

ACC. N:R M. 16798:1-8.

Landskap: Skåne Upptecknare: Anna Skåhl, Ystad
Härad: Ingelstad & Järrestad Berättare: " " "
Socken: Tranis & Tiby Berättarens yrke: f. d. lärarinna
Uppteckningsår: 1966 Född år 1881 i Tranis

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion.

B. 1-8. LUF 132

Skriv endast på denna sida.

LWF 132

Frukter och bär i Huskorsodling och Konsumtion,
Vid varje bostad fanns alltid en större eller
mindre trädgård med en del fruktträd. Det mesta an-
vändes i det egna hushållet, en del skänktes bort till
vännor och till skolan för gårdens något kunde säljas.
Trädgårdarna hade alltid stora trädgårdar med
många fruktträd. Vid skolorna fanns alltid trädgård
för barnens rekning. Läroämnen hade ej den förmånen.
Trädslagen var äppel, päron, plommon, björns och körs-
tis. Askträd var ett vanligt äpple i gamla trädgårdar
samt vita gyllna. Träns trädgård. I Sjöby fanns för ett
träd med röda vackra Paredisäpple. Många sorter
kände man ej namnet utan det blev sommaräpple
och vinteräpple. I trädgården vid Sjöby gamla skola
fanns ett björnsäpple som alltid bar rikligt, ett ganska
stort träd med den olika sorten vinteräpple en sort
kallades järnäpple kunde gömmas till jorden.
Det var nog mest barnen som bestämde om ny-

5/12-66

plantningen.

Nya träd köptes av en trädgårdsmästare

I Hilby var en lantbrukare som börjat med frukt-
odling i slutet på 1800-talet. Han hade en ganska
stor odling av nya sorter. Mycket fin frukt. Många
gamla trädgårdar ändrades här om och anlades nya
och planterade träd som persiska judar och läge.

På värvningen anlättes här vid beställningen
och gav råd vid beställningen. I varje samhälle
fanns alltid någon som kunde anlitas vid trädgårds-
sakerna med hjälp av gårdens folk.

Skörden var alltid ett tungt arbete. Vid plöjningen
fick man försiktigt vända frukten av, så att ej jorden
till nästa skörd skadades. Den nedplöjda frukten
lades ut på vinden eller i lådan med träskor eller papper
smått. Fallfrukten kokades till mos eller skaldes
och kokades i vagnen. När trämmen fallfrukten till mosten.

På köken äls myskan frukt av både unga och gamla.

Barnen hade alltid fukt med i skolväsken. Skatta
äpplen användes mycket. Till efterrätt var skinka
äppelkaka mycket vanlig. Mynter användes mycket i
kuskället. Vid äppelstökningen kunde hela familjen
hjälpa till. Skinken skulle ska sig bort vid en
den skulle bli biten.

Stökning av jiron skedd på samma sätt. Dessa
är ej så bitna som äpplen därför blev det en
krokning i samband med olika bitarna, attika, ingefärs
tingon eller stökning.

Var det ett gott fuktin såldes en del. På torget
i Torns såldes år 1894 en del lantbrukare från Åker
myrken fukt. År 1909 var ett gott fuktin, särskilt
grönsaker fanns icke med fukt så det var näst
omöjligt att sälja allt. Förtjänsten blev ej stor för
säljarna. Vardags maten var en kanna, 5 liter.
Myrken fukt gav bort. För den som ej hade något
var det mycket välkommet.

Man har man ju andra sätt att ta vara på frukten genom mustvinna och fryssocker.

Aprikos förkom ej i min barndom. Den första aprikos jag smakade var 1892 då en släkting kom från Danmark och hade några med sig. Det dröjde ganske länge innan lantbrukarna hade aprikos i sin butik.

Priset minns jag ej. Mycket skadades de och delades i klyfter, efteråt så man skalen och så, lite solex på dem, ty de var ganske sura. Alla lyckas de vara goda om de äro. Min far, som var född 1826 hade ej ätt aprikos förrän 1892.

Aprikossaft och marmelad blev allmän först på 1900-talet. Vindruvor förkom i Sverige länge före bananen.

De växte här på en lugn södervägg. Vid prästgården på frans ofta vindkast.

Citroner fanns i affären rätt tidigt, användes i matlagningen och som medicin vid förkylningar.

Av läkare ordinerades citroner mot värme.

Övriga sydfrukter både färsk och konserverade användes
ganska mycket nu.

Bärbuskar odlades vid varje stuga långt tillbakom
Farmor berättade att i hennes barn hade de vintbär
och krusbärsbuskar samt hallon.

Krusbär var de mest vanliga. Hallon mindre van-
liga. De spände sig för mycket.

Humodum bestående mest av buskarna myrlundsling.²²

Krusbär mest gula och röda. Vintbär röda, ^{svarta} och vita.

Hallon gula och röda.

Krusbär: "Stickelbär" Vintbär: "Risgrä"

Vid myrlundsling togs rotstock både från krusbär och
vintbärsbuskar eller delades in buskar.

Hallon och svarta vintbär fick glaskas eftersom de mog-
nade. Vintbär och krusbär var många. Många krusbär
användes till källan eller stöjades på flaskor, lite vatten
kokades i två till tre källan började spricka kokades och för-
vandes till vinduppsätt. Djupfrysas numera

Vindens brukade säljas. En kanna 5 liter kostade 1.50 kr.
Kvartens äls mest färsk. Förgärning: guggungin.
Samma kanna och kanna av kunnin.
Hallon äls färsk med mjölk eller grädd. Selt och
soft av hallon. Vindens och Hallon gas för soft.
Tale förnas som är byggda mer vin av kunnin
Omkring 1930 och några år framåt byggdes nästan
alla som hade bra eller gult vin. En svagdrinks-
flaska och en kunnin behövdes vid byggden och
jakt och som tillhålls förvarades på kunnin. Bjöds
vid kallas. Vinbrändningen förbrukade till mestadels och
frysfast byggdes. I Hiltz bodde ett par dagar som
byggdes vin av alla slags bra som äppel. Det
var ganska utskämt. Färingar fick passera några
så den byg för lång tid, de vark blev surt.
Många byggdes vin av fiskon. Detta anses vara det
bästa vin. Bär från hyllebushen används till soft.
Namn hyllesoft var mycket bra med förkyllning.

Tomats banden var det ej många som odlade jodgullar.
I grästgårdarna, berggårdarna och större backgårdar före-
kom odlingen. Smultron plöskades på stenskantzarna och
utmed gårdsgårdar. Först på 1900-talet började man mera
allmänt odla dem. Hos backgårdsmästarna kunde man
köpa väsen upplöskade från odlingen. De äro mest färdiga
Vardig sort var "Lysivri". När det blev fler odlare
och större tillgång kunde man köpa till syltning.
Jodgullar var kallsmak med socker och gjordes
Tomater kunde man ej till förrän 1900. De handlade i
Färries hade plöskat några utint och bjöt på
mognas tomater. De äro med salt, socker och syltning.
Snart blev de mera allmänna och äro utom tryckta
Användas i köttsuppor och på olika sätt vid matlagning.
Gröna tomater inkokta med socker, ättika och kryd-
nor, fin sallad mycket tillbehör.
Genom djupfrysning kan man använda till smörgåsar
säs och grönsaker för vintertid. Björnbär plöskas

ACC. N:R M. 16798:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

allmänt på skogsmark med stora stenar och vid
gårdsgårdar. De odlas också i trädgårdar vid en vägg
eller stängselvägg. Används både till saft och sylt.

Persikor och Aprikoserna har man börjat odla i träd-
gårdar. Det har lyckats ganska bra.