

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

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

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fruktar och bär i husbehörsodling och konsumtion.

s. 1-8.

LUF 132

Skriv endast på denna sida.

LUF 132

Trubba och bär i Husbondning och Konsumtion.
 Vid varje hantgjord fanns alltid en större eller
 mindre trädgård med en del fruktträd. Det mesta an-
 vändes i det egna hushållet, en del skänktes bort till
 vännen och till arbetarna på gården, något kunde säljas.
 Prästgårdarna hade alltid stora trädgårdar med
 många fruktträd. Vid skolorna fanns alltid trädgård
 för lärarnas räkning. Lärarinnaorna hade ej den förmånen.
 Trädslagen var äpplen, päron, plommon, kirsor och körs-
 tiv. Skolekan var ett varsligt äpple i gamla trädgårdar
 samt vita gyllur. Tranas prästgård i Sjöby fanns för ett
 tid med röda vackra Paradisäpple. Många sorter
 kände man ej namnet utan det blev sommaräpple
 och vinteräpple. I trädgården vid Sjöby gamla skola
 fanns ett björkträd som alltid bar riktigt ett ganska
 stort träd med tre olika sorter vickspukt en sort
 kallades järnäpple, kunde givnas till juriornad.
 Det var nog mest krusor som bestående om ny-

5/12-66

plantningen.

Nya träd köptes av en trädgårdsmästare

I Lliby var en lantbrukare som bröjat med frukt-
odling i slutet på 1800-talet. Han hade en ganska
stor odling av nya sorter. Mycket fin frukt. Många
gamla trädgårdar ändrade han om och anlade nya
och planterade träd som passade jorden och läge.

På vintern anlätades han vid beställningar
och gav råd vid beställningen. I varje samhäll
fanns alltid någon som kunde anlitas vid trädgårds-
arbetet med hjälp av gårdens folk.

Skörden var alltid ett tungt arbete. Vid plockning
fick man försiktigt vrida frukten av så att ej sponen
till nästa skörd skadades. Den nedplockade frukten
lades ut på vinden eller i lådor med träskott eller papper
emellan. Fallfrukten kokades till mos eller skaldes
och kokades i vagnen. När lämnades fallfrukten till muskri.

På hösten äls mycket frukt av både unga och gamla.

Barnen hade alltid frukt med i skolväskan. Stekta äpplen användes mycket. Till efterrätt var skänk äppelkaka mycket vanlig. Äpplen användes mycket i huskillet. Vid äppelutlooming kunde hela familjen hjälpa till. Skörden skulle ske vid bord vidan om den skulle bli tillten.

Plöcking av jiron skedd på samma sätt. Dess äro ej så hållbara som äpplen därför blev det in-
kokning i sockerlag med olika tillsetten, ättika, ingefärs-
tinger eller lockning.

Var det ett gott fruktår såldes en del. På torget i Tranås såldes år 1894 en del lantbrukare från Åbo-
mycken frukt. År 1909 var ett gott fruktår, särskilt
grönjiron fanns rikligt med frukt så det var nästan
omöjligt att sälja allt. Förtjändem blev ej stor för
säljarna. Vardiga mittet var en kanna, 5 liter.
Mycken frukt gavs bort. För dem som ej hade något
var det mycket välkommet.

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

Apelinen förekom ej i min barndom. Den första apelsinen jag smakade var 1892 då en släkting kom från Danmark och hade några med sig. Det dröjde ganska länge innan lantbruksläroan hade apelsiner i sin butik.

Priset minns jag ej. Nog skatades de och delades i klyftor, efteråt åt man skalen också, liksom socker frukt man ha, ty de voro ganska sura. Alla lyckade de voro goda men dyra. Min farmor, som var född 1826 hade ej ätit apelsin förens 1892.

Apelinsaft och mostad blev allmän frukt på 1900-talet. Vindruvor förekom i Sverige länge före bananen.

De växte här på en luga söderbygg. Vid prästgårdens och fanns ofta vintkast.

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

Se läroan ordinarie citroner mot väsk.

Övriga sydfrukter både färsk och konserverade användes
gamla mycket nu.

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

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

Husmoderna bestämde mest om buskarna. Nyplantering
Krusbär mest gula och röda. Vintbär röda, ^{svarta} och vita.
Hallon gula och röda.

Krusbär: "Stickullbär" Vintbär: "Pisgi"

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

Hallon och svarta vintbär fick plöckas eftersom de mög-
nade. Vintbär och krusbär var många. Många krusbär
användes till kram eller stoppades på flaskor, lika vatten
kokades i två till bären började spricka kokades och för-
varades till vinterförbruk. Djyppfrysarna

Vintär brukade säljas. En kanna 5 liter kostade 1.50 kr.
Kvartier äls mest färsk. Förgärning: pappungin.
Även korn och roggen är korn.

Hallen äls färsk med röjth eller grädd. Ätt och
soft är hallen. Vintär och Hallen gör fin soft.

Inte förens senare är byggda men vin är korn
Omkring 1930 och några är framit byggda nästan
alla som hade bier eller frukt vin. En svagdricks-
flaska och en kornet behövs vid byggda socker
jäst och assus tillhalla, förvaras för buteljier. Bjöds
vid kalas. Vintärningen förbrukar till mestadels och
frysade byggda. I Lilla bodde ett par dagar, som
byggda vin är alla steg bier samt ätt. Det
var gamla sakta. Färingar fick passas roga
så det tog för lång tid, de var till slut.

Många byggda vin är fikon. Detta anses vara det
bästa vin. Där finns hyllbuckor används till soft.
Även hyllsoft var mycket bra med förkyllning.

Tomatens bandon var det ej många som odlade jordgubben.
I västgårdarna, bergsjordarna och större backjordarna före-
kom odlingen. Smultronen plockades på ditestakterna och
utmed gårdsgårdarna. Först på 1900-talet började man mera
allmänt odla dem. Hos backgärdsvärdarna kunde man
köpa vänn nyplöckade fina odlingen. De äro mest friska
Vanlig sort var "Superior". När det blev fler odlare
och större tillgång kunde man köpa till syltning.
Jordgubben var kallsmak med socker och grädde.
Först på hände man ej till förän 1900. Den handlade i
Gården hade plantat några utint och bjöd på
 mogna tomater. De äro mest salt, socker och pyppor.
Snart ble de mera allmänna och äro utom kryddor.
Användes i kottpyppor och på olika sätt vid matlagning.
Fina tomater, inhollt med socker, ällike och kryd-
dor, fin sallad mycket hållbara.
Genom djupfrysning kan man numera tillvarata
bär och grönsaker för vintertider. Björntär plockas

ACC. N:R M. 16798:8.

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

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND