

ACC. N:R M. 16806:1-24

Landskap: Småland Upptecknare: Lova Mångren, Värje
Härad: _____ Berättare: "
Socken: Värje Berättarens yrke: fru
Uppteckningsår: 1966 Född år 1910 i Värje

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Frukter och bär i husbehörsodling och konsumtion. s. 1-24. LMF 132

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16806:1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 132

Prattarna fön i Liden var nog de som bodde
de största hädgaivarna. Prastgaivarna var alltid LUF 132
stora. Därför kom nog Liden.

De bodde ju oftast i stolkaret och Liden
det bodde en stor hädgaiv.

Jag minns från min egen tid, hur stor
hädgaivarna var. Liden hade vi ett stycke
av den. Helt till att stora hädgaivarna fick de
ju ganska. På den tiden hade vi ett ämne,
som hette hädgaivskottet. Då fick vi ju
och hänger till med skida gömmat i Liden
hädgaiv. Produkterna hädgaivarna gav fick
Liden.

Andarna agnade inte frukt hädgaivarna
något större inhem. Det fanns utlignen
gömmat för den.

Tygarna hade oftast några applikater

12/12-66

L.L.F. 132

av enkla sort. Det ser man ofta på de gamla ödebyerna, där äppelträd, kir och morbälgar. Vinkärbusken och kruskål hörd och till byrdestugor, och så de oblagade stenbusken.

När handverkslärarna hade det, var jag inte så
 mycket om. Från gulduret var det flera
 handverkslärare som köpte gamla hus med
 fruktträdgård, eller byggde nya villor. Allt i
 plantorna var det fruktträd. Byggs en villa i
 västra delen, utskätsas de till fruktträdgård.
 Tomterna är ju inte så stora numera ut-
 rymmet som förra utrymmet är de till prydnad-
 växter och blommar. De antas det är minst
 för att det inga fruktträd ha.

De vanligaste apphysviteine jag minns
är: Sijne Tjilisch Kraunkor, Lofstskohn,

L.H.F. 132.

Ockra, Citronäpple, Skrokan, Grann-
stein samt Filippa. Det serare är rött
som mycket och ansåts, som prydd i jul-
granen.

Tvåvorken jag känner till var: Grä-
säron, Gule Holthe, Ransjöron.

Blommor gula och röda samt Skrokan.
Korshai fanns också, röd, ligare
samt Blackör.

Båren var: röd- och svart vinbär, korshai,
samt hallon.

De röda vinbärskurarna gav alltid
mycket skörd. Jag vet inte att de båren upp-
skattades så mycket under min barn dom.

Det var baren som fick äta den, direkt
från buskarna. Men mer och mer har de
trötts ansåts. Inflyghen röd vinbär anses

L. U. F. 132

nummer som en lachschet. De möjligen
orsaken der, att antalet buskar som är
mindre än förr.

Isack vinkie avsågs finare. Det var eld-
rig skodon så riklig från de buskarna, och
så var det ett läkemedel vid förkylnings-
sjukdomar. Vinkiesoft i varmt vatten
var effektivt. Tullen kokades det mjukt av
svarta vinkie, och att den färska som
inte många som gjord. Smaken på
den var inte tilltalande. Jag tror förresten
landet är det samma än i dag. De smärning-
om kokades det ganska av hård röke och sken-
ta vinkie.

Av hussten gjordes inte så mycket.
Det blev till klän, när först mjölbrägg
var ansträpad. Underligt nog var det förr

L. U. F. 132

alltid mjölkbygg på skum. När karens i
småningom blev befriad från mjölk-
byggen, konserverades de på följande sätt.
Bären pluckades på flaska och kallt
vatten högs på. De kachades och satte
i källan till järing. Bären användes
sådan till kaviar. Det var ju vanligt före
att alltid ha efter sig en enkel skum
om, oftast var det kaviar eller soppor. De
för förbrukades mycket till under vinteren.
Med kalserna gjordes på samma sätt
som med kruskuren.

Mycket av vinterens kafforiet pluckades
i skogen. De gick krusen ge sig ut för att
plucka de olika karens. Inga uppkastades
mest i mitt hem. Oftast pluckades såd-
na mängder på söta skum vid inbok-

L.41.F.132

ingen hade de inte råd med de jersk^{or} och
afterhand som de ats. Allt hoka tungen
dricks var de inte populär.

Hv blakaren kokade mor kauspott.
Hon använde det till kram och även till
paukaker och plattor.

I mitten af 18. talet var jag all rader
berast kokades. Jag var att när min
yster var i 8 aialden de en dag skulle
de skolutflykt. Vardigt var de att ku-
nen skulle ha mest och dricks av na-
got slag med mig. Eftersom mor aldrig
kokade saft, hon använde det som lyt hade
min yster ingen att ta med mig. Men
hon ville inte vara same än de andra.
Hon teg en flaska mjölk och latsed som
om det hade varit raderkraft. Fölgen

L.H.F. 132

vi jo stände lit. rakuberoft.

Ven som bestände vilka fuktstid,
som skulle plantas ut jag ej.

Det var inte så mycket att det köptes
mycket för att byta ut gamla.

Upprättningen av gamla städ, vi var mycket
och jag tyckte det gav fint resultat.

Jag har den uppfattningen att fuktstid-
den skulle ha gått ganska sköda utan att
det skulle behövas någon speciell stöd-
del av den.

Jag minns på 30-talet, när vi först egentligen
beaktade hur man ville man var att
orderna blev nödiga och för många kast,
och hur många det var med besvärningar
av fuktstaden.

Vi levde i en av guldhunk hänske-

L.H.F. 132

kostade. Där var en mycket stor frukt-
gård till, men helt utan fruktkärl.

Där fanns ett par stora lönnar, ett al-
skad, och en lång rad röd mulis-
busken och några brunskibuskor.

På andra sidan vägen fanns ett smärre
skad. Det höjde inte alls till oss. Men efter
som vi inga fruktkärl hade vi antag
vi hade all det skad som vi vil. Vi skulle
vil ha något att kryta med.

Vad för inga fruktkärl hade plantorab
förstär jag ej.

Falkhökten använde vi som en till
mos. Den nedplodade frukten lönnar-
na för att äta frisk. Där hade och
aldrig tyckte om den smaga frukten,
och att göra, om de hade någon.

LUF 132

Färsk frukt serveras aldrig till efter-
rätt. Vid Gudningarna serveras färsk frukt
på gästbordet.

Alldrig hörde jag talas om att det var
mycket att äta frukt.

För den som måste köpa sin frukt an-
sågs det mer som en lyxvara.

Blev det rejält fruktskörd, räknas det
in till att både koka mos och lager
för maten. Var det liten skörd, så fick
moset vara och frukten äts färsk.

Det var viktigt och billigt rätt att förvara
frukt om att locka den. Äpplen skals-
des och kross i ringar, säckarna fanns att
köpa och fanns även, de lockades i ringar
och lades sedan upp på en vint eller gärd-
stak där det var lockt. Med prism gjordes

L.L.F. 132

likadant. Men de skaldes inte, att kryss
skars upp i blomqvast och så kokades
de som äpplen. Oftast används mindre
pömsocker till detta. De unga frukten
används sedan till kräm eller sylt
gärna med saffryn i. En mycket sm-
åkig och omtyckt efterrätt.

Jag minn att min mor av sucappelen
gjorde vit. Färd kokade ett fint mos
som mest likade marmalad.

Att göra äppelkvist och must, var ju
se uppfunnit då. Vin gjordes på den,
men jag tror ej att äpplen eller päron
användes.

Vid nedlagningar användes stega om
frukten satte högt upp. En kvig att
plocka den i. I högen var fastat ett

ACC. N:R M. 16806:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

L. L. F. 132

suore. När korgen var full hade den,
som plockade även att tvinn ned korgen.
Den som stod på marken plockade in
äpplena och oftast lades de i en mangel-
korg. Sen frysorkades de. Men inte
plockades de ned så varmt som
det görs nu. På tiden var inte krysor så
stora när det gällde frukt. Vad gjord det
om det var fläsk på den.

Det fanns många som hade några
kräddor, att det skulle till mer än
den egna förbrukningen. Frukten såldes
på Väggö Torv, Torvdegarna.

I mitten på 30-talet plockade vi ned
frukt med en sorts nedplocknings-
gaff. Det var en lång stång, på den
var fästad en tyggips, och så fanns det

L.L.F. 132

en skiva, den var skarp vid isens om-
börd. Den sken på ett fint vitt avskottet
på applet, från halsen.

Den beaktade i hokningen blev modern
i mitten på 20-talet.

På de första konservbuckans
lock var ett hål. I det hålet stoppades
en gummiplugg. Den gummipluggen
ersattes vid senare buckans gummingar.
Vad en sådan buck skulle öppnas, användes
en pump, som drog upp pluggen.

Applet var förpackat i stora skenbu-
kar, och icke som nu i små glasbuckor.

Den konservade frukten togs endast fram
vid speciella tillfällen och serverades de
med vagngrädde.

De som inget egen frukt hade, köpte

L.H.F. 132

in någon till kanske 10, till jul. Det
var de oftast från gårdarna som hade mycket
färd. Appelen skulle ju alltid geimer till
helgen.

Allt gårdarna inte gav kort något,
varken färd eller till det minn jag
särskilt väl.

En morfar till mig bodde mitt över
vägen. Han de hade gärdskortad, men
det fanns färdthit. Vi gick aldrig ni-
got av dem. Jag minn att min yngre
systrar och min bror, som små, steg
upp tidigt om morgnarna och gick in
till min morskas köksstuga och pluckade
upp färdstuckan. Det var kanske inte
exakt gott men som menen ha jag
stor förståelse för deras handlande.

L. L. F. 132

Det var ju ett sätt att få sitt byskamats
stillet.

Och man gör jämförelse hur det är i dag.
Samma generositet med fukten.

Ägare av fukthäsgårdar är ju glad
både någon vil komma och plöcka.

Och man har människor blivit så lömska.
Så många gånger fukten de när.

Och ju längre en mycket milt människor
annars kan kunde mycket vil ha och äta
kärnor från egna fukt utan att ge oss
baca något. Så vi stod och tittade.

Och det låg en stor hädgård mitt emot
vi stod. Och la oss alla mycket fukt.

Sen ägaren hade plöckat ned fukten.
Sick vi bara gå in och plöcka med fallna.
Vi grävde bland tor och jord och tittade

L.L.F. 132

mer eller mindre sen frukt. Det var bara
att titta av dem med kender och sen
än. Där det gällde frukt var vi aldrig
bortkända.

Fruktburet hade en stor fruktodling med
många fruktträd. Där gick vi och titta-
de på frukterna. Där vi kom till ett frukt-
träd därigenom kunde vi se att
vi fick det äpplet med huvudet. Vi titta-
de att det var färdigfrukt. Längst bort
fick vi inte ens plocka det. Fruktburet
använde den gäva.

Men frukt åt vi, om än på rådjur.
Så. Ofta om vi på fruktburet och på-
lade. Vi gjorde inte det som någon som
spok, utan för att få viss fruktbeho-
v. Ett annat sätt att få tillag

L. 4. F. 132

Levkt, an att i en Levkt-handel köpa
skadad levkt. För en 25 öring kunde
vi få en stor påse med halva äpplen,
päron och äron äpelskinner. Övermånga
benamn såldes även billigt.

Levktodlingen har ju skott vi även
konsumtionen.

Äpelskinner var mycket mycket under min
baser som. Jag minns att vi levkte för
ett halvt om till jul. På julhelgen
fick vi i regel ett helt. De äro alltid
med surhet. Natligen var de sura eller
var det varan som gjorde det. Som efter.
Sått servades de inte. Aldre äppelsk.
Lade inte äpelskinner var mycket.

Jag tror inte min förälder hade fått äp-
elskinner som bara eftersom de var så att-

L. 4. F. 132

aprikser under min uppväxt.

De var dyra och ansågs som en lyx-
vara. Någon saft eller marmelad kokas
dock inte. Det var först på 30-talet som
det blev alltså vanligt att äta aprikser,
och det var skalen som användes till
marmelad.

Min första kontakt med kersen var
när var i 16 års ålder. Den hade nog
lite mindre betydelse, men var inte bär-
av den stora allmänheten. Trots att de
är mycket dyra. Jag tyckte inte de var go-
da och jag fick de flesta med samma
uppfattning. Man fick bara sig att äta
dem.

Vindruvor ansågs som ännu finare
och när jag först gick omkring dem

L. L. F. 132

minn jag ej. Jag var hemma i slutet på Do-
sabet avsågs det mycket friskt att ge bort
en klänning, närmare gästiknager.
Det var ingen stor klänning för 3 kr.

De klänningarna, apokryfer, bevaras,
som de och citatet kallas i grönads-
affären. Först när det blev större åtgång
på den såldes de i specialaffären.

Det var först i slutet på Do-Sabet.
Eftersom använtes frukt mycket i
mitt hem aldrig när jag var borta. Men
jag vet att många använde citatet i samman-
hanter med förhållning. Till vad skulle vi
ha använt citatet. Vi hade aldrig citatet
oss, inga dränkar för slottet var en
citathälsa till, frukt som var en frukt
som skedde på smörgåsar, eller till

L.H.F. 132

stekt fisk. Det var inte många, som tänk-
te på att en rikman kunde sitta god smak
på mycket. Thund på rikman var jag ej.

Andra mydder, förtom kaktusplan-
ter, aprikoser, fisk, nötkött och rorsin
försåm inte hemmets. Det var inte många
som köpte mydder, de var alldeles för
dyra. Konditorier använde krosser-
kads enar som skenaker på fisk.
Senare kom i handeln även krosser-
kads.

Fisk, nötkött och rorsin köptes en-
last till jul. Fatta fanns av olika
slag. Krosser, nötkött, rorsin, nötkött,
pasta, nötkött och krosser, dy-
rare.

Fatta nötkött, nötkött efter hand

L.H.F. 132

som de megnade. Barren kunde inte plucka
den de hade varit att angöra milken som var
mjögn. Det är huskorn som gör det.

Pluck milken pluckade barren. Det var of-
fent så gott om den så de var de inte
räddor om. Jag har hört att milken inte
ska repas av, hela klossen ska repas
helt. Repas de bli det inget till nästa
år. Jag vet inte om det har någon betydelse
de.

De som hade gott om mjölk milken
och inte kunde använda eller föregå det
sälde den. De liden har alltid varit högre
pris på än rook milken. Den såldes lite-
ris. Med ett litet pris märks de till och
kunden hade alltid högt med för att de
den i. Rostongen fanns inte då. Det var

L. U. F. 132

blev bråkigt med den förpassningen ut
gav sig.

Frakta rinken var det inte många som
tyckte om att äta färdsk. De använde
merst till ost och gelé. Att stoppa
wacka rinken på flaskor och slä blaurvin
på är väl ett yngre förhåll.

Jordgubbs odling var inte vanlig. Frikhuset
hade jordgubbs land omkring St. tätet
och så en som ledde gräns med oss.
Men aldrig lät han oss smaka några.
Frikhuset använde sinna till för eget
bruk.

Älver jordgubbs körd, riklig och en del
färdsk, men oftast blev det sylt av dem.
Var det en stor familj och till jordgub-
ben kokades de till kram. Det blev mer

L.L.F. 132

av den dr. Roken soft på jordgubben för
det var inte så mycket som gott om färsen det
inte och dessutom ha de blivit alltså
sit dyra. Jag tycker än i dag att jord-
gubbssoft är en stor nyt.

Än så 1966 års Lövda jordgubben
med grädd, det rökta soft och sylt
och den så mycket som färsen in. Jord-
gubbsproduktionen och konsumtionen har
blivit väsentligt.

Tamara smakar jag första gången som
17 åring. Hög såg de apfelfärs ut, men
sag så illa de smakar. De flösta tyckte
likadant. Det var en gammal man näst
lära sig att. Då hörde man hur mycket
det var med Tamara. Vi åt den antingen
med salt och peppar eller socker.

L.L.F. 132.

I jag är det nog ingen som använder den tryckta till. Till matlagning används de ej.

På julekvällen såg jag den första tomatsodlingen. Efter hand köpte allt mer och mer intressen sig för tomatodling. Det blev mycket en stor skörd till en höjda. Plantorna var fina.

På smarringen kom det handgärda planter och folk lärde sig mer och mer om tomater. Skörden blev riklig.

Mycket de gröna tomater kunde jag inte till förrän jag gick gifta mig 1935. Jag såg ett recept i en bok och köpte in. De smakar utmärkt gott. Men jag anser att det är vi mycket svårt att ta in dem och även myll

ACC. N:R M. 16806:24.

L. H. F. 133

gudske vi jag rokke de som byt ut de
hvar flem de de na jag de Gudning.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND