna saft i Skåne-Tranås. Apelsiner, bara till julen, fick vi barn vars ett om handlanden hade hemma eller om far körde till Tomelilla. Inte alla jular kunde man skaffa sådana. Och vi sprutade saften av skalet i ögonen på varandra. Det trodde man var hälsosamt för det sved ju. Att äta det vita ansågs giftigt, men till slut åt vi upp det med, skal och allt. Knappast troligt är att de gamla någonsin åt apelsiner förr. Citroner användes ej.

40
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16797:6,
132

41
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det talades om att hos herrskapen gnedes hönor och tuppar med citron för att dessa skulle bli mörare vid tillagningen. Citron ansågs också bra mot sockersjuka, ordinerat av doktor Ekman i Lövestad 1923. Mot förkylning är det en del som använder citron och varmt vatten. Det har använts litet överallt i västra Skåne (Mörarp) i Lundatrakten på tjugo-trettioalet och används väl ännu överallt på sina ställen med eller utan honung i. Bananer smakade berättaren första gången på Kiviks marknad för 34 år sedan, men vindruvor vid 1914, komma ifrån gästgivarens i byn. Hos gästgivarens smakade berättaren första gången äppelkaka, 1921, lagade sådan sedan i det egna hemmet. Päron fanns i byn och utomkring på jättestora träd, ibland alldeles värdelösa, då fick grisarna dem. Annars kokades de bland lingon eller som ingefärspäron. Ingefärspäron kokades också på nr 20, 1910-1912 eller innan kriget, till steken. *alltså plommon som kallades 'slon'* Slonbären kokades med litet ättika och användes vid gillen. Saftberedningen var enligt gammal metod, krama de mogna bären i en linneduk. Det var ett jobbigt göra. De urkramade bären kokades sedan upp och fick rinna genom sil eller duk och det blev rödgröt på eftersaften. Efter 1921, på nr 20, kokades bären med vatten och fick avrinna, vilket var lättvindligare. Men efter den

ACC. N:R M. 16797:2.

förstnämnda metoden blev en mycket hållbar saft med litet sockeråtgång.
Sur, svart vinbärssaft ansågs bra för magen. På den tiden, innan första världskriget, fanns gröna och bruna glasbuteljer och en del gula Höganäs stenflaskor. De var svåra att hålla rena. Man hartsade med vanligt harts och korkar som kokades först. Ingen salicylsyretillsats i saft eller sylt. Över sylten lades vaxat papper, doppat i konjak eller brännvin. Vanliga ler- eller stenkärl och i vita ingefärskrukor förvarades sylten. Det fanns någon glasburk också. Inte så mycket saft kokades. Det var efter tillgång på bär. Men innan 1916, då det varit frost några nätter, skickades barnen ut till stengårdsgårdarna, mest åt "skauen" till, åt väster, för att plocka tjörneslån (stärkbär). Det var kallt om fingrarna och litet kusligt. En man hade en gång under natten gått vilse, kommit i ett sådant snärj och ej kunnat ta sig ur. Mor lade bären i ett Höganäs-, eller "sälsekrus" (som man säger häruppe). Kokande vatten hölldes på och linneduk och en tallrik över, fick stå ett dygn, så hölldes saften ur. Lätt att hälla direkt i grytan, om man höll tallriken med bara en springa för saften. Den kokades upp och hölldes på igen. Så gjorde man trenne gånger, fick stå ett dygn emellan. Sedan hölldes i en sup, eller mera, brännvin.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 138797:8.

Sattes efter hartsning i "sanhuset" på golvet, där det var mörkt och rätt svalt. Kallades för vin, ansågs bra vid sjukdom, förkylning m.m. Denna saft var ur modet vid denna tid, vi var väl de enda som gjorde den i socknen. Var exklusiv, användes ej i matlagning, men vid kalas till kvinnor och barn.

En ny sort krusbär, de stora, avlånga, gröna, sattes vid 1911-1912 i den nya täppan mot öster. Mjöldaggen var mycket besvärlig. Sot och aska ströddes över och under buskarna och vid stortvätten, vår och höst, hälldes lut över till föga nytta. Sonhustrun klippte bort alla mjöldaggsangripna toppar på de nysatta buskarna och det tycktes hjälpa. De stora, gamla buskarna i "hauen" i norr blev bara värre. Ingar, son och sonhustru sade hauen.

Då Ingar dog 1926, litet efter, grävdes de gamla buskarna upp och en del fruktträd. Och sonen satte björkar där. En ny trädgård lades åt väster, och även namnet, hauen" blev borta. Nu är där hönsgård i den gamla hauen.

Förr sade vi risp om vinbären, stickelbär till krusbär och Ingar (född 1843) sa hinbär till hallonen. I skolan lärde vi att säga vinbär och krusbär och de gamla benämningarna försvann med de gamla. Vinbären plockades av på en gång, då de var mogna. Det ansågs att om man repade

43
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 126797:9.

av dem, skulle det inte bli nya. Dessutom såg det fult ut med en repad buske. Krusbär kunde ju plockas efter de mognade. Ingar (berättarens far-moder) var ensam och kokade bara helt litet saft, någon gång om hon fick bär. Kramade dem råa i duk. Krusbär åt hon naturell eftersom de mognade. Sonhustrun däremot, med stor familj, kokade mycket sylt, mer än brukligt var. Först rabarbern. Kokade den utan vatten tills den blev fast, användes på bröd i stället för smör. Och den användes bland ris till gröt eller som kräm. Då den växt ut på hösten kokades ny sylt igen. Av spinnare Andersson, innan första kriget, fick hon mycket röda vinbär. De svarta blev senare moderna. Hade halvstopflaskor, gröna kvartersflaskor och runda ättiksflaskor. En tolv liter tillsammans av saft användes till soppor sedan under vintern. Även gelé kokade hon, först röd, men efter 1912 blandat med svarta vinbär. Geléet hölls i flaskor och det var inte fastare än att det kunde petas ut med en av de långa stickstickorna (dialekt: spudorna). Även geléet användes till smörgåsar, med eller utan smör inunder. Det var innan 1918. Sedan användes ej längre den sortens pålägg i hemmet. Björnbärssylt, men de växte vilda, och även sylt av äpplen kokades. Lingon och blåbär åts till pannkakorna för det

44
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 16797:10.

mesta, men även den användes istället för smör på brödet. Ungefär trettio liter sylt kokades per år i det hushållet - innan 1913. Även plummon kokades som sylt vid början av seklet. Men hos släktingen längre ned åt byn till, Gustav Gummesson, kokades bara en fen, sex liter röd vinbärs-sylt och ingen saft. Lingon och blåbär plockades på Ondslundas "bränner" eller "sten" och kokades in. Varje år åkte Gustav Gummesson (han är väl en hundra år nu, om han lever) till Kronovall och köpte stora, stora buntar med rabarber, som skars i små bitar och stoppades på halvstop och literflaskor, skakades hårt ihop och kallt vatten hälldes på. Korkades och hartsades, och de lades ned i källaren, där det var mörkt och svalt. Användes sedan till soppor och krämer. Blåbären kokades, hos Gustav Gummesson, sura i literflaskor i grytor med hö omkring. Kokades så att det bubblade upp om flaskhalsarna, så rann skummet ut. Sedan korkades de och hartsades. Någon frukt kokades ej in på detta ställe, som var mycket gammalmodigt. I en del bondfamiljer kokades plummon i krukor i vattenbad. De användes sedan till stek. Småbuskar, bär, brukade kvinnorna sätta, lägga ned grenar och jord över eller delade äldre buskar, så att de blev förnyade.

45
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R M. 162797:11.

Vid 1929-1930 smakade berättaren apelsinsaft och marmelad för första gången.

Bönderna i gemen skötte ej sina fruktträd eller beskar dem. Kanske skar ev en och annan torr gren eller skar bort ett "tjyvaskott". Skolläraren däremot skötte sin trädgård väl.

Ifrån Östra Skåne reste många till Danmark. Där var fruktodlingen långt kommen. Man fick väl en del impulser därifrån.

Prästgårdarna hade stor betydelse för fruktodlingen i allmänhet. Och präster fanns som propagerade för ökad fruktodling. Hjortsberg till exempel, vars skrifter ännu idag kan påträffas i gamla hem - någon gång (Gränna-trakten). Men även klockaregården i Skåne-Tranås hade en stor trädgård och döttrarna där var med modet och skickliga att tillvarataga frukt och bär på den tidens moderna sätt. En av döttrarna, gift med berättarens fader, på nr 20 i Tranås 1939. För en tjugo år sedan smakade berättaren, som då bodde i Månslunda by i Albo härad, tomater. Det var sonen, som varit på Broby sanatorium och ätit tomater där, som ville ha sådana, och de kunde ju köpas i Lövestad, men usch, hur kunde de äta sådana, tyckte berättaren då, nu tycker hon annorlunda.

46
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

