

ACC. N:R M. 16800:1-15.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Nils Meinsson, Lisdala*  
Härad: *V. Gäinge* Berättare: " " "  
Socken: *N. Mellby* Berättarens yrke: *f. d. lantbrukare*  
Uppteckningsår: *1966* Född år *1888* i *N. Mellby*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion*

*s. 1-15.*

*LWF 132*

*(skiss sid. 15)*

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16800: /

och  
Fruktter, bäri husbehovsodling och konsumtion. ?

Det var vanligt att såväl bönder, präster, torpare, lärare och hantverkare och även s.k "husare", folk som hade ett hus på landet med en liten jordbit till, hade fruktträd och grönsaksodling till husbehov. Man levde efter prinsipen att själv producera så mycket som möjligt till hushållet och med hänsyn till att det var ont om kontanter på den tiden före skelskiftet, köpa så lite som möjligt till mat och kläder. Fruktträdsorter ? Ja det är inte lätt att beskriva men för att nämna de sorter som vi hade hemma på den gård Sösdala nr 15 som min far ägde på sin tid, som jag haft i 30 år och nu innehas av min son: så hade vi vita Gyllen. Astrakan och senare Åkerö och ett päronträd som säkerligen var "Gränna Rödpäron" och flera andra träd av obestämd sort. De som satt dessa träd omkring 1859 hade valt sorter som kunde ätas tidigt redan på hösten och andra sorter som var lagom färdiga vid jul och strax därefter. Vi hade t.o.m. två träd som bar röd frukt och de var så hållbara att de kunde användas tills det blev frukt igen året därpå.

Särskilt goda var de inte i fråga om saftighet och mjukhet.

L  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

LUF 132

30/11-66

ACC. N:R M. 18800:2.

2

år  
Päronträdet -välsignat i åminnelse-- bar frukt varje fast inte  
alltid så rikligt . Ett par hundra litet skördade vi gladeligen  
somliga år .När päronen skördades, så var de hårda -röda på ena sidan  
och gröna på den andra . Efter ett ett par veckors förvaring änd-  
rade de färg ,det gröna blev gult och det rödare ännu mera rött,  
granna att se på och goda till att äta. Det var inte alltid vi  
kunde förbruka skörden själva utan vi gav bort till vänner och  
t.om. sålde på torget i Sösdala av dessa päron. Ett av träden kallade vi  
för det goda trädet (äpple) Allt efter som äpplena ramlade ner  
åt vi dem och var de riktigt fullmogna och lagrades ett par dar  
fick de ett glansigt utseende och saften rann så fort man bet i  
ett sådant äpple . Körsbär hade vi däremot så gott som inga ,de  
trivdes inte i vår jordmån , Vi hade ett litet träd som bar syrliga ~~här~~  
bär och var bäst användbara till syltning. Plommon odlade vi inte  
förr än efter 1911 då trädgården lades om och förnyades med ny-  
satta träd och en del av de gamla träden höggs ner. Vi hade en jämförelsevis  
Stor trädgård och det hade sina orsaker som jag helt kort får be-  
rätta om. Den förste ägaren till hemmanet hette Måns Johnsson-Stor<sup>m</sup>

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800:3.

Han hade köpt hemmanet 1852-53 de år då Sösdala by enskiftades .  
Uppförde byggnader och började odla så smått. Så kom året 1858-  
1859 då södra stambanan byggdes här efter att ha börjat i Malmö .  
Då reste det mycket folk hit <sup>uppe</sup> (för att arbeta med järnvägsbygget.  
Ett lag smålänningar hade också rest hit -kanske de gått till fots.  
De kom lite för tidigt och fick gå och vänta en tid inackorderades  
på stället. För att inte behöva gå hem igen så åtog de sig att  
lägga en stengärdsgård medan de väntade på arbete vid järnvägsbygge-  
get. De arbetade för bara födan för att slippa svälta. Det var då  
som trädgården blev kringbyggd med den bastanta gärdsgård som än-  
nu är fullt intakt. Att trädgården blev något större än som var  
vanligt på ställena berodde på <sup>att</sup> (de fick vänta länge innan det  
blev arbete vid järnvägsbygget. Fruktträdens ålder kan säkert  
räknas från denna tid. Min far köpte hemmanet 1877 och själv  
föddes jag 11 år senare som den yngste av tre syskon. och mitt för-  
sta minne av trädgården var endast fruktträden och före övrigt var  
det vildvuxet. Innan jag reste till kristianstad för att fullgöra  
min värnplikt på senhösten den 25 november (samma datum som i dag)

3  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800:4

4  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

hade jag grävt hela trädgården och på våren såddes grönfodera i  
akt och mening att hårda grässvären skulle multna och bli lätthan-  
terlig för omläggning av trädgården . Jag var borta till oktober  
1910 och när jag kom hem anlade jag trädgården och på våren 1911  
sattes nya träd i stället för de gamla som gått ut. Skissen visar  
hur det blev gångar, bärbuskar , hallonland , jorðgubbsland efter  
en viss ordning. Ännu hade jag inte tagit emot hemmanet och vem  
som bestämde vilka trädsorter och andra slags växter som plantera-  
des vet jag inte precis . Tydligen en öppen diskussion i familjen  
om denna sak och så ville alla ha lite av varje , som var matnyt-  
tigt. Vad som nu här sagts om hur det gick till hemma hos oss, det  
kunde sägas om många andra ställen vid den tiden där det fanns  
ungt folk som växte upp och börja vilja ha ett ord med i laget  
och för övrigt planera för att överta gården och ordna för hem och eget  
familj. Så som det gick till hemma hos oss, gick det också till  
på flera andra ställen men det skilde nog inte så lite på vad som  
sattes och odlades . Vi hade sandmylla och inte så fuktigt .  
på andra ställe inte så långt från oss var det bergsyra i jorden

ACC. N:R M. 16800:5

5  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

och där växte körsbärsträden så gott som villt, själva naturen gav besked om vad som trivdes där. Likadant var det med plommonen (stenväxter " vill ha sådan jordmån. Dialektbenämningar Ja nog fanns det olika benämningar. Det var "Södäple" sommaräple, vinteräple och de sämsta kallades "Skrabbor" vildvuxna träd ute markerna <sup>vars frukt</sup> och ~~som~~ i regel inte var ätbara och var det ett träd i trädgården som var av sämre beskaffenhet så sades det -det är ett riktigt "Skrabbeträ". Hur fruktträd anskaffades? Ja det fanns en och annan trädgårdsmästare, men inte så många och de köpte hem fruktträd från plantskolor och sålde på torget i Sösdala och det gällde att välja bland lagret och framför allt resonera med trädgårdsmästaren om vad egenskaperna de olika trädsorterna hade och vad jordmån de behövde för att trivas och ge frukt. Så fick man för övrigt prova sig fram. Vi köpte rätt många dvärgträd som tidigt gav frukt och inte levde så länge och kunde huggas undan efter ett antal år för att ge plats åt andra fruktträd som levde längre och behövde utrymme sedan de uppnått en viss storlek. .

ACC. N:R M. 16800:6.

Vem som skötte träden ? Ja nog var det far i huset som fick ordna med planteringen, , men att plocka frukten det gjorde de flasta i familjen, plocka och åt, och med den egentliga skörden utfördes av de yngre som hade lätt för att klättra i träden och på stegar och inte var så tunga och oviga. Vad nu gäller besprutningen och borstning av träden så fick den utföras av härtill inlärd person, en och annan trädgårdsmästare och andra som genomgått en kurs i trädbeskrning. Beskrningen är inte så märkvärdig ,men det behövs speciella redskap för att klippa ner grenar på större höjder.

På 1920-talet bildades här en fruktodlarförening och den anställde en man som beskar fruktträd åt medlemmarna , gick från gård till gård när den tiden var inne d.v.s under vintern när träden var frusna och okänsliga . Besprutningen mot rönnbärsmask och annat o~~y~~yg är en nog så viktig åtgärd. Besprutningen var långt ifrån riskfri . Blev det för kraftig blandning i besprutningsvätskan så dog inte bara ohyran utan trädens löv skrupna till och antingen föll av eller fick ha lång tid på sig bli bra igen och resultatet blev så mycket sämre.

6  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800:2

7  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Det fanns en och annan som hade mer intresse för fruktodling än folk i allmänhet . De hade uppövat sinnet för sådant och de ympade ungträd och skar ympkvistar och de anlidades av andra som inte var fullt så invanda i detta. I Tjörnarps fanns det en sådan som kallades för Ola Hytt. därför att bott i en hytta=Backstuga,

På 1700-talet levde här em man som hette Mahts Åkasson i Vannaröd han skilde sig från det vanliga på många vis . Han var läs och skrivkunnig ,höll tal vid begravningar och bröllop och ~~skrev~~ skrev så gott som en hel bok med en rätt bra handstil.(Den boken har Ni på Universitetet får till låns för att fotografera de olika sidorna) Han Maht<sup>s</sup> Åkasson kunde också ympa fruktträd, beskära dem laga ihop ympvax m.m i trädgårdsväg och var mycket anlitat.

Det är den äldste jag känner till från den här bygden som var kunnig i hithörande ting. Sedan har vi alltid haft en och annan som intresserade sig för frukt och trädgårdar . T.ex Larsén i Tjörnarps.Olof Mårtensson, i Sösdala. m. flera. De trädgårdsmästare som vi nu har Bröderna Berner, Nils Börtz och Hecktor ,de har alla specialiserat sig på odling av olika blomstersorter och inget mera .



ACC. N:R M. 16800:8

8  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Fallfrukten kunde ju inte förvaras någon längre tid och fick förbrukas , antingen ätas med det snaraste, eller kokas till äppelmos .

Den nerplockade frukten var man givetvis rädd om och förvarade den på ett svaltt och fuktfritt ställe för att kunna ätas allt efter den blev njutbar. Barn och ungdom var värst till att äta frukt , de hade bra tänder och en glupande aptit på den varan . De äldre åt mera måttligt och när deras tänder var slut åt de ingenting alls utom i kokt tillstånd. Vi kokte äpplemos äpplasoppa och äpplagröt och alltsammans var gott att äta som efterrätt. För att kunna koka äppelsoppa årat om så torkade man äpple i stora mängder i stekugnen för att kunna använda det långt ut på vintern. Kom man in på ställena under höstkvällarna så kunde man få se hela familjer sitta och skala och klyva frukt för torkning och hade de alltså nyttigt och trevligt jobb om kvällarna innan det fanns radio och T.V. Har t.O.M. sett hur gammalt folk hängde upp de skalade och kluvna äppelbitarna på långa trådar som spändes över den varma spisen och hängde till tork där . Men det är tydligt att frukten blev dammig och osund på det sättet att torka frukt.

ACC. N:R M. 16800:9

Rätt tidigt började man att koka in äpple ,men mest päron i sockerlake . Vi hade som förut nämnts gott om päron och vi kokte in många burkar päron i sockerlake och det togs fram när man fick främmande eller när man ville ha något extra gott en söndag för det var kalasmat att ha till efterrätt. .Det var strax efter sekelskiftet -1904-1905. När man började med hermetisk kokning ? Ja så långt jag kunnat utfråga äldre husmödrar så skedde detta omkring 1912-- 1918. som då var en nyhet som praktiserades rätt allänt. De som var gamla då försökte nog inte den nya metoden , då det fordrades lite kunskap för att lyckas med detta och därtil en konserveringsapparat med termometer till och särskila burkar som hade lock som kländes till ordentligt under kokningen med klämmor . Det måste också vara en gummiring mellan locket och burken som hindrade luften att tränga in i burken med dess innehåll. En sålunda konserverad frukt kunde förvaras mer än ett år och ändå var lika god i smaken. Vem som utförde detta arbete ? Ja det var kvinfolken förstås och var mor i huset gammal och det döttrar i huset eller pigor fick de vanligen klara av denna konservering.

9  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800:10

Om man sålde frukt? Ja i enstaka fall . Kände en bonde i Adseke Per Paulsson som hade gott om frukt och han brukade sälja frukt i Sösdala och Hässleholm så och hans son Birger Persson ,men det är slut för länge sen . De sålde all frukt i litersvis. Först på senare tid började frukten säljas i kilovikt . Vilka förändringar som skett i fråga om husbehovsodling ? Ja stora förändringar . Fruktodlingen är numera specialiserad till större fruktodlingar som säljer i stora mängder och har alla de sorter . Odlarna beskär besprutar gödslar och luckrar sina odlingar sakkunnigt och ordentligt och får fram en bättre frukt än den som skördades ute på gårdarna . Det finns lite folk på ställena numera då en man -ägaren- sköter 50 tunnland själv med kor och allting (svin) och han får inget tid över för trädgårdsskötsel . Lite rabbatter av blommor och gräsaker sköter mor om till husbehov. En bonde numera köper i huvudsak den frukt han behöver och han köper färdigt bröd för det mesta . Sänder en gris till slakteriet och får den färdigstycka hem igen ,så den gamla hemslaken är också försvunnen. Apelsiner Ja första gången jag smakade en apelsin var allt 1894-1895.

10  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800://

Den händelsen skulle nog fallit i glömska om det inte varit i samband med något extra roligt. Min 7 år äldre syster och jag blev av våra föräldrar skickade iväg till en av våra vänner rätt långt bort till Karlarp i Tjörnarps socken med en ost och ett kopparkrus med mjölk ,och när vi gick hem igen hade vi en korg med körsbär och en apelsin som gengåva. Det var första gången jag såg en apelsin -gul och grann-- och under hela hemvägen var vi mycket intresserade av hur en sådan kunde smaka .Det var först när vi kom hem vi högtidligen fick den skalad och smakade den . När jag sedan började skolan och vi skulle ha något riktigt gott och intressant så köpte vi en apelsin. Apelsin är kalasfrukt ännu och det är inte ovanligt att man lagar till apelsinmarmelad. Vet inte hur det går till riktigt men har hört att skalorna kommer också till användning ,och gott är det . Det var allt vid seleskiftet som man började laga apelsinmarmelad och var mycket vanligt en tid . Numera köpes ju allt sådant färdigt på burkar .

Bananer. Första gången jag såg bananer var allt 1906 .Hade en kort anställning hos en släkting i Kristianstad och fick se denna

11  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800:12.

underliga frukt säljas på torget och frågade försiktigt vad det var för något och fick till svar att det var bananer .Hur smakar de? Som de finaste päran blev svaret och så köpte jag och smakade. Bananen har hållit sig bra i anseende och har använts till frukt-sallad tillsammans med andra frukter och med grädde till -härligt. Den ätes som den är när den serveras fruktbord och är njutbar av alla och renligt är det att själv skala en banan och sena bita bit för bit av den mjuka härliga frukten .Citronen är nästan nödvändig i ett hushåll-väl inte i någon större utsträckning -men väl till smaksättning .En citronskiva i en kopp hett the ger en frisk smak. Citronskivan är också fin på stekt fisk och en helt pressad citron i hett vatten som drickes vid förkylning är utmärkt. Citronen har använts lika länge som apelsinen -förut beskriven. .

Vindruvor och fikon och russin de har allt varit i bruk sedan sekelskiftet de också och de har aldrig gått ut modet. Nötter köper vi numera till jul ,men förr plockade vi dem i egna skogsbackar och det fanns den som var långsmala och mera runda och de hade alla samma smak och uthärdade mer än väl jämförelse med de

12  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800:13.

nötter som im<sup>o</sup>prterats och såldes i butikerna. Som det framgår av skissen över vår trädgård så hade vi en rätt lång häck med hasselbuskar ,och plantorna <sup>till dessa)</sup> var tagna ute i backarna och trivdes bra hemma i trädgården och somliga år blev det många ~~n~~ nötter ,men inte vart åt.Vi hade en granne som planterade förädlade nötter, och den enda skillnaden på dessa och de vanliga nöterna var att de hade en tunn skal och därför lättåtkomliga . Gäller det bär av alla de slag så kommer lingonen (krösen) först i åtanke. De ~~plux~~ plockades ute i skogarna i stora mängder . De koktes,sockrades till sylt som förvarades i lerkrus ,väl övertäckta och "Krösna-sylta fanns i källaren året om . Vi odlade bär i trädgården såsom vinbär, hallon, krusbär och de syltades de också och ibland syltade man dem ihop med lingonen och det blev mildare smak . Mest vanligt var att koka saft av vinbär,krusbär och hallon . och den saften var härligt både till matlagning och till dryck uppblandad med vatten . I heta sommarvärmen bjöd man gärna en besökande på en dryck saft och vatten och det var friskt och härligt. Vinbären trivdes utmärkt hos oss i vår trädgård och

13  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16800:14

buskarna växte och blev större för vart år och rätt ofta sålde vi bär till uppköpare på Sösdala torg som i sin tur sålde dem i Malmö och kanske också i Lund. Vi försökte allt med att laga krusbärsvin och körsbärsvin där de hade gott om körsbär ,men någon vidare tillverkning blev det inte och visst inte på vart ställe . Jordgubbarna -- härliga i åminnelse odlade vi hemma till husbehov och några år även ute på vanlig åker till salu. Vi började nog vid 1910-talet och höll på en del år framåt . Även denna odling har specialiserats i hög grad och det finns ännu många bönder som odlar jordgubbar i stora mängder och säljer till Findus eller annat företag med leveranser dagligen så länge skördetiden varar .

Det är en odling som kräver mycken arbetskraft när det är plockningsdags . Tomater : ja det började vi odla 1916 utanför en solig vägg och skördade dem gröna till inkok och åts till kött-rätter.Men vi lät en del mogna och vi åt gärna mogna tomater till smörgås . Somliga ville ha salt till ,själv vill jag helst ha socker till . Även denna odling är specialiserad och köpes på torg och i butikerna och det ser inte ut som om de skulle gå ur modet.

14  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

