

Landskap: Skåne Upptecknare: Nils Otto Lundh, Kämpinge  
 Härad: Lyngby Berättare: " " "  
 Socken: Reng Berättarens yrke: f. d. smed/mästare  
 Uppteckningsår: 1966 Född år 1874 i Hammarlöv

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion.

18. 1-17.

(Teckn. sid. 13a)

M. 16802:1.

ACC. N.R M. S 26 T. 132

Angående fruktträd och odlingar så fanns sådana i området  
nästan vid varje bondgård fast i olika mängden och  
kallades fruktträdgård (frögdgård). Till skillnad från läksträdgård  
som även fanns vid gårdarna och i dem odlades grönsaker för  
hushållet såsom lök, persilja, salatsmässor, timjan, koriander  
bruna bönor m.m. I min hemförsamling var sättet stor  
fruktträdgårdar. Den största var Prästens som bestod mest  
av äpple, päron och plommon men hade ett eller två bignöjes  
eller härsbärsträd. Sina röppta odlingsbehov pick han av  
prästarnas dator som hade en massa trädvårdsbuskar både  
röda och svarta men inte många fruktträd. En gård  
med namnet Björnhög som då låg inne i byn hade en mycket  
stor fruktträdgård av äpplen päron och plommon. Framför  
Björnings längan bestod trädren av äpplen och päron samt ett  
par härsbärsträd man i en intillgränsande tomt som var  
ganska stor fanns nästan uteslutande plommor, blå och röda  
men mest gula i långa rader endast ett par päronträd inne  
i mitten. Träd blev många hundra år varje sitt, men

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

LUF 132

15/12-66

flest gula, namnet vet jag ej, men de vororo myntack  
saftiga och goda och såldes i Trelleborg, men i slutet  
av 1870 talet och i början av 1880 härjade gubben men  
"Ködsaten" och då blev det förbjudet att sälja de gula Plommans  
en emedan Läkarna trodde att dessa var orsak till gubben  
och så nedhögs och oshadlig gjordes alla de gula Plommanträden  
till seng för många ungdomar, jag själv har aldrt många  
gula Plommans men fick inta ködsot. En annan gärd med stor  
Fruktträdgård var ett Domkyrkohemman men det endast ägde  
och Plommans men det var en ingekarl som inte präde efter  
nigen fruktträdar så den mestar gick i psalmsfikrorna.  
Så fanns även en gård, Botildenlund som hade en  
stor fin fruktträdgård men den var mera modern och odlade  
de nyare sorterna och var ju lägre träd och finare och hade  
Trädgårdsmästaren att sköta om dem. I nära gård fanns  
några fruktträd för husbehov och överskottet delades ut till  
gårdsfolket som i allmänhet hade family, det var inte så  
noga när det gällde födoärran det värra var med pengar.

Flera många sorters Äpplen och Pärön som fanns och säljs  
efter den vanliga benämningen var Lammarfårön och Lyft-  
pärön, Augustipärön och Häftpärön, jag minns ej nägra namn  
Greve Molthe, Lillianspärön, Gräpärön, Bergamutter, Stenpärön  
Filips, Skinskt Packerpärön, av dessa varo Lammarfårön  
och Augustipärön minst bärdeade och varit åtminstone medelbart  
de rötnade inomsligt men smakten var bra i en del av de andra  
sorterna renades och brukades och användes sedan under vintern  
i Cappor och gröt. Det är ju klart att en del salufördes när det  
fanns överflod. De försåldes i Storgat som hållades för  
Agnesborgen och transskriterades med hatt och eran till Torget  
och såldes i Klappar och Klanner (sedermere Peter Hag.)

Sådant gick det till med alla sorters frukt — var det gott om  
varan kunde den bli ganska billig men var det också den så  
kunde gott komma till att trista upp priset och skyta över det  
vid hemkomsten — men för det mesta kom det någon gråv-  
äckshandbarg och gjorde uppköp och där var det han som bestämde  
dagspriset. Känner på äpplena mitts jätte nägra men inte många.

Jag minns Petrahass, Banteros, Granat, Selini, gravensten  
Jämnägyle, Guldenrot, Alexander, Danzig äpple, Victoria  
lett's orange, Dto. Panama, Filippi och Gräsgylling mfl.

Plommane fanns ju också många olika sorter, men innan de nya  
sorterna blev kända sådes det bara Blåa o Röda o Gula  
men fanns en sорт stor Röda som kallades Höttiplomman  
och Victoria plomman, så fanns även en sort något mindre  
blåa plomman som kallades Krejan desser <sup>senare</sup> vore mycket  
efterhörd för inläggning, de voro något festare i hälften än de  
vanliga Blåa plomonen och ansågs som finare.

Jag antar att det var husmor som fick välja vilka sorter som  
skulle myntas och det gällde ju två alternativ både mat-  
lagning och försäljning det sista förstärkte basset.

Eft myntantering måste begagnas olika metoden beroende på  
jordmånen bestämma, var det lera i botten måste det grävas  
ett ganska stort hål (Brunn) som sedan fylldes med myntadors  
matförd och gödsel innan trädet sattes men det kunde också bli  
trädkon för några slags träd t ex Orange vill gärna ha en berigt

Sådant får man taga reda på av träd för salven men på den  
stall orörligen bra mylla till åtrumstone för Bigaré o Härskär  
Det har jag själv varit med om på Rosslätt vid Beckeberg där  
det finns hela ett åre av dessa träd. Frukt vill vara mylla  
om de ska trivas och hållt sannan jordonen som där det brukar upp  
men detta ärst är trädgårdsmästaren som levererat trädem.

Trädens beståres artigen på värren och befrias från bilda skott  
~~och~~ så de får smygga form och få för Tato i bronan väntet  
hindrar fruktens utbildning. I lamman behöver inte beståras.  
När frukten är mogen börja den falla till marken och då är  
det tid börja placera den och det gick till gā olika sätt (detta  
gäller de gamla sorterna med höga träd) Naturligtvis fölchades  
de nedertal så långt man kunde nära från marken med de sam-  
sätt högre var ju andre anordningar tunga för att nå så  
mängar som möjligt nerifrån kunde man begagna något trädge  
föremål att stå på t ex en tunna som restes på anden man best  
var att föra en vagn in under grenarna och fylla den med halme  
den frukten som föll i halmen blev ju inte skadad = (ställ)

Nu var den största delen hängad i en den röckraste som satt i taggren på trädet var värre att få tag på — men undan. Trädet präglades en malla halm eller sprändes ut. Filter och lärken och så klättrade man upp i trädet och ristade ner dem i filter eller halmen och blev sällan skadade, men man kunde också ta dem med en enkel apparat (enligt skissen) då man hade frukten inne i denna satt fruktstaflet i spetsen i hönet när man red litet på denna lossnade frukten och man kunde taga tre eller fyra åt gången att beroende på storleken av frukten men detta gick ju inte så fort som att rista dem ner — men det var ju också vanligt att ungdomarna klättrade upp i trädem med en handkorg eller hälst en fodertornist och plaskade, en sådan symde lärka 10 liter och plaskapparaten behövde bara gagnas till de alla högsta och yttersta —

Men bigar och Högrövar var svårare att plaska ty där skulle staflet sitta på löret när det salufördes, (de staftlösa var snappat lättbara) vid plaskning av dessa och de svårt kombelliga måste användas en särskild därför gjord stege —

(Enligt skissen)

den bestod av en trädsparr 3-4 Tum med påspikade lövblad  
som steg (forn) spetsig i bottinen för att inte glida och en topp  
av rundjärn som gick in i bladkrona på grenarna, den var  
mycket praktisk och lätt att flytta av de skafflösa bärer  
fick placaren åta så många den kunde (men är förmångar  
blev det diarré). — Förvaring av frukt tillgick på olika  
sätt beroende av fruktsorten, somlig frukt skulle förvaras på  
möjlig ställe andra på gung och skulle hälst vara mynt under-  
lag sittsackelse eller hö eller bland blader i en kista  
eller i en laddräse att beroende på sorten, många äpplen  
höll sig bra ända in i Mars och April. Jag själv hade ett  
Tåronträd där fruktterna skulle sitta tills den fält en mellan vinter  
kunde inte placeras före Mårtensdag och skulle sedan ligga på  
mörk plats 5-6 veckor då rörode myrcha och gulor som smör  
godare har jag aldrig smakat, men jag aldrig veta rammnet.  
Den Placeades frukten användes ungefär som världsgodis. Syrl-  
siner vid helgen och fastliga tillfällen och fall frukten som  
jag nämnd torrades i stora postkärrer och användes i soppor och gröt.

Naturligtvis fanns del personer som sålde flockfrukt på tinterna till handlande i staden. — Utan de nämnda trädgårdarna och trädgårdsmästare var det nog blottarne som drog sig på fruktodling men det gör senare och av de förra lades och läge trädern och nyare borterna. — Därav och plammon har desserverats så länge jag minns fastän på olika sätt men i allmänhet gick till så här. Plammonen tvättades och pressades med en näb eller stickas och lades i glasburts eller lockruts (av Höganäs). På hokades en Packerlake som vid lagom härm hälldes över och tillsatt med attika när den blev svat bröds ett papper över och i lagringen var färdig, men det hunde också häntas att plammonen lades i varmt vatten då lenade skulen som togs bort innan de lades i burten och då kallades de Syltplammon leken var kanske lite mer summig till dessa o. ungefär på samma vis behandlades ske. intyda. Pärn, de skalades men skäftet skulle sitta på och labben var ungefär densamma som till Syltplammon och sådant serasades som efterått. Även äpplen kördes rörades på samma vis men på dem brukade kärnbuset utrensas.

Den Trädgårdsmästare som mest anlitades Boddle i Thyrsus  
kommunlös med namn Pär Tobiasson kom till till tjänst  
med Träd och Buskar samt även beskärningar. Träden var  
ju mera av de myare sorterna hårda och lågtstamninga de senare  
kallades tråglyäd han brukade även Impa de gamla myare  
sorter, så det förekom att gamla träd bar mer än en sorts frukt.  
Äppelinen förekom inte oftä, fast någon gång men i små mäng-  
der och shalat plöckades bort med fingrarna, men flaktas  
också ibland i fyra delar och då drogs i manmåtta ur så shalat  
blev helt - det brukade läggas på Brännans flaskan och drack  
som akavet. (Det fortog den rana smaken) Citronen var  
nästan mer gänga de gynnades mest (huvudsakligen) i Toddy och  
Grogg men även vissa matrötter som smaksättning.  
Som basen hägde man ju en Äppelinsin när man kom till staden  
och den kostade omkring 10 öre (man hade sällan större peng)  
och de åt bas när shalat kom av. Många personer som  
levde i förra sekllet hade säkert inte smakat någon Äppelinsin  
9 Banan och Tomat hede jag själv inte smakat före år 1910.

Kummar hördes mycket annanast och spritskoser till eftersätt.  
 Krusbär användes mycket till eftersätt och i kisgryns grät  
 bröts på vatten med russin samt myrlök, av Krusbär finns  
 flera sorter, både ~~stora~~ större och mindre med olika färg  
 Röda och gröna blåta och lundna, de pluckades, skäffades  
 och mappades, skyddades och lades på flaskor och förvarades  
 på svart ställe för att vid tillfälle användas som jag nämndt  
 till gröt och soppa, men i början av 1900-talet upptäcktes en  
 sykdom på krusbären (mjöldagg) som gjorde den odlingsvärdig  
 till föda. Krusbärne måste grävas upp och brännas och  
 sedan har inte många här fått planterat krusbärbuskar  
 i privata trädgårdar eftersom bärnen är svarta och  
 svarta och gula finns någon sort i nästan varje liten  
 trädgårdsläppa. I Hallon åter har till grände och saker och  
 inskobas till syft men röllen görs saft av Hallon men av de  
 röda bärnen görs en massa saft och syft t. ex Lin. S. e.  
 Svarta bärnen är mest efterfrågad och är dyrtarast av bärna  
 och de gagnas fram som spritskosa och av spritskoleget

Till Jordgubbsbrövin, de innehåller en mängd vitaminer och gagnas för magsjukdommas samt har en härlig arom. Jordgubbar odlades mest till hushushör eller präglad på ett litet stycke och plakades och åts efter hand som de mognade men senliga odlade så stora mängder så de såldes, de såldes sittessvis i därtill passande pappkastonger och plakades mogna för genast förlaring med stafett hält vid sittande (triangel). Gårde har jag haft rätt bra jordgubbsodling men det var min far som skötte om dem, både placering och förlaring deler ganska god inblandt vid gynsam ålderlets med genom mitt priser 1 kr - 1.50. De först färdiga var ju dyrare men att sköta jordgubbar fördrar mycket arbete och tid - man mognaden skulle jungerna bestros med halm eller hö eller något annat så att inte bären kom i beröring med den vila marken. Efter placeringen skulle de beskäras, alla skott skulle bortskäras och plantorna jordsläs för senare plantering. Jordgubbar blir bärst på andre års planter och plantorna får inte blixta mer än tre år gamla. Planterade man de nya

på hösten och förmånen var bra så bruktade bärna nästan sommar  
de mellan storar bärer var de bästa i smaken och mest förekom-  
mande men de störste sätter sig inte ut men hade med betydlig smak  
De minsta varo sätter och passade bättre för inkokning.  
Här i Hamringe hade vi alltid beställning på bärern av Bälgärdene  
och de placrades ej förrän de varo fullt mogna (ärlket alla bär  
skall vara) och åtbara. — Det förekom också Stora odling  
av på flera tunnland eller ha men det var ju möjlig Trädgårds-  
mästare men det var ju en annan beskrivning. —

Tomatodling skedde ju även hos handelsträdgårdsmästare  
och istående skola, printadling är mycket liten, den sker ju  
mer i växthusen) de flesta ~~så~~ äter Tomater med Peppar  
och Salt men somliga vilja även ha saker och till dem  
senare här jag säger, jag avstår bättre starkpepparen än saker  
de skäras i tre eller fyra delor och bestrojs samt ätes till  
smörgås rökt ~~är~~ ger bra apéit, men läkarna varider  
folk med hemmeligheten att äta Tomater. —  
Detta är vad jag i huvudsak har att säga i de framställdas.

frågorna, jag förstår att det är mycket bristfälligt och  
bes om insikt att jag glömt en del sanning, men det var i  
allmänhet så att Apple var Äpple och Pärn var Pärn och  
Tiden är i huvudsak de sista 25 åren på 1800 talet och plats-  
erna Flämnarör men mina egna uppläggningar gäller Pärn  
Trolleborg och Jordgubben Flämsine åren 1900 - 1909.  
Min far var uppfödd med gränsaktsadling så han skötte  
ans den saken, så till sist ur sätta stavfelen.

Så önskar jag en God Jul och Gott Nytt År.  
och tackar för förtroendet.

Nils, Öhr, Lundby

Supplement till

M. 16802:14.  
ACC. N.R. D. 1. F. 132

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Angående jordgubben har jag ikke mycket att tillägga, men jag  
kan säga att i våra rätter odlades de mycket litet i jämförelse  
med våra dagar, men det fanns ju några gårdar som hade ett  
litet jordgubbeland, ja där fanns t. o. m. sådana som lät dem  
vuxa och sköts sig själva men de blev det fort ett ogräsland och  
Bären miste i värde, men det gick bra att gå ut och äta en del.

Flott sagt, de värderades ikke mycket antagligen för att de fordrade  
för mycket arbete och tillsyn om det skulle löna sig att odla dem  
till försäljning. Det är ju blott att någon hade intresse att sköta  
dem men det fanns inte många, man kan jämföra detta med Brödbröd  
som fanns ju där som förförde dem och andra som lärnade dem  
till hushållskök i byn och där såldes de till smifolket och  
förtändes mest som savora omedelbart det var ju något orimligt  
gott på den tiden och det var inte många husmansfruar som  
hade råd med att göra snytt av dem, istan de delades upp i  
Portioner och förtändes utan både saker och gräddor och det  
var inte alltid att portionerna blev så stora men det var ju  
högtidligt med en sådan rätt och sättningen varade inte så länge.

22/12-66

Det var som jag nämnd mycket arbete med förtäckbaras och de  
Torsförséde skulle ju även se fina ut för att bli begärliga. Vid  
plattöringen skulle en kort bit av shaffet likt sam föret sätta  
bara på Barn. Nu vet jag mig inte hava något vidare att till-  
ägga än att sedanna blivit helt omvänt och adlarne kan nu  
knappast skaffa så många som felh vill ha och transportera  
nas nu helt annorlunda och shäftska motoriseras mm.  
Om det kan röra av något intresse han jag nämna, att jag har  
aldrig hört eller sett att fogarne angripit de larta ambären  
Och detta beror på det jag g men det är si.

Hämtinge den 19 December 1966

Nils Otto Lennh.

För sitt önskan jag God Hels