

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

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion.
s. 1-11.

LuF 132

Frukter och bär i husbehovsodling och konsumtion

Bönder och lärare voro de som näst ägnade sig om odling av frukt och bär vid nägot Torp kunde också finnas en enstaka apel och några bärbuskar tiden avser 1900 talets början. De sorter som näst förekommo var julaäplen "Robacke äple". Spritäple. Kristkäple. Sötäple. astrakan. Kristianstads glasäple. samt rönnålla somliga kallade dem kongsäple Det såges att när krigspolket kom tillbaka från 30 åriga kriget hade dem kornor med sig hem och planterade och därifrån blevo kallade kongsäple.

Päronsorter. Pärasmölla. Gräpäron. och en sorts små päron som kallades för torkpäron vilka torkades hela i bakugnen större päron torkades i klyftor en päron sort kallades

LUF 132

20/12-66

Skördaror. Av plommon var det små gula och kallades gulplommon samt rödplommon. Särsligare än de gula. En sort kallades Kriken. Dessa kallades ochrä sockerbär. Hörsbär var klarbär. Dessa sorter voro de vanligaste och voro en nyttig sak. Det var husfadern som hade hand om träderna och var bestämmande. Pärorna benämndes med ett gemensamt namn Träpårn. Trädgården där jag bor var vid 1900-talet stora pärnträd det ene var vid brösthöjd över salmar i omkretsens höjd var minst 20 meter det bläste omkring 1920. Det hade en ansevärd 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 rödpårn samt plommon sorter

samt äpplen som åkärö. Rosenhäger. Särstaholm
m.m. På våren beskars träden om de blevo för
risiga och kronan förtät. Om hösten skulle
de göddas med göddel från ledsgården hälsat
kogöddel i de flesta fallen skakades frukten
ner från trädet. De sorter som höllo sig till
jule plockades ner för hand innan frösten
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
Färsst frukt vid bygdningar förekom ej.

Färsst mat kräm och fruktsoppa. Färsst maten
ansågs det ej farligt att äta rå frukt men ej
färsst 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 täcken somliga förvarade dem i

sådes örten tillsammans med säden för att de skulle hålla sig. Till vinterförvaring 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 då efter och då var det gott att ha på lager.

Lyllt 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 hushållsmodern. 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 fånga om det var gott om den gratis. framemot juell gick det bättre att sälja äpplen de såldes i Växjö dagarna före juell

Under krigstider som under första världskriget och andra kom fruktodlingen att utökas 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 mycket man såg av apelsiner. Vid jultiden 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 voro för sura äldre personer var det många som ej smakat en apelsin.

Apelsin-saft och marmelad är mycket sent på början 1930 eller senare. Bananer var något

som var helt okänt på 1900-talets början den första gången jag såg någon banan var 1929 bindrubor voro mera allmänna och såldes i affärerna på 1900-talet. Här var en herrgård som hade vad de kallade veranseri (båthuset där odlades vin- bindrubor 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 bindrubor och bananer i varje hem och nästan året om när de finnas 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. Kötter plockade man

från vildbävande hasselbuskar och förbarade
till jul. handlaren hade också mötter att
sälja och kallades ölands mötter.

Bid 1900 talets början hade man även bärbuskar
de vanligaste var krukbär allmänt kallade
steckelbär. Samt vinbär (vingelbär små
bär med kärnor i bären antagligen vildbäv-
ande 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
kötande vilka sorters bär som skulle
odlas. Krukbär fanns både vita och röda
vinbären var röda och på någon gård
fanns även svarta vinbär dessa svarta
vinbär ansågs som mycket hälsoamma

och många lade bären på bränbär 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 krusbärs sorter
och bär bär svarta och röda. Men med dem
kom också Mjöldaggen. De gödslades gamla
grenar klipptes bort vid samma tid började
man även odla hallon. När bären blevo mogna
plockades de man väntade 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 färsk var det ej många som åt av dem
Möjligen krusbär om de ej bara för suva
saften förvarades i flaskor och användes då

inga bär fennas. Till korts för att korken skulle bli rikligt tät tog man kåda från gräset och smälte förvarades sedan i källaren ifråga om odling och tillredning och förbaring 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 åt man dem färska något till avsalu förekom ej i de flästa fallen var det husmodern som hade hand om skötseln

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

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

jordgubbsodlinen 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 fullt förening och inom
denna förening var odlare av olika slag
när vi kommo fram till Tomat odlingen baro
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 stenvuren sågande

ACC. N:R M. 16804:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Två fader 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 serveras 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 nöje