

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

Frukter och bär i husbehovsodling och konsumtion.

LUF 132

s. 1-14.

L. U. F. 132

Jag föddes i Ljungerød 1887. De största häd-
gödsarna hade prästen och skolläraren.

Prästgödsarna före var vi alltid stora,
både husen och den tillhörande hädgård.
Allt prästgödsarna var så stora, berodde
någ på att de många gånger måste ta
emot gäster. Det fanns ju inga hotell eller
pensionat att tillgå.

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

I dessa hädgårdar fanns både feketkud
och häckverk.

Skolläraren hade ju sin bostad i skol-
huset. Till skolan hörde en stor hädgård.
Där fick elevenna till sig hädgårdssköt-
sel. Det blev en riktig verksamhet för lä-

L. U. F. 132

5/12-66

L. 4. F. 132

Larua.

Bönderna hade inga större frukthääd-
gärder. De frukthääd, som fanns, fick
bära den skörd de ville. Det var ingen,
som gjorde något åt att frukten skulle
bli bra, och att häden skulle ge
större skörd. Ej heller sattes nya häd.

Det var inte många sorters äpplen och
päronsorter som fanns.

Vi hade ett Ringäppelhääd. Äppelträden
stod, de givde vi till jul. En del av dem
skulle hänga i graven.

(Äppelträderna har av en fun lörd i Dec 1885,
att de hade ett äpple de kallade Vit Gyllen
och Bräken.)

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

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUNDÖn m. i
Millo tid.

L. 4. F. 132

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

Num från Ö berättar om ett prion
de kallade Träprion. Samma hade de
nog fått för det var så stort. Dessa
prion är vi inte. De lockades och användes
till fruktsgryn och kranas under vin-
tern.

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

(Num från Ö berättade att de under
morf hade en låg ped med klacker.
Däremot fanns det inte lugnar.
Endast röd vinbär som man fick ha
till saft. Svarta vinbär var jag inget

L. L. F. 132

om berättade hon. De saurs nog, men
gick hos ingen bygdde sig om dem.

Smaken var inte fuktlande. Att de
iinsköll mycket vitaminer visste de
inte.

Loppsauv hade inte många fuktthet.
Det var kanske ett par äppelthet och
något korbis thid, samt röd vin-
bets lachse och korvthid.

(Loppsauven från De berättar, att
hennes morfar som var Loppsauv, köpte
omkring 1960 fuktthet från Skane
Det var Skane, Lofstadsborn och Lofstads-
äpplen.)

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

L. 41 F. 132

äpplen, vintc ingen. Oblev det mer än
vad som äts och torkeades, gass det
andra åt juicen.

Köpte någon frukt gjorde vi aldrig,
sj heller gick vi någon. Fastän alla
i byn hade frukt till huskelov.

Tage mannen från Öi berättade att
hemmas mor köpte färsfrukt från Frans
Sjöri. Den frukten åt den av och
en del torkeades. Hos morfadern fanns
ett suräppelträd. Den frukten åt vi
intet på hösten. Den morfadern tog
vare på äpplen, lade den på vinden.
När vintern sen kom, åt vi den och
de smaksade bra berättade hon.

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

L. U. F. 132

Även när vi hade kalas bjöds på frukt-
oppa eller -kram som eftervänt.

Allt frukt skulle vara myskigt för att
vi aldrig talas om. Allt, som gick att
äta, var myskigt.

Konservering på glas. Lärdom redan
1918. Jag arbetade då på Teleborgs slott.
och hösten kan vi gick på en konse-
rveringskurs i Växjö.

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

På den tiden var det vanligt, som konse-

L 41 F 133

rader.

När den första konserveringen gick till
vet jag ej. När jag började konservera
i slutet av 80-talet, använde jag en An-
kittel. I botten på den lade jag en
kannduk, lycobukkel. Det saurs de, som
använde flässel mellan bukarna, för att
de inte skulle gå sönder.

Nusmoderna stötkonserveringen.

Saurs det jinglen i hurst ville hon nog
ändå gärna vara med. Konservering an-
sågs fin, allt måste göras så noggrant
för att lyckas. Det hjälpte inte.
Många lock lossnade, proceduren fick
göras om.

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

L.L.F. 132

Lällen.

Inger i min hemskt salde någon frukt. (Lagomannen Lina O berättade att de hade gått till Väggö Torp och sålde sin frukt.)

Spelsin är jag första gången vid min mors begravning. Det var sinan 1908.

En moster till var bodad i Låholm. Hon var gift med en veterinär och ungrik i Linae kretsar. När hon kom hem till begravningen hade hon med sig marmeladkruket och apelsiner. På detta ljud gästerna efter begravningen. Spelsinerna var då skanna & klyfta. De åt utan socker.

Jag tyckte de var sura och så gjorde

L. C. F. 132

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

År 1902 hade apelsinerna kommit till
Linneryd. Jag gick då och konfirma-
des. Någon gång köpte jag en apelsin
för att ha på katten att äta även de
tyckte jag de var sunda. Jag har aldrig
tyckt speciellt om apelsiner.

Närman köptes aldrig några apelsiner
inte ens till jul, ej heller några and-
ra nydjuplar. Närrebrädder var det
endå vi hade vid julerna, blev de
så att de pluckade vi själva.

Apelsiner fanns att köpa endast på
kusten. Först på 40-talet blev det mo-
dernt att koka apelsinmarc eller
apelsinsoft. De kade apelsinerna man

L. 4. F. 132

blivit en vardagsman och även tillhå-
llare. De propagandas det för har mycket
nitraminer och fanns i apokryfer.

Sedan har den propagandan bara ökat.

De första kända mig jag i
Hälsö 1904. Det var i ett förste
som det hängde en ställe med nå-
got komiskt på. Jag förklarade för
min moster vad jag hade sett. Hon
berättade för mig att det var kända.
Jag kommen skämtat inte ihjäl något
ai jag att den första kända.

De första vändorna jag jag på
Tälsö 1912. Där fanns stora
djur för vändor och persikor.
De sålde frukten till H. i Hock-
holm. Gärman hade guiden

L. 4. F. 132

på vindruvor.

Ätthoner sig jag aldrig till i mitt hem.
Det var först sedan jag kom till skolan
jag fick se denna frukt. Som efter-
skatt hade de ofta ätthonsomaga. Ät-
thonen användes också till vinvinning.
Det var de två sorterna jag såg den
användas till.

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

Ätthoner är ätthonen en vanlig
förädlare i hemmen. Den används
till vin, fisk, gäddning, till skinka
och ännu som ätthonsdel vid förtärl-

L.U.F. 132

ning.

Alla här och frakter sålde, till-
vis. Jag tror de var fulla ända in på
80-talet. Bären sågs ännu tillvis.
Frakt sålde och tillvis.

Färskt här, förutom vilka heller
och blädder, att vi inte. Det fanns
någon tillvis och heller eller jordgub-
ben.

När de första jordgubben såg jag
på Teleborgs slott. Där äro de färskt
med gräddt. Var det gott om jordgubben
koka och sylt. Till sist blandade jord-
gubbarna med andra här, för att
slugga ut dem.

Jordgubben används för och lagts in
på 80-talet var ett färskt här än

L.U.F. 132

ander. Numera köps det mycket jord-
gubben. De älskade förska med gäddor
och fiskes in, kokas till sylt och soff.
Det är ju numera känt att de inte
heller mycket jän.

Jag kan också jag blev gift använd
mycket jordgubben. Vi älskade förska
och vi kokar jag kornvett. Den an-
vänder jag oftast till ostkaka.

Tomaten heter vi inte i mitt hem,
och jag såg heller inga löv i 1914
och det var i Danmark. Tomaten
var inte tilltalande, de älskade därför
oftast med salt och peppar.

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

L. L. F. 132.

Det tog flere af minne allmånheten
började äta tomater i någon större
utsträckning. När de först kom
i marknaderna var de så dyra, det
kann man en orsak. De småningom
började ju även smokarna odla toma-
ter. Så den blev billigare.

Smokarna af tomater en vardags-
vara.

Förläse tomater väste jag inget om
förrän jag som gift fick se receptet
i en kokbok.

En vägarke till mig som var prunt-
skötarna tyckte vi mycket om den
tomaten. Den hade ätit den, när
hon hade de guds i de finare famn-
na.