

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Algot Nilsson, Osby*
 Härad: *V. Göinge* Berättare: " " " m. fl.
 Socken: *Visseltofta* Berättarens yrke: *lantbrukare*
 Uppteckningsår: *1966* Född år *1887* i *Visseltofta*

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion.

LWF 132

s. 1-13.

ACC. N:R M. 16801:1.

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion

Odling av fruktträd för husbehov har förekommit här i trakten sedan lång tid tillbaka, och enligt uppgift var den allmän under början av 1800-talet både vid bondgårdar och vid de under denna tid så allmänna torpnen. Vid prästgårdar fanns också fruktodlingar men folkskollärarna som en tid hade bringflyttande skolor hade ej tid eller möjlighet att ordna trädgård. Det var först under senare hälften av 1800-talet som dessa fick fasta skolor och då anlade bra trädgårdar. Det var mest äpple och päron samt i mindre skala plommon och körsbär. Äpple var den vanligaste arten, mindre vanliga plommon och körsbär. Att man valde arterna i denna ordning, berodde dels på klimatet, dels på nyttosynpunkt då äpplet var hållbarast. Det var husfadern som bestämde vilka fruktträd som skulle planteras. Vad de gammaldags sorterna hette vet man ej nu. Men äpplet var av två slag, syrliga (s. k. kriska) och söta. Senare tillkom även

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LM F 132

29/1-67

19
Gravensteiner, astrakan och Vita gyller. Päronen
var hårda och ej så goda. En ganska gammal sort var
gräpäron. Pömmonen var av två slag, dels små blå
samt större gula och mycket söta. Kirsbären var antingen
ljusröda eller svarta. Nya fruktträd anskaffades genom
att man grävde upp planter av vildstam och planterade
dessa i trädgården och sedan ympade dessa. Men
ympade också vildstammar som stod ute i hagarna.
Det var ej så mycket man sysslade med träderna sedan
de planterats. Någon beskärning förekom knappt, och
endast någon gödsling med kreatursgödsel. Men då det
merendels var den bästa jorden man planterat på och
det var hårda sorter blev det gärna god skörd. Det var
hushållern som ombesörjde skötseln.

Man brukade ej plöcka ner frukten utan då den
var mogen, brukade man skaka ner den och då marken
var täckt av gräs eller mossor tog den ej stor skada.
Några särskilda seder var ej förknippade härmed.

Fallfrukt som föll ner före mognaden brukade man koka till mos för att sedan använda vid tillfälle. Man åt mycket frukt färsk. Lärskilt var det barn och ungdomar som åt frukt emellan måltiderna. Som efterrätt förekom ej färsk frukt. Vid bjudningar förekom färsk frukt om man hade prima kvalite. I allmänhet ansågs det vara nyttigt att äta frukt, men den betraktades dock knappast som mat. Den bästa frukten förvarades färsk så länge som möjligt. Den förvarades dels på vinden och i källare då det var kallt. Den mesta frukten torkades. Ljlt var ej så vanligt utan av plommon. Ljlt beredde man något av körsbär. Det var ej förrän i början av 1900-talet som man började med hermetisk inkokning. Då äpplen eller päron skulle torkas sattes hela familjen i arbete med att skära frukt i klyftor kvällen innan man skulle baka och torka frukt. Då man bakat bröd lades frukten in i ragnen för att långsamt torka. Man kokade något äpple för att hålla på flaskor och sedan användas vid något tillfälle

Den torkade frukten förvarades i kistor på vinden.

Det var husmodern och barnen som utförde arbetet med att tillvarata frukten. Den torkade frukten användes till soppa vid vardagliga tillfällen, och vid kalas och sjukdom åt man sylt och saft om såsen fanns.

Det var ej så ofta man sålde frukt från den egna trädgården. Det var då till hantverkare och husägare i trakten. Det var vanligen husfadern som då tog hand om pengarna. Före år 1900 var det vanliga priset för äpplen av de gammaldags sorterna 1 krona för ett fot (26 liter) samt 2 kronor för päron. Om det var någon som ej hade fruktträd själv köptes han något frukt av grannar men ej i affärer eller hos trädgårdsmästare. Det var vanligen för konsumtion under den närmaste tiden, eller om det var hållbar sort att gömma till jul. Det var mycket vanligt att man fick frukt av grannarne och även bytte med dem. En del hade t. ex. ovanligt gott om plommon som de ej kunde använda alla utan gav ofta bort en del för att senare få

äpplen eller päron i stället. Under 1800-talet fanns ej någon trädgårdsmästare här på orten.

Förändringar av flera slag har ägt rum sedan 1900. Hushållningssällskapet anställde trädgårdskonsulent som höll föredrag och demonstrationer och på förslag av Nils Veidenmark bildades i orten en fruktodlareförening som förmedlade inköp av förädlade fruktträd av goda sorter samt anställde en trädskötare som ombesörjde beskärning och besprutning åt föreningsmedlemmarna. Det var mycket sällan man åt apelsiner i min barndom och det var mestadels hos de mera välbergade och vid festliga tillfällen, och det var då endast barn och ungdom som åt dessa. De köptes hos spiceri-handlande i samhället och det var endast en kort tid före jul som de fanns i handeln. Priset är ej lätt att ange då det fanns flera slag, men de var ej billiga efter den tidens förhållande och 10 öre stycket var nog det vanliga. Man åt dem skalade och i klyffor samt med

soner. Där det var flera barn fick man ofta dela en apelsin. Man åt dem som ströarätt mest om kvällar. Äldre personer tyckte inte om apelsiner, men barnen gjorde det fast kanske ej i början. I min barndom hörde jag aldrig äldre personer tala om att de ätit apelsiner. Äldre personer som för första gången åt apelsiner brukade tycka att de var sura och att det ej var mycket att ha. Då apelsiner började bli vanliga gjorde man apelsinsaft och apelsinmarmelad fast i mindre omfattning. Det var efter 1918 då första världskriget slutat och importen började komma igång.

Vindruvor har förekommit sedan lång tid tillbaka som dessert vid högtidliga tillfällen hos välbärgat folk, men hos bönder och hantverkare har det ej varit vanligt förrän under de senaste årtiondena. Bananer är en frukt som ej kommit i bruk förrän de senaste 50 åren och i början endast i liten skala men har sedan blivit en stor förbrukningsartikel. Citroner använde man innan man började med apelsiner, men det var då mest som medicin. Man pressade

ACC. N:R M. 16801:Z

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

saften ur citroner och kokade tillsammans med socker och drack denna dekokt vid förkyllning. Man använde den också vid matlagning för att smaksätta vissa rätter. Citronerna kunde köpas i speceriaffärerna. De var något dyrare än apelsinerna och kostade 12-15 öre styck. Kumra användes ej citroner så mycket då det är så gott om apelsiner ~~och~~ varför förbrukningen minskat mycket de senaste trettio åren.

Andra bjudfrukter förekom ej i så stor skala förr. Men russin användes tillsammans med sviskon i soppor vid kalas och helger. Fikon förekom också som dessert vid kalas. Nötter förekom också särskilt vid jul, och där man ej hade plockat nötter i hagarna köpte man utländska nötter. Ärnans och persikor har ej varit vanliga förrän på senare tid. I de bärbuskar odlade man vinbär och krusbär och denna odling har förekommit sedan lång tid tillbaka, men det var i endast liten omfattning endas åtta eller tio buskar av varje slag. Hallon odlade man inte. De plockade man i skogen på svedjelanden och kalhyggen där det brukade finnas rikligt med bär.

ACC. N:R M. 16801:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var vanligen husmodern som var angelägen om att bärbuskar planterades, och ofta själv planterade dem. Av vinbär förekom vanligast röda samt i mindre omfattning även vita, men svarta var mycket sällsynta för. Av krusbär fanns både gröna och högrodade samt ljusröda. Krusbärens kallades allmänt för stickelbär, och vinbärens för repsenbär troligen därför att man fick repa bären. Det vanliga sättet att anskaffa buskar var att man fick sticklingar av någon bekant eller gränne. De sköttes ofta med stor omsorg. Man gödslade och beskar dem något samt höll rent för ogräs. Det var husmodern eller barnen som skötte buskarna. Då vinbärens började mogna plockade man först litet för direkt förbrukning samt sedan en eller två gånger då man gjorde saft. Av krusbärens plockade man en del omogna och stoppade på flaskor för att användas under vintern. När de var mogna åt man en del direkt från buskarna, och kokade kräm av en del. Det var antingen husmodern eller barnen som plockade bären. Man sålde inga bär.

ACC. N:R M. 16801:9

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var sällsynt att någon köpte bär. Man åt gärna bären färska som mellanmål. Man serverade den då rensade eller rensade och med socker till vinbären. Loft kokade man av vinbären och sylt av krusbären. Det var först under de senaste årtiondena som man börjat göra vin av bären. Vid vinberedningen skaffade man en större flaska eller eller träkagge samt en glaskolv för järingen. Man brukade köpa en sats järningsextrakt. Produkterna förvarades i en källare som ofta var av gråsten och ingrävd i en backe. Man använde de olika produkterna helst om vintern och sylten då som efterrätt tillsammans med mjölk. Det var omkring 1920 som man började skaffa nya sorter av frukt-träd och hushållningssällskapet anordnade kurser i konservering av frukt och bär. På de senaste årtiondena har man nästan allmänt på landsbygden skaffat frysboxar där man också fryser in bär, och man köper också konserverad frukt och bär.

Under 1800-talet var det ej så många som odlade

jordgubbar och där det förekom var det endast på ett litet
trädgårdsland. Min fader Nils Johansson var en av de första
här i orten som hade ett jordgubbsland i sin trädgård. Något
senare men i större skala var det Lven Johansson Vestjunga Visseltoft.
Jag minns ej att äldre personer talat om jordgubbsodling
ty det fanns nog inga här i trakten för Längesedan. Man
plockade i stället smultron på svedjeland i skogen. 1925
planterade jag jordgubbar för avsalu. Plantorna köptes från
Veibullsholm vid Landskrona för att få en bra sort. Jag skötte
själv jordgubbsodlingen. Jordgubbarna såldes till en
grönsaksaffär i Stationsområdet Osby. Till odlaren betalades
då 30 öre litern. Man plockade bären i enliters papperkartonger
I samhället köpte man jordgubbar i grönsaksaffärer och på
torget. Man åt dem färska samt som efterrätt med gräddde
eller mjölk. Man kokade också sylt och saft men i mindre
skala. I en emaljerad gryta kokade man bär och socker
tillsammans tills bären började gå sönder varefter man
hällde upp dem i glasburkar, som sedan de svalnat överdrogs

med en hinna av parafin. Till saft silades de kokta jordgubbarna och saften tappades på flaskor. Sylten användes sedan vid festliga tillfällen, dels till köträtter eller tillsammans med gräddor som efterrätt. Saften användes dels vid matlagning eller utspädd med vatten som dryck. På senare tid har odling av jordgubbar i större skala förekommit på flera ställen. 1950 utökade jag min jordgubbsodling och då kostade jordgubbarna 1,50 litern hos odlaren och nu kostar de 2,50 litern. Sedan frysboxar kom till har man frusit in jordgubbar allmänt och konsumtionen har blivit större. I min barndom kände man ej till tomater. Det var ej förrän 1920 som man här i orten började försöka odla dem. Det var Kils Teidenmark Rafnarp Visseltofta som först försökte denna odling. Men det var ej lätt att få tomater mogna på friland som man först försökte med. Jag försökte något senare med provisoriskt drivhus av gamla fönster, och detta lyckades bra med att få mogna tomater. Det hände att man ej var vidare förtjust i tomater i början.

Det hände att personer som fick se tomater i affären trodde att det var äpplen och då de köpt och smakat på dem genast kastat bort dem under förklaring att de pressade bättre till svinen. Men sedan omkring 1930 började det bli allmänt att man köpte tomater i grönsaksaffärerna eller hos trädgårdsmästarna. De färska tomaterna äts i skivor både med och utan salt. Numera äts de till smörgärsbord mest utan kryddor. Yngre personer äter mer tomater än äldre. Det brukar ej förekomma att man använder tomater i matlagningen. Den första tiden man odlade tomater till husbehov och det ej blev så många mogna kokade man en del gröna till sylt. Men är det så många som odlar tomater till husbehov utan man köper dem. Endast en och annan har ett litet drivhus för odling till husbehov.

M. 16801:13

En sorts bär som här i orten konsumerats
mycket har varit lingon och de användes nu också men
ej så mycket som förr. I min barndom var det ej vanligt
att de är då det var bra lingonskörd i skogarna att man i
bondgårdar och torparestugor kokade sylt av en tunn lingon
(150 liter). Men man sålde också till uppköpare som styv-
terade stora mängder till Tyskland, och barn och kvinnor
gjorde sig en extra förtjänst. Nu finns det ej mycket
lingon i skogarna ty granskogen kräver lingonväxten.