

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

Landskap: *Småland* Upptecknare: *Lova Almgren, Växjö*
Härad: Berättare: "
Socken: *Växjö* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1966* Född år *1910* i *Växjö*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

Skriv endast på denna sida.

LUF 132

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

De bodde ju oftast i Stolkaret och fick
det bodet en stor Härdgård.

Jag minns från min egen hola, hur stor
Härdgårdarna var. Liden hade vi ett stycke
av den. Helt till att stora Härdgårdarna fick de
ju ganska. På den tiden hade vi ett ämne
som hette Härdgårdskottel. De fick in ut
och hjälper till med olika göromål i Liden
Härdgård. Produkterna Härdgårdarna gav, fick
Liden.

Bönderna ägnade inte fruktHärdgårdarna
något större intresse. De fanns ut till
göromål för dem.

Torborna hade oftast några äppelträd

12/12-66

L. U. F. 132

av enkla sort. Det ser man ofta på de
gamla örborpen. Den äppeltraden står den
morsklupan. Vinkerbushen och kruskå
hörd och i till borparstugorna, och så den
obhögslorsten myrenbusken.

Den hantverksman hade det, och jag inte så
mycket om. Han gjuturad var det flera
hantverkare som köpte gamla hus med
fruktträdgård, eller byggde nya villor. Alltid
planterade de fruktträd. Byggs en villa i
nya dagar, utskutur de helt fruktträden.
Förböras de ja inte så stora nummer ut-
rymmet, som färs utsmittas de till prydnad-
träskan och klomnor. De antas det är minst
förstå att inga fruktträd ha

De vanligaste äppelsorterna jag minns
är: Signe Tillsch, Rasmussen, Lofstokholm,

L.U.F. 132.

Ockra, citronäpple, ströken, färg-
sten samt filippa. Det ser ut som om
som mycket och används som prydnad i jul-
granen.

Päronskinn jag känner till m: Grä-
päron, färg, blott, Ranelpsäron.

Plommon, gula och röda samt ströken.
Kirschäpple färg, röda, kigärde
samt klackor.

Päron m: röd- och svart vinbär, ströken
samt kallon.

De röda vinbärskusarna gav alltid
mycket skörd. Jag vet inte att de blivit upp-
skattade så mycket under min barn tid.

Det var bara som fisk åta den. Svart
färg kusarna. Men mer och mer har de
blivit används. Infrysda röda vinbär används

L. U. F. 132

minnen som en läckerhet. De möjligen
orsaken der, att antalet buskar som är
mindre än före.

Truck vinet används förare. Det var eld-
rig skörden så riklig från de buskarna, och
så var det ett läkemedel vid förkylnings-
sjukdomar. Vinet var i varmt vatten
var effektivt. Tullen kokades det sylt av
svarta vinet, och äta dem färskt var
inte många som gjorde. Smaken på
den var inte tilltalande. Jag tror förhåll-
landet är det samma än i dag. De småning-
om kokades det sylt av både röd och svart
fa vinet.

De buskarna gjordes inte så mycket.
Det blev till slut, när först myrlorger
var utspridd. Underligt var det före

L. U. F. 132

alltid mjölbagg på sten. När hänsen
småningom blev bedröf och mjöl-
baggen, konserverades de på följande sätt.
Bäcken pluckades på flaskor och kall
vatten drogs på. De kackades och sattes
i källan till frysning. Bäcken användes
sedan till kakan. Det var ju vanligt före
att alltid ha efter sig ett eller annat
om, oftast var det kakan eller soppen. De
för förbrukades mycket till under vintern.
Alla saker som gjordes på samma sätt
som med huskåsen.

Mycket av vinterens bär fördes pluckades
i skogen. De fick bären ge sig ut för att
plucka de olika bärerna. Bäggen uppkallades
matt i mitt hem. Oftast pluckades såd-
na mängder så stora som vid vinter-

L. 4. F. 132

mingen hade de inte råd med. De fick stå
afterhand som de såg. Allt hoga lugn-
dricks var de inte populärt.

Hv blåsten bekade mr kampst.

Hon använde det till skam och även till
paukukor och plättu.

I mitten ji Co. tålet var jag all raker.
beraft bekade. Jag var att när min
myter var i såväl som de en dag skulle
de skolutflykt. Vankigt var de att ku-
nen skulle ha mest och dricks av nå-
got slag med mig. Eftersom mr aldrig
bekade raft, hon använde det som lyf, hade
min myter ingen att ta med mig. Men
hon ville inte vara som de andra.
Hon tog en flaska mjölk och lätse som
om det hade varit rakerkraft. Fölgen

L. 4. F. 132

vi på skändde lit rakubersaft.

Ven som bestände vilka fruktkädd,
som skulle planteras, och jag ej

Det var inte så möjligt att det höjdes
nya frukt för att byta ut gamla.

Ompröjningen av gamla frukt var möjlig
och jag lyckas att gav fint resultat.
Jag har den uppfattningen att fruktkä-
den skulle ha en god skörd utan att
det skulle behövas någon speciell sköt-
sel av den.

Jag minns på 30-talet, när vi fick egen
fruktgård, hur man minns man var att
sorterna varit nödiga och för många kast,
och hur många det var med besprutningar
av fruktkäden.

Vi bodde i en av sjukhusets fjärrbe-

L 4. F. 132

kostade. Där var en mycket stor Lill-
gård till, men helt utan fruktträd.

Där fanns ett par stora lönnar, ett äppel-
träd, och en lång rad röd murkis-
buskar och några brunskurkar.

På andra sidan vägen fanns ett smärre
träd. Det hörd inte alls till oss. Men ofta
som vi unga fruktträd hade vi ansåg
vi bara att det träd var vitt. Vi skulle
väl ha något att skryta med.

Vad för unga fruktträd hade plantorab
förfädd jag ej.

Fallfrukten användes då som en Lill-
mos. Den modplockade frukten lönnar-
as för att ätas färsk. Där bara och
alltså tyckte om den mogna frukten
och att göra, om de hade någon.

L. L. F. 132.

Färsk frukt serveras aldrig till efter-
rätt. Vid gudningarna serveras färsk frukt
på "gottbordet".

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

För den som måste köpa sin frukt an-
ser sig det mera som en lyxvara.

Blev det rejäl fruktskörd, räckte det
jag till att både koka mos och lager
för minnen. Var det liten skörd, så fick
moset vara och frukten äts färsk.

Det var mycket och billigt rätt att förvara
frukt om att locka den. Äpplen skals-
as och kross i ringar, sädane fanns att
köpa och fanns även, de lockades i ringar
och lades redan upp på en rist eller gärd.
Vad var det om lock. Med prisen gjordes

L.L.F. 132

betkadant. Men de skolas inte, ett krys
skars upp i blomkvant och så lockas
de som äpplen. Oftast används mindre
pömsvada till detta. Deuna frukt
används sedan till kräm eller mjö-
göra med saftgryn i. En mycket sa-
lig och omtyckt efterrätt.

Jag minn att min mor av sucapples
gjorde vit kaviar och ett fint mos
som mest likade marmalad.

Att göra äppelkaviar och must, var in-
te uppfunnit då. Vin gjordes på den,
men jag tror ej att äpples eller jöns
användes.

Vid nedlagningar användes stegar om
frukten satt högt upp. En höjd att
plocka den i. I högen var fastsat ett

L. L. F. 132

suore. När korgen var full hade den,
som pluckad blev att tvinn ned korgen.
Den som stod på marken pluckade in
äpplena och oftast lades de i en mängd
korg. Sen försörktes de. Men inte
pluckades de ned på samma sätt som
det görs nu. På tiden var inte krasch-
skott när det gällde frukt. Vad gjordes det
om det var frukt på den.

Det fanns många som hade några
hädgavir, att det skulle till mer än
den egna förbrukningen. Frukten såldes
på Växjö Torv, torisdagarna.

Om det på 30-talet pluckade vi med
frukt med en sorts nedplucknings-
grej. Det var en lång stång, på den
var fästad en tyggips, och så fanns det

L.I.F. 132

en skina, och nu skarp vid pisen över-
del. Den sken på ett fint vitt avskafet
på äpplet, från halsen.

Den tekniska inbokningen blev mörk
i mitten på 20-talet.

På de första konservningsbuckarna
lock nu ett hal. I det hallet stoppades
en gummirop. Den gummiropen
erhöll sig senare buckars gumminingar.
Vår en sådan buck skulle öppnas, använd-
as en pump, som drog upp roppen.

Äpplenas förvarades i stora stenku-
tor, och icke som nu i små glasbuckar.

Den konserverade frukten togs endast fram
vid speciella tillfällen och serverades då
med "vörgrädde".

De som äger egen frukt kok, köpta

L. U. F. 132

in några hundra hundra 10, till jul. Det
var de oftast från gårdarna, som hade mycket
färd. Bysken skulle ju alltid ge mig till
helgen.

Det gårdarna inte gav bort något,
varken färd eller till det min jag
särskilt var.

En morgon till mig bodde mitt över
vågen. Sina de hade gjorts kortad, men
det fanns färdhet. Vi gick aldrig ni-
got av dem. Jag minns att min yngre
syster och min bror, som små, steg
upp tidigt om morgnarna och gick in
i min mormors städning och pluckade
upp fallfrukter. Det var kanske inte
exakt gjort men som man kan jag
för förståelse för deras handlande.

L. L. F. 132

Det var ju ett såll att få ett bysknåle
stillet.

Och man gör jämförelse hur det är i öf-
fentliga genomsnitt med fukten.

Agare av fuktthädgårdar är ju glad
både någon vil komma och plöja.
Men man har människor blivit i Lönköping.
I många gånger fäster de sig.

Men ju de har en mycket mild manuskript
avses som kunde mycket väl stå och stå
känslor från egen tid utan att ge oss
barn något. Så vi stod och tittade.

Men det låg en stor hädgård mitt emot
vi stod. Vi saus alltså mycket fukt.
Sen agaren hade plöjts med fukten,
fick vi barn gå in och plöja med fallna.
Vi grävde bland löv och jord och tittade

L.L.F. 132

mer eller mindre sen fukt. Det var som
att locka av dem med kender och sen
äfr. När det gällde fukt var vi aldrig
bortkände.

Fukthuset hade en stor färdig med
många fukthuset. Vi gick vi och titta-
de på dem. När vi kom till ett fukt-
hus därigenom kände vi att
vi till det äppel med kender. Vi titta-
de att det var fukt. Högst troligt
fick vi inte ens fukt. Fukthuset
avände den gata.

Men fukt är vi, om än på värdigt.
När. Ofta var vi på fukthuset och på-
lade. Vi gjorde inte det som någon var
spott, utan för att få viss fuktbeho-
v. Allt annat var att få tillig

L. 4. F. 132

frukt, om att i en frukthandl köpa
skadd frukt. Från en 25 öring kunde
vi få en stor påse med halva äpplen,
päron och även apelsiner. Övermånga
barn kunde sälvas även tilligt.

Fruktodlingen har ju ökat vi även
konsumtionen.

Apelsiner var mycket oönskt under min
barn dom. Jag minns att vi brukade få
ett halvt om till jul. På julkalasen
gick vi i regel ett helt. De äts alltid
med socker. Buktigen var de sura eller
var det svårare som gjordes det. Som efter.
vatt serverades de i te. Aldre äppelskall.
Fick inte apelsiner vi mycket.

Jag tror inte min förfädder hade fått ap-
elsiner som barn. eftersom de var vi vatt-

L. U. F. 132

ägnade under min uppväxt.

De var dyra och ansågs som en lyx-
vara. Någon soft eller marmelad koka-
des inte. Det var först på 30-talet som
det blev alltså vanligt att äta apfelsiner,
och det var skalen som användes till
marmelad.

Min första kontakt med kassan var
när var i 16 års ålder. Den hade nog
förmåga tillräckligt, men var inte härd
av den stora allvarsheten. Trots detta var
de mycket dyra. Jag tyckte inte de var go-
da och jag blev de flesta med samma
uppfattning. Man fick bara sig att äta
dem.

Vindruvor ansågs som ännu finare
och när jag första gången smakade dem

L. L. F. 132

min jag ej. Jag sat kua i stallet på So-
lalek avrags och mycket fint att se bort
en klara vinduren, när mer gästik nägre.
Det var ingen stor klara för 3 år.

På de vinduren, apsturen, bearen,
fornsten och cirkon kaptas i grönaks-
affären. Först när det blev större åtgång
på den såldes de i specialaffären.

Det var först i stallet på So-Lalek
Laitkonc använtes inte mycket i
mitt hem aldrig när jag var borta. Men
jag vet att många använt cirkon i stallet
när det var för kylning. Till vad skulle vi
ha använt cirkon. Vi hade aldrig cirkon
och inga drindor på stallet och en
cirkonskiva till, inte som nu är fallet
som skredon på smörgåsar, eller till

L. L. F. 132

stekt fesk. Det var inte många, som tänk-
te på att en siken kunde stå god smak
på myskel. Men på siken var jag ej.

Andra myskel, förutom kavioplom-
mon, aprikos, fikon, nätter och russin
fikon inte kunnat. Det var inte många
som köpte myskel, de var alldeles för
dyra. Konditorerna använde konserver-
keds avans som dekoration på tårter.
Senare kom i handeln även konserverade
korsbär.

Fikon, nätter och russin köptes en-
bart till jul. Nätter fanns av olika
slag. Hosselätterna var billigast, val-
nätter, persnätter och brakenätter, dy-
rare.

Fröta märke plockades efter hand

L.U.F. 132

som de mognade. Barnen kunde inte plöcka
den de hade varit att angöra vilka som var
mognade. Det är husken som gör det.

Plöck vinbär plöckade barnen. Det var of-
fent så gott om den så de var de inte
räddar om. Jag har hört att vinbär inte
ska seppas av, hela klaser ska mynnas
bort. Repas de här det inget har nästa
år. Jag vet inte om det har någon betydelse
se.

De som hade gått om vorta vinbär
och inte kunde använda alla för egen del
sålde dem. De barnen har alltid varit högre
pris på än för vinbär. Den såldes be-
vis. Med ett uterum till matas de till och
kunnen hade alltid högt med för att ta
dem i. Rottongen fanns inte så, där det

L. U. F. 132

blev beaktigt med den förpassningen vel
jag ej.

Frakta rinken var det inte många, som
lyckte om att äta färskt. De använde
merst till ost och gä. Att stoppa
vatten rinken på flaskor och slä blannan
på att vat ett nyare förhåll.

Jordgubbens ordning var inte rakt. Frikhund
hade jordgubbens land omkring 20. talet
och så en som levde gammal med en.
Men aldrig lat han oss smaka några.
Frikhund använde sinna till för eget
bruk.

Blev jordgubbens körd riklig och en del
färsk, men oftast blev det sylt av dem.
Var det en stor famnig och till jordgub-
ben kokades de till karam. Det blev mer

L. U. F. 132

av den dr. Roken soft på jordgubben för
det var inte möjligt, så gick om fanns det
inte och dessutom ha de även alltid va-
rit dyra. Jag tycker än i dag att jord-
gubbsaft är en stor nyt.

År 1966 åt första jordgubben
med gädd, det rökta soft och sylt
och den var mycket som frysas in. Jord-
gubbsproduktionen och konsumtionen har
ökat väsentligt.

Tomater smakade jag första gången som
17-åring. Drog såg de apfelfärs ut, men
fy så illa de smakade. De flösta tyckte
likadant. Det var en grönad man näsk
lära sig äta. Då tvörde man hur mycket
det var med tomater. Vi åt den antingen
med salt och peppar eller socker.

L.L.F. 132.

I jag är det nog ingen som använder den blydder till. Till matlagning använder de sig.

På julsåsen såg jag den första tomatodlingen. Efter hand började allt mer och mer intressera sig för tomatodling. Det blev mycket vi stor skörd till en körsin. Plataner var härliga.

Så småningom kom det hädanefter planter och folk lärde sig mer och mer om tomatodling. Skörden blev rikligare.

Först de gröna tomaterna kunde jag inte till förrän jag själv gifte mig 1935. Jag såg ett recept i en bok och kokade in. De smakade utmärkt gott. Men jag ansåg att det är vi mycket svårt att ta in dem och även mycket

ACC. N.R

M. 16806:24.

L4F. 132

gucka si jag rokar delsom byt och till
huru flem delst när jag har guldning.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND