

ACC. N:R M. 16805:1-14.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Ira Almgren, Värje*
Härad: *Konga m.fl.* Berättare: *Olga Kystvöm, "*
Socken: *Linneryd m.fl.* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1966* Född år *1887* i *Linneryd*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Frukter och bär i hushållsodling och konsumtion.

LUF 132

s. 1-14.

Skriv endast på denna sida.

L. 4. F. 132

Jag föddes i Tuusmaja 1887. De största häd-
göarna hade prästen och skolläraren.

Prästgöarna förr var ju alltid stora,
både husen och den tillhörande hädgård.
Allt prästgöarna var så stora, kunde
nog ju att de många gånger måste ta
emot gäster. Det fanns ju inga hotell eller
pensionat att tillgå.

Det gällde för prästhemmet att ha sin
matkälla väl fylld. Det blev den egna
hädgårdens produkter som tillvaratogs.

I dessa hädgårdar fanns både feketkud
och härboken.

Skolläraren hade ju sin bostad i skol-
huset. Till skolan hörde en stor hädgård.
Där fick eleverna till sig hädgårdsskott
och det blev en viktig och betydelsefull för lä-

L. 4. F. 132

5/12-66

L. U. F. 132

Larna.

Bönderna hade inga stora fuktstäd-
gårder. De fuktstäd, som fanns, fick
bära den skörd de ville. Det var ingen,
som gjorde något åt att fukten skulle
bliva bättre, och att häden skulle ge
stora skörd. Ej heller sattes nya städ.

Det var inte många sorters äpplen och
päronsorter som fanns.

Vi hade ett Ringsäpplestäd. Äppelens stam
vorde, de gjorde vi till jul. En del av dem
skulle hänga i graven.

(Äppelträdarna har av en funn född i Öe 1885,
att de hade ett äpple de kallade Vit Gyllen
och Asksten.)

Augustipäron var den enda sort som jag
hörd talas om. Vi hade ett sådant städ.

Öe m. i.
M. L. L.

L. 4. F. 132

Men de prionen var mycket större, än
vid angustiprionen är i dag.

Man från Or berättar om ett prion
de kallade Träprion. Samma hade det
nog fått för det var så kallt. Dessa
prion är vi inte. De förkades och användes
till fruktsoppa och bränsle under vin-
tern.

Plommon hade vi. Det var Vinklörplom-
mon. Rörskär var varmt. Vi hade ett
begränsat. Det var inte så varmt.
Klacker var jag inget om.

(Man från Or berättade att hemmen
morf hade en låg ped med klacker.
Stämot fanns det inte längre.
Endast jord vinkar, som man hade
till soft. Träte vinkar var jag inget

L.L.F. 132

om berättade hon. De saurs nog men
jag tror ingen lygde sig om dem.
Smaken var inte kintalende. Att de
sinnshill mycket vitaminer vore de
inte.

Toppasus hade inte manga frukthad.
Det var kanske ett par äppelstod och
nagot korvstod, samt ror vin-
stod, baka och kruskaka.

(Toppasus mannen från Or berättar, att
hennes morfar som var Toppasus, köpte
omkring 1960 frukthad från Skane
Det var skina, Toppasus och Linn-
äpplen.)

Oftast äts frukten färsk, men
mycket av den fukades. Att det gick
att koka äpplen och marmelad av

ACC. N:R M. 16805:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L. 4. F. 132

äpplen, vorte ingen. Blev det mer än
vad som äts och torrades, gavs det
andra åt quien.

Köpte någon frukt gjorde vi aldrig,
ej heller fisk vi någon. Kostar alla
i byn hade frukt till huskelov.

(Fågelsmannen från Öi berättar att
hennes mor köpte färsfrukt från Francis
sister. Den frukten åt den av och
en del torrades. Hon morfadern sa
att suräppelkiss. Den frukten åt vi
intet på kosten. Men morfadern tog
vår på äpplen, hade den på vinden.
När vintern sen kom, åt vi den och
de smakar bra berättade hon.)

Vi brukade torke vi frukt i ugnen efter
vi hade bakat. Den sken i kitar.

L. U. F. 132

Så när vi hade kals, bjöd på frukt-
stoppa eller. fram som efteråt.

Att frukt skulle vara mycket hörd
vi aldrig talas om. Allt, som gick att
äta, var mycket.

Konsertering på glas Lönghorn sedan
1918. Jag arbetar de på Teleborgs slott.
och kokarna vi gick på en konser-
teringskurs i Väje.

Det var först herrskaperna som tillam-
pade denna metoden, det var flera av
innan den stora allmänheten började
konserera. Det blev ganska dyrt att
konserera. Därför var dyrt att köpa
skulle de även frukten köpas, blev det
för dyrt.

Fälten var det viktigast som konse-

L 41 F. 132

rader.

När den första konserveringen gick till
vet jag ej. När jag började konservera
i slutet av 40-talet, använde jag en stor
kittel. I botten på den la jag en
kardrik, lycorabbel. Det saums de, som
använde flävel mellan bukarna, för att
de inte skulle gå sönder.

Husmodern skötte konserveringen.

Saums det ju ingen i huset ville ha nog
ändå gärna ena med. Konservering an-
sågs fin, allt måste göras på noggrann
för att baka. Det hjälpte inte.
Många lock lossnade, proceduren gick
ganska om.

Det konserveras ak leggs endast fram
vid bjudningar, eller andra festliga till-
fällen.

L.L.F. 132

Lillen.

Tinger i min bruntfärd såldt mig
frukt. (Sagomannen Jesu. O. berättar
att skuffen att de till Väggö fong och
såldt sin frukt.)

Spekulan är jag första gången vid
min mors begravning. Det var
någon 1900.

En morder till var bodast i Sahlholm.
Hon var gift med en veterinär och
unggift i sinare kretsar. När hon
kom hem till begravningen hade hon
med sig marmeladkrukan och ap-
rimer. På detta tydd gästerna efter be-
gravningen. Spekulan var de skurna
i kaffet. De åt utan socker.
Jag tyckte de var sura och se ganska

L. C. F. 132

även de andra. Det var inget jag läng-
lade efter.

År 1902 hade apotekarna kommit till
Linneryd. Jag gick dit och konfirma-
des. Någon gång köpte jag en apotek-
lås och höjde lasten att äta. Även de
tyckte jag de var sura. Jag har aldrig
tyckt speciellt om apotek.

Närman köptes aldrig några apotek
inte ens till jul, ej heller några and-
ra mjölkprodukter. Närretnätter var det
endast vi hade vid julen, berodde
på att de pluckade vi själva.

Apotekarna fanns att köpa endast på
kusten. Först på 40-talet blev det mo-
dernt att koka apoteksmaruller och
apotekssaft. De hade apotekerna mera

ACC. N:R M. 16805:10.

L. 4. F. 132

blivit en vardagsmat och även tillaga-
re. De propagandas det för har mycket
nitraminer och fauns i apelsiner.

Sedan har den propagandan blivit ökad.

De första kassanerna såg jag i
Kalevsted 1904. Det var i ett första
som det hängde en stubbe med nå-
got konstigt på. Jag förklarade för
min morfar vad jag hade sett. Han
berättade för mig att det var kassan.
Jag kommer återmot inte ihåg nikt
av jag att den första kassan.

De första vindurorna såg jag på
Islandsstall 1912. Där fanns stora
djurhus för vinduror och persikor.
De sålde frukten till S. E. i Hock-
holm. Grevinnan brukade guida oss

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

et hem-
stället
efter-
e. Lit-
vmitigt
i den

ist
et med
flera
nya

by
den
starka
byg-

ACC. N:R M. 16805:12.

L. U. F. 132

ning.

Alla här och frakter sålde till-
m. Jag tror de var fulla ända in på
30-talet. Båda sågs ännu till.
frakt och mot tillom.

Farska här, förutom vilka heller
och bliska, att vi inte. Det fanns
varken tillgång till heller eller jordgub-
ber.

När de första jordgubben sig jag
på Teleborgs slott. Det var de farska
med grädd. Var det gott om jordgubben
heller och mjöl. Till sist blandade jord-
gubben med andra här, för att
slippa ut dem.

Jordgubben ansågs för och lagts in
på 40-talet var ett finare här än

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LIVS-
IVET
ND

LIVS-
IVET
ND

L. 4. F. 132

på vindruor.

Enkoner såg jag aldrig till i mitt hem.
Det var först sedan jag kom till stället
jag fick se denna frukt. Som efter-
rätt hade de ofta citronkomagor. Cit-
ronen användes också till vintersallad.
Det var de två sorterna jag såg den
användas till.

Det var herrskapet som först
började använda den. De åt det med
de flöte sorten. Också på det flöte
är rumen den stora massan börja
använda denna nymodighet.

Kanner är citronen en vanlig
förfärd i hemmen. Den används
till soppa, fisk, gullring, till drinkar
och ännu som tillbehör vid förtärl-

L.U.F. 132

ning.

Alla här och frakter sålde till-
vis. Jag tror de var fulla ända in på
80-talet. Båda sågs även till.
Frakt skickades till.
Första här, förutom vilka kallar
och blädd, att vi inte. Det fanns
många tillgångar eller jordgub-
ben.

När de första jordgubben såg jag
på Teleborgs slott. Det såg de första
med gredde. Var det gott om jordgubben
koka de ryll. Till sist blandade jord-
gubbarna med andra här, för att
skugga ut dem.

Jordgubben anses för och bär in
på 80-talet var ett finare här än

ACC. N:R M. 16805:13.

L.U.F. 132

andra. Numera köps det mycket god-
gubben. De äro färskare med gredd
de ligga in, kokas till sylt och saft.
Det är ju numera känt att de äro
bättre mycket jämnare.

Jag har också jag blev gift använd
mycket godgubben. Vi äro de färskare
och vi kokar jag korngröt. Den an-
vänder jag oftast till ostkaka.

Tomater hade vi inte i mitt hem,
och jag såg heller inga Lorrain 1914
och det var i Danmark. Tomaten
var inte tillräckligt, de äro skifor
oftast med salt och peppar.

Jag tror de kom till Sverige
ungefär samtidigt som de fanns
i Danmark.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16805:14.

minan allmän-
i i någon stor
de först kom
de se dyra, de
de smärre
enokarne och to
billigare.

Var en vardags

visste jag inget
helt se recept

mig som var ju
mycket om de
äro den, nä-
de finare färg

L. 4. F. 132

på smidman.

Enkoner sig jag aldrig till i mitt hem.
Det var först sedan jag kom till stället
jag fick se denna funkt. Som efter-
skift hade de ofta sikhonkomage. En-
konen använde också till vinnomittet.
Det var de två sikhoner jag såg den
användas till.

Det var herrskapet som först
började använda den. De är det med
de flesta saker. Ofta tar det flera
år innan den blir mörren börja
använda dessa mynndighets.

Kanner är sikhonen en vanlig
föreläggare i hemmen. Den används
till söm, fisk, garnning, till dränka
och även som likemedel vid förtöyl-

ACC. N:R M. 16805:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L. U. F. 132

ming.

Alla här och frakter sålde till-
vis. Jag tror de var fulla ända in på
30-talet. Båda sågs ännu till.
Frakt skickades till.
Första här, förutom vilka heller
och bliska, att vi inte. Det fanns
varken tillgång till heller eller jordgub-
ber.

När de första jordgubben såg jag
på Teleborgs slott. Det sågs de första
med gredde. Var det gott om jordgubben
koka de myll. Till sist blandade jord-
gubbarna med andra här, för att
skicka ut dem.

Jordgubben ansåg för och lagat in
på 40-talet var ett finare här än

ACC. N:R M. 16805:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L.4.F.132

anden. Lunnar köps det mycket god-
gubben. De älskade smaka med gräddor
de Lunnar in, kokas till sylt och sylt.
Det är en lunnar kisel att de lunnar-
heller mycket goda.

Jag har också jag blev gift av en
mycket godgubben. Vi älskar de Lunnar
och vi kokar jag kornet. Den an-
vänder jag oftast till ostkaka.

Tomaten koka vi inte i mitt hem,
och jag såg heller inga Lunnar 1914
och det var i Danmark. Tomaten
vi inte tillbehör, de älskade
oftast med salt och peppar.

Jag har de kom till Sverige
ungt och vackert som de Lunnar
i Danmark.

L. L. F. 132.

Det tog flera år innan allmänheten
började äta tomater i någon större
utsträckning. När de först kom
i marknaden var de så dyra, det
kann man en viss. Så småningom
började ju även smokarna odla toma-
ter. Så den blev billigare.

Smokarna ät tomater en vardags-
vara.

Sågtade tomater visste jag inget om
förän jag som gift fick se receptet
i en kokbok.

En värdinna till mig som var prinst-
skötare tyckte vi mycket om den
tomaten. Hon hade ätit den, när
hon hade de gäster i de finare sälls-
ma.