

ACC. N:R M. 16804 : 1-11.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Karl Nilsson, Kalmarvik*
Härad: *Kinnared* Berättare: " " "
Socken: *Kalmarvik* Berättarens yrke: *lantbrukare*
Uppteckningsår: *1966* Född år *1897* i *Kalmarvik*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fruktar och bär i husbehörsodling och konsumtion.

LUF 132

s. 1-11.

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16804:1

Frukter och bär i husbehovsding och konsumtion

Bönder och lärare voro de som måst ägnade sig om odling av frukt och bär vid mågall. Torp kunde också finnas en enstaka äpel och några bärbuskar tiden avser 1900-talets början. De sorter som måst förekomma var jätäpplen "Hobacks äple". Spritäple. Kristkäppl. Sötäple. astrakan. Kristianstads glasäple. samt rönättli somliga kallade dem Kongsäple. Det säges att när krigspolket kom tillbaka från 30-åriga kriget hade dem kärnor med sig hem och planterade och därför blevo kallade Kongsäple.

Päronsorter. Pärasmölla. Gräpärön. och en sorts små päron som kallades för Torkpäron vilka torkades hela i bakugnen. Större päron torkades i klyftor. en päron sort kallades

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 132

20/12-66

ACC. N:R M. 16804:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Skördasor. Av plommon var det små gula och kallades gulplommon samt rödplommon. Syrligare än de gula. En sort kallades krikon dessa kallades ochrä sockerbär. Kårsbär var klarbär. Dessa sorter voro de vanligaste och voro en mytlo sak. Det var husfadern som hade hand om träderna och var bestämmande. Pärönen benämndes med ett gemensamt namn Träpårön. I trädgården där jag bor var vid 1900 tre stora pärönträd det ene var vid brösthöjd över salnar i omkräts der höjd var minst 20 meter det bläste omkull 1920. det hade en anseolig ålder. Vid 1900 talets början kom till Kalvsbik en skollärare Rydqvist han började med nya sorter och anlade själv en trädgård där han ympade och förädlade fruktträd till avsalu han köpte även från andra håll och sålde. Där bland införde han halvbigaräer rödpårön samt plommon sorter

samt äpplen som åkärö. Rosenhäger. Sörselholm
m.m. På våren beskars träden om de blivo för
riksiga och kronan förtät. Om hösten skalle
de gödblas med göddel från ledugården hälst
kogöddel i de flesta fallen skakades frukten
ner från trädet. De sorter som hölla sig till
jul plockades ner för hand innan frostens
kom de fingo ej skadas. De som skulle använ-
das till torkning användes både fallfrukt
och den som skakats ner så länge det fanns
frukt under träden tog man den och åt rå
Färsk frukt vid byudningar förekom ej.

Färemot kråm och fruktsoppa. Fäer maten
ansågs det ej farligt att äta rå frukt men ej
fäer maten. frukten ansågs bara som fylnad
och ej som näring. frukten som skulle förvaras
till jul hade man i korgar eller lådor väl överhöfide
med fjällar eller täckten somliga förvarade dem i

sådes örten tillammans med säden för att de skulle hålla sig. Till vinterförbering torkades den och om det var gott om frukt ett år torkades så mycket man kunde det kunde ju hända att det ej blev något ett kommande år där efter och då var det gott att ha på lager.

Lett saft och marmelad var det ej mycket man lagade till före 1920 efter 1920 började man mera allmänt konservera frukt. Arbetet med konservering och torkning utfördes av husmodern. Det såldes även frukt 1910 minns jag att här såldes päron för 75 öre skäppan till en uppköpare och han sålde dem på Torget i Växjö. Skaka ner dem gjorde han själv och lade dem i lådor pängerna tillfälllo min far grannar som ej hade egen frukt fångar om det var gott om den gratis. Framemot juul gick det bättre att sälja äpplen de såldes i Växjö dagarna före juul

ACC. N:R M. 16804:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Under krigstider som under första världskriget och andra kom fruktodlingen att utåkas då gick det att sälja frukten till skapliga priser efter kriget såmre efterfrågan. Någon egentlig propaganda har ej förekommit.

Apelsiner i slutet av 1800 talet och början på 1900 talet var det ej onycket man såg av apelsiner vid jul tiden hade handlarna i staden apelsiner att sälja och om det var så att far varit i staden kunde det hända att han köpt några stycken så att man fick en till jul de äts skaldade i klyftor utan socker. Det var ej många som tyckte om apelsiner det var väl det att man fick dem så sällan att man tyckte de vore för sura äldre personer var det många som ej smakat en apelsin.

Apelsin saft och marmelad är mycket sent på börjat 1930 eller senare. Bananer var någont

ACC. N:R M. 16804:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

som var helt okänt på 1900-talet början den första gången jag såg några banan var 1929 bindruvor bara några allmänna och såldes i affärerna på 1900-talet. Här var en herrgård som hade had de kallade veranseri (båthuset där odlades vin- bindruvor även en annan båt som kallades paradis ormen. De drevor handlarna sålde kommo förpackade i korkspån i lådor men det var ej många som hade råd att köpa dem Citroner var ej något som i allmänhet användes. Skalen av apelsiner torkades och användes vid bakning. Numera användes apelsiner bindruvor och bananer i varje hem och nästan året om när de finnes att köpa. Däremot var det endast vid jul som det bankades något av ovanstående. Russin köptes torkade och användes i gröt och bakverk samt kanel. Nötter plockade man

från vildbärande hasselbuskar och förbarade till jul. handlaren hade också nötter att sälja och kallades ölandsnötter.

Bid 1900 talets början hade man även bärbuskar de vanligaste var kreusbär allmänt kallade steckelbär. Samt vinbär (vingelbär små bär med kärnor i bären antagligen vildbärande men i trädgårdsjord blev det rätt skapliga bär. Hallon är en senare sort som man börjat att odla. Hallon plockades vid stenrös och på fällor där man avverkat skog så kallade kalnafällor. De användes till saft. Det var både husfader och husmoder som hettade vilka sorters bär som skulle odlas. Kreusbär fanns både vita och röda vinbären var röda och på någon gård fanns även svarta vinbär dessa svarta vinbär ansågs som mycket hälsoämne

och många lade bären på bränvin för att använ-
das vid behov. Som vid magsjukdom och förkyl-
ning. På 1920-talet började man att köpa förädlade
bärbuskar och då kom det olika kruusbärs sorter
och vinbär svarta och röda. Men med dem
kom också Mjöldaggen. De gödrlades gamla
grenar klipptes bort vid samma tid började
man även odla hallon. När bären blevo mogna
plockades de man bantade tills att nästan
alla bären blevo mogna.

Bären plockades av husmodern med hjälp av
barn samt pigan man sålde även om man
fick för mycket och det fanns de som köpte upp
bär eller också sålde man dem på torget i
Växjö. Bären användes till saft och sylt
som färskvar var det ej många som åt av dem
Möjligen krusbär om de ej vara för sura
saften förvarades i flaskor och användes då

ACC. N:R M. 16804:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

inga bär funnas. Till harts för att korken skulle
bliva riktigt tät tog man kåda från grasser
och småttie förvarades sedan i källaren
ifråga om odling och tillredning och förbering
är det i stort sett oförändrat.

Jordgubbar är en odling som på senare tid
ökat betydligt omkring 1910 var det någon
enstaka person som odlade ett litet land
jordgubbar dessa användes i det egna hushållet
som tillsats i mjölk vid måltiden eller
ät man dem färska något till avsalu förekom
ej i de flåsta fallen var det husmodern som
hade hand om skötseln

var det så att det blev mera än vad man kunde
förbruka rå tillagades sylt vad som blev över
de serverades rånade till mjölk.

Sylt användes till gröt eller pankaka särskilt
till råmjölks pankaka. Ifråga om ökning av

ACC. N:R M. 16804:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

jordgubbsodlingen kan sägas att den ökat betydligt på somliga ställen finnes hela åkrar med jordgubbar samt bättre sorter som lämnar bättre skörd

Tomater var en okänd frukt som på slutet av 1800 talet och början av 1900 talet ej förekom 1930 var här en person som började att odla tomater i mindre skala. Jag var med och såg odlingen. Vi hade nämligen en fell & förening och inom denna förening var odlare av olika slag när vi kommo fram till tomat odlingen boro tomaterna mogna och röda och fina en av os frågade om han fick taga en och smaka och det fick han. Han tog en och började att äta av den men en sådan min som han fick när han bet i den måste ses den kan ej beskrivas när han spottat några gånger kastade han den i stommuren sågande

ACC. N:R M. 16804: //

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Två faser. Efter 1930 kunde man köpa dem
i afärerna och hos trädgårdsmästarna när
bara folk lärt sig äta Tomater så ätes de färskt
sommriga äter dem hela andra i skivor med
socker på På bordet saknas de ej till maten.

Tomater berberas även som smörgåsarlägg.
Numera säljes Tomater i afärerna under den
säsång när det finnes Tomater så att numera
kan sägas att de äro allmänna. Det är de som
har växthus som odlar Tomater här till avsalu
någon odling av andra är ej nämnvärd en och
annan planterar några Tomat plantor vid
en löder vägg men endast för eget behov
och för nöjje.