

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

Fruktter och bär i husbehovsodling och konsumtion. LM.F 132

1.1-17.

(Fecht, sid. 13a)

M. 16802:1

ACC. N.R M. S 2b T. 132

Angående fruktträd och odlingar så fanns sådana i området om nästan vid varje bondgård fast i olika mängder och kallades frukthave (Frödgård). Till skillnad från läkshave som även fanns vid gårdarna och i dem odlades grönsaker som buskhallet såsom Lök, Persilja, Rädisor, Tinjan, Skarboron, Bruna Rönn m.m. I min hemförsamling var sätt stora fruktträdgårdar. Den första var Prästens som bestod mest av Äpple, Pärön och Plomman men hade ett eller två Björn- eller Grönsbärsträd. Sina röppta odlingsbehor fick han av Prästaren datorn som hade en massa mindre buskar både röda och svarta men inte många fruktträd. En gård med namnet Björnskög som då låg inne i byn hade en mycket stor fruktträdgård av Äpplen Pärön och Plomman. Framför Björnskögs hustru bestod trädet av Äpplen och Pärön samt ett par Hörsbärsträd men i en intillgränsande tomt som var ganska stor fanns nästan uteslutande Plommor. Bliv röda men mest gula i länga rader endast ett par Päronträden i mitten. Träd blev många högtiditer av varje sort, men

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 132

15/12-66

flest gula namnet vet jag ej, men de vorono myntade
saftiga och goda och såldes i Trelleborg, men i slutet
av 1870 talet och i början av 1880 härgjorde sjukdomen
"Plomman" och då blev det förbjudet att sälja de gula Plommarna
och en sedan läkaren trodde att dessa var orsak till sjukdomen
och så nedhögs och oskadliggjordes alla de gula Plommor i trädorn
Till försörjning för många ungdomar, jag själv har sett många
gula Plommor men fick inte härsot. En annan gård med stor
Fruktträdgård var ett Domkyrkobromman men det endast ägdes
och Plommarna men det var en ung karl som inte präder efter
någon frukt artare så den mestar gick i pojkefiskarna.
Så fan jag minna en gård, Botildenlund som hade en
stor 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. Etablerade gård fanns
några fruktträd för husbehov och överskottet delades ut till
gårdens folk som i allmänhet hade familj, det var inte så
noga när det gällde födoämnena det värsta var med pengar.

Hur många sorters äpplen och päron som fanns vid jögt
 ej den vanliga benämningen var Sommarpäron och Pytt-
 päron, Augustipäron och Höstpäron, jag minns ju några namn
 Greve Moltke, Lillianspäron, Gräppar, Bergamutter, Stenpäron
 Filip, Skånskt Packerpäron, av dessa var Pommarspäron
 och Augustipäron minst bärdeade och mest åtts omedelbart
 de röntade inständigt men smaken var bra i endet av de andra
 sorterna röntades och töcknades och användes sedan under hösten
 i soppa och gröt. Det är ju klart att en del salufördes när det
 fanns överflöd. De försordes i lådor som haldes för
 ägna borgar och transporterades med häst och vagn till Torget
 och såldes i klappar och flanör (sedemera liter kug)

Pådant gick det till med alla sorters frukt, — var det gott om
 varan kunde den bli ganska billig men var det ont om den så
 kunde gott handtas. Träda upp priset och skyta över det
 vid hemkomsten — men för det mesta kom det någon grön-
 salshandbärge och gjorde upphöj och därav det han som bestämde
 dagspriset. Namnen på äpplena minns jag några men inte många.

zag minns Rödakass, Banteros, Granat, Selini, gravensten
Jämnäpple, Guldenrett, Alexander, Danzigäpple, Viktorin
Lax's orange, Dito, Panama, Filippi och Gräsgylling mfl.
Plomman fanns ju också många olika sorter, men innan de nya
sorterna blev kända sådes det bara Blåa & Röda & Gula
men fanns en sorts stora Röda som kallades Höttiplomman
och Viktoriaplomman, så fanns även en sort något mindre
blåa Plomman som kallades Krejon dessa ^{senare} dörs mycket
efterhörla för inläggning, de varo 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 förtärkte dessas.

Med nyplantering måste begagnas olika metoder beroende på
jordmånen beskrifft, var det lera i bottnen måste det grävas
ett ganska stort hål (Brunn) som sedan fylldes med myrlad och
matjord och gödsel innan trädet sattes men det kunde också bli
tvärtom för många slags träd t ex Orange vill gärna ha en berigt.

Sådant får man taga reda på av träd förstörre men på dessa
skall ovilketigen bra mylla till åtrumstone för Bigard o Härskär
Det har jag själv varit med om på Rosslätt vid Bäkeberg där
det finns hela alltter av dessa träd. Frukt vill ha mylla
om de ska trivas och hållt samma jordområde som där det växer upp
men detta ärst ju trädgårdsmättaren som levererar trädem.

Trädens borrhårs artigen på värren och befrias från bilda knott
~~och~~ så de får smygga form och ej fåta i bronan vilket
hindrar fruktens utbildning. Plommon behöver inte borrhåras.
När frukten är mogen börja den falla till marken och då är
det tid börja plundra den och det gick till på olika sätt (detta
gäller de gamla sorterna med höga träd) Naturligvis gickades
de nedstora så långt man kunde nära från marken med de sann
sätt högre var ju andre anordningar tunga, för att nå så
mängd som möjligt nerifrån kunde man begagna sigot brögr
föremål att slå på t ex en tunna som restes på ande men bish
var att föra en vagn in under grenarna och lyfta den med halme
den frukten som föll i halmen blev ju inte skadad = (stött)

Nu var den största delen hängad men den bräcklasse som satt i
toppen på trädet var svårt att få tag på — men under trädet plac-
serades en matta halvmeter bred och sprändes ut. Filter och länken och på
klättraste man upp i trädet och ristade ner dem i filtern eller
halvmeten och blev sällan skadad, men man kunde också
taga dem med en enkel apparat (enligt skissen) då man hade
frukten inne i denna satt fruktshaffet i synkron i hönet
och man ered litet på denne lurnade frukten och man kunde
taga tre eller fyra åt gången att hänga på storleken av frukter
men detta gick ju inte så fort som att rista dem ner
men det var ju också vanligt att ungdomarna klättrade upp
i träden med en handkorg eller hälst en foderstornis och
plackade, en sådan cyrindel cirkel 10 liter och plackapparaten
behövde vara gagnas till de allra högsta och yttersta.
Men Sigarå o Härslär var svårare att placka ty där skulle
shaffet sitta på höst när det salufördes, (de skafflösas varo
knappat säljbara) vid plackning av dessa och de svårathom-
bemligas måste användas en särskild därför gjord stege —
(enligt skissen)

den bestod av en trädsparr 3-4 Tuns med näciprikade hörnbitar
som steg = (trum.) spetsig i bottinen för att inte glida och en topp
en rundjäm som gick in i slagtornet på grenarna, den var
mycket praktisk och lätt att flytta - av de skafflösa bärer
fick placaren åla så många den kunde (men är förmångas
bler det diarrre) — Förvaring av frukt tillgick på olika
sätt beroende av fruktsorten, sonlig frukt skulle förvaras på
möakt ställe andra på lund och skulle häst ha mykt under-
lag sison haxelse eller hår eller bland blader i en kista
eller i en saddhöse att beroende på sorten, många äpplen
höll sig bra ända in i Mars och April. Jag själv hade ett
Tårondräd där frukten skulle sitta tills den fält en natt under
kunde inte placeras före Martensdag och skulle sedan ligga på
mörk plats 5-6 veckor då vore de mycket och gula som smän
godar och jag alltid smakat men jag alltid veta namnet.
Den flockade frukten användes ungefär som vårdagsgröt. Gick
en vid helgen och fastliga tillfällen och fall frukten som
jag nämnd torrades i stora postörner och användes i soppor & gröt.

Naturligtvis fanns del personer som sölde flockfrukt på tinterna till handlande i staden — Utan de nämnda trädgårdarne och trädgårdsmästare var det nog stallarna som drog sig på fruktodling men det ju senare och av de förra lades och läggdes trädernas nyare sorterna — Pärön och plammon har haft serverats så länge jag minns först på olika sätt men i allmänhet gick till så här Plammonen tvättades och pressades med en näl eller sticka och lades i glasburk eller lasteburk (av Höganäs) så kokades en Packelsake som vid lagom härlig hållades över och fyllts med rödika när den blev svart hundt ett peppar över och inläggningen var färdig men det hunde också hänt att Plammonen lades i varmt vatten då lenade skalen som togs bort innan de lades i burken och då kallades de syltplammon boken var kanske lite mer simmig till dessa ungefär på samma vis behandlades s.k. inlagda Pärön de skalades men kraftet skulle sitta på och boken var ungefär densamma som till Syltplammon och sådant serverades som efterätt. Den äpplen kanske varades på samma vis men på dem brukade Kärnhuset utrensas.

Den Trädgårdsmästare som mest anlitades. Bodd i Thyttan hemmet för med namn Pär Tobiasson han född till Tjäns med träd och buskar samt även bestyrningar. Trädet var ju mera av de nyare sorterna hår- och lövtanniga de senare kallades. Dvärglund han brukade även sörja de gamla nyare sorten, så det förekom att gamla träd bar mer än en sorts frukt. Äppelinen förekom inte oftast, fast någon gång men i sma mängder och skallet plaskades bort med fingrarna, men fläktes också ibland i fyndelar och då drogs innan matet ur, så skallet blev helt det brukade läggas på Brämmins flaskan och drack som akvavit. (det förtog den sanna smaken) Citronen var nästan mer gängse de gagnades mest (huvudsakligen) i Toddys och Grogg men även vissa matsorter som smaksättning. Samma som hägster man ju en Äppelinsin när man kom till staden och den kostade omkring 10 öre (man hade sällan större peng) och de är allt banan när skallet kom av. Många personer som levde i förra seklet hade sättert inte smakat någon Äppelinsin. Banan och Tomat hade jag själv inte smakat före år 1910.

Kumlera höres mycket annan och sprids ut till eftersätt
 Brusbär användes mycket till eftersätt och i risgryns gröt
 hant på vatten med kruven samt mjölks, av brusbär finns
 flera sorter, både storre och mindre med olika färg
 Röda och gröna blåla och lundna, de pluckades, skafftades
 och mynnades skjöldes och lades på flaskor och förvarades
 på svart ställe för att vid tillfälle användas som jag nämnd
 till gröt och soppa, men i början av 1900 talet upphörde en
 sykdom på brusbären (mjöldagg) som gjorde dem odugliga
 till föda, Bushärne måste grävas upp och brännas och
 sedan har inte många här på orten planterat brusbärslurar
 i privata trädgårdar. Hällen och rödbär, både röda och
 svarta och gula finns någon sort i nästan varje liten
 Trädgårdstappan. Hällen ätas bara till gräddade och sacker och
 insakas till syft men sällan görs saft av Hällen men av de
 röda rödbärnen görs en massa saft och syft t. o. m. lin. De
 Svarta rödbärnen är mest efterfrågade och är dyrast av bärna
 och de gagnas fram som Apoteksvara och av Spritbolaget

Till bröd. Jordgubbar är bra, de innehåller en magnit vitaminer och gagnas för magtjukdommas sambt har en härlig arom. Jordgubbar odlades mest till hushushör eller försedd med fräst litet stödje och flesta plachades och åts efter hand som de mogna men vissa odlade så stor mängd att de såldes, de såldes sittessvis i därtill passande pappkärtningar och plachades magna för genast förläsning med straffat hål i utvändigt (triangel). Så här har jag haft rätt bra jordgubbsodling men det var min far som skötte om dem. Här plachninga försättning de ger ganska god inhemst vid gynsam biderlet med genom mitt priser 1 kr - 1,50. De först fördiga var ju dyra men att sköta jordgubbar födras mycket arbete och tid - innan snygaden skulder gungerna bestros med kalm eller hö eller något annat så att inte bären kom i beröring med dem när man har dem. Efter plachningen skulle de beskäras, alla skott skulle bortstråras och plantorna jordslås för senare plantering. Jordgubbar blir bärst på andra års plantor och plantorna får inte bli över mer än tre år gamla. Planterade man de nya

på hösten och jörmånen var bra så brudrade bärar mäster sommar
De mellan stora bärer var de bästa i smaken och mest före kom-
mande men de störste sätter ju bättre ut men hade med det nog smak
De minsta varo sätter och passade bättre för inkakning.

Här i Hämpinge hade vi alltid beställning på bärer av Trädgårdsmästare
och de placrades ej förrän de varo fullt mogna (välket alla bär
skall vara) och åtbara. — Det förekom också stora odlingar
av på flera tunnland eller ha men det var ju nöjan Trädgårds-
mästare men det var ju en annan bestyrning. —

Tomatodling skedde ju även hos handelsträdgårdsmästare
och istående skala, privatodling är mycket liten, (men sker ju
mer i växthusen). De flesta ~~är~~ äter Tomater med Pupper
och Salt men somliga vill även ha ha saker och till dem
senare här jag tyder, jag avstår hellre stark pupperen än saker
de skäras i tre eller fyra skivor och besticks samt äts till
smörgås välket ger bra apit, men Läkarna varider
fört med hemmeligheten att äta Tomater. —

Sitter är vad jag i huvudsak har att säga i de framställdas.

frågorna, jag förstår att det är mycket bristfälligt och
men om urståt att jag glömt en del namn, men det var i
allmänhet så att Apple var lärde och Pärn var Farorn och
Tiden är i huvudsak de sista 25 åren på 1800-talet och plats
erna Flämmarör men mina egna odlingar gäller Farorn
¹⁹⁰⁰⁻¹⁹⁰⁹ Trelleborg och Jordgubben Flämsine åren 1926-1946.
Min far var uppfödd med gränsaksadling så han skötte
om den saken, så till sist urståtta stavfelen.

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

Nils Otto Lundsgaard

M. 16802:13a

Landskap: Skåne

Härad: Skurups

Socken: Kungs

Uppteckningsår: 1966

Upptecknare: Nils Otto Lundström

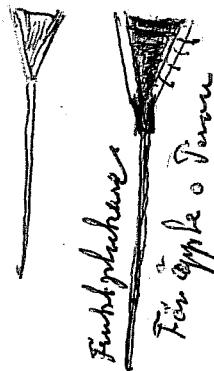
Berättare: Nils Otto Lundström

Berättarens yrke: f.d. Somedanästlare

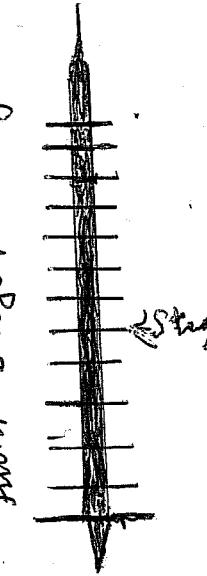
Faderns yrke: _____

Berättarens adress: Tjärnäs

Född år 1874 i Hammarlöv



Gärdshamn
För äpple o persika



Gärdshamn
För stege för bryggan

M. 16802:13a

Ifyll ovanstående uppgifter! Skriv uppteckningen *endast* på den linjerade sidan

Supplement till

M. 16802:14.
ACC. N:o R. L. d. F. 132

Angående jordgubben har jag ikke mycket att tillägga, men jag
har säga att i våra nejder odlades de mycket litet i jämförelse
med dessa dagar, men det fanns ju några gårdar som hade ett
litet jordgubbeland, ja där fanns t. o. m. sådana som lät dem
växa och sköts sig själva men då blev det fast ett ogräsland och
Bären miste i därtill, men det gick bra att gå ut och åta en del.

Det sagt, de värderades ikke mycket antagligen för att de fördrade
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 var inte många, man kan jämföra detta med Brödbröd
som fanns ju där som förförde dem och andra som lämnade dem
till koldelsbutiken i byn och där säljs de till snäfallet och
förtädes mest som särvara om edelhast det var ju något vanligt
gott på den tiden och det var inte många husmansfruar som
lade röd med att göra snytt av dem, utan de delades upp i
portioner och förtädes 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.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

22/12-66

Det säger sig själv att Husländafolket och Barnen tog Lygnpartén och Genstefolket bara som åtta men det finns fyra mätter också och de åkte många Bär och i stället hoppade enkelt och springde dem på platsen. Det finns ju många familjer som harit dem till syft och när det var siktigt fint serverades sylt till Pfiffer (Dannhakor) men den ansta som användes där till var syft av röda vinbär eller också Lingon med enkarta Tåren. Just sagt de flesta Jordgubbarne kommade i magen innan de nådde syftgrytan och var inte så begärliga som van. Det var ju stor risk vid dålig väderlek att Bären förstördes och de plöktes torra och gäller vid skrymt Solsten. Blev det mycket Rögn, utträdde de och blev det mycket Solsten missbildades de och fökrymtes. Om de ruttade var det risk för mögelvamps och de missbildade varo minste värda, lägger så där till alla Bärtyvarna. Den värsta var och är Pfiffer de kommes i flockar om flera tusen ibland och glunderna på några minuter ett Härlärs eller Kigars träd eller keda Lindärsbusken och hockar i snuttramen men även Hajar, Trastar, gräsgropar och insekter varo

glada i Bären och när ^{de} härat dem var de inte mycket värda.
För att skydda Bären spändes ut snören med glödtpapper eller
lita tinnerender, som till en början var fördel någon mytig, men
det dröjde inte länge förrän jag begrep att det inte var någon fara.
Jag kav nämligen ett exemplar på deras uppfattningsförmåga i
På att skydda mina egna Bär. Tillverkade jag en Bulvare
iklädd både rock platt och ett jältevar sannt flodande
linetyljan, men det dröjde ej länge förrän fogarna förstod
att den jägaren var ofarlig, de satte sig överallt på Bulvaren
både på gavär och hatt och lämnade sina besiktart efter sig.
Phullt. Bären skyddas riktigt var det att stiga upp tillida på
margonen och ~~med~~ försämrade ett klappträd eller en gammal
Blechspamm eller hastfull som brände föra ögud, då försam
de för en stund men kom snart igen och upprepades samma
procedur, men så gott om tid var det inte många som hade
eller ville hesta på sig och transporterna var obekrämda
med ett skumrande hästfordon som ibland tog flera timmar
för att nå staden och Bären kunde inte åtta packas för häst

Det var som jag nämndt mycket arbete med förtäckbar och de
Torgförséde skulle ju även se fina ut för att bli bejärliga. Då
platsköringen skulle en kort bit av skafflet tillsammanfodnet sitta
kvar på båren. Nu vet jag inte hava rigit vidare att till-
läggen än att sedanma blivit helt omvänt och adlarna kan nu
knappast skaffa så många som folk vill ha och transporter-
na är helt annorlunda och skotska motoriseringen
om det kan vara av något intresse kan jag nämna att jag har
aldrig hört eller sett att faglarna angripit de sarta imbiären
och detta beror på att jag ej men det är så.

Härninge den 19 December 1966

Nils Otto Lennh.

Till min önskan jag god Hels.