

Landskap: Småland Upptecknare: Anna Fransberg, Härshamn  
 Härad: Vista m.fl. Berättare: olika personer; se uppt. bla-  
 Socken: Gårstads m.fl. Berättarens yrke: dens bakhåda!  
 Uppteckningsår: 1966-1967 Född år: i

Fruktar och bär i husbehovsodling och konsumtion.

LUF 132.  
S. 1-43.

16807:1.  
ACC. N.R. M. 138

1a

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Fruktkon runt hörnen i hemmen varierar.

Det finns även gamla männen som  
snarast äter eller köper särskilt frukt,  
utom vid julen, då den ligger i en skål  
sill passende eller till bjudna av gäster etc.

En del äldre äter mycket bananer. Det är  
mest sådana, som har barn, som köper  
till dem. Ofta lycka de äldre att få frukt också  
i för degr allt köpa. Andra familjer, yngre,  
köper väldigt mycket frukt! Barn nu, föredrar  
den utländska frukten. (Socialgrupp 3)

Man planterar ej mycket fruktträd nu, vid  
det nybyggda hemmet, men mågot fruktträd  
planteras, mest äpplen och mågot granträd. Eller  
sätter man uppajie, som då också är prydnadsrädd.  
Här man stor familj och egen lappna far husmodern  
vara på frukten och bärn. De, som ingen trädgård  
har, i synnerhet yngre familjer, lycker allt det är billigare att köpa

20/5 67

16807:2.

ACC. N.R. M. 150

16

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Den söta bärzaffen kom att erövra  
främvinet vid Palasen, då väckelzen och  
nyhetens rörelser förkastade den berusande drycken.  
(I m. annan undes ej som mellanting här.)  
Det fanns ju vissortigen drickas av en bär,  
men en bärzäckarnas antal decimerades  
perfekt under årens lopp, med det ökade  
intresset för skogsodling efter skogarnas  
skövlingar i slutet på seklet.  
Vad nyheter inom fukts och bärzonundion och  
slika inläggning och konservering av dessa,  
har döltrarnas fjärraste platser inom över och  
förvarklasserna med deras finare matkulinar,  
modernare (eller allt äldigare) betytt mera inom landet hemmes,  
än kokböcker och propaganda i pressen.  
Och då dessa döltrar sen blev husmödrar  
experimenterade de med nyheterna, visade  
sin kunnighet, de hade varit ute i  
världen och sett hur fint folket hade det.

16807:3.

ACC. N.R. M. 138

1c

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

För yngre hushåll under 1930 talets början  
och framåt, har Sockerbolagets bok om  
konservering m. m. spelat en viss roll.

Där fanns nästan allt om konservering,  
och särkonservering och hemmetisk.

Dessutom var bok guds kyrks beskrivna,  
och i stort sett är det samma som  
används ännu. Till ex. "vaggan", 1940  
inköpte uppskrifterna en sådan till ett  
pris, som man nästan kan kalla ett missstag.  
Fyra kr. och sjuttio fem öre av prima röslifi-  
rbål. Den har sanats bort, den har använts  
att pressa massor med äppelmos men är  
likadan, som då den inköptes. En härlig  
skulle uppl. göra till den, men ännu har det ej blivit  
tv. Efter den boken tillredes även apelsiner  
till saft och marinad med samt färsk i nyponmos  
utan mindre, pressad <sup>och</sup> varmt karamellig socker  
av en och annan. Boken var billig, red. av dina svenska döttrar.

16807:4.

ACC. N.R M. 139

18

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Passivaggan av nǟt har dock varit  
mera allmän i hemmen. Man förgjade inå̄l  
förlösladet att köpa sådana. Den var susevär̄  
billigare, mindre, och klädd med stål nǟt.  
Jag förmödar att den större plåtvaggan  
kostar en tjugo eller tjugo fem kr. (av nǟt mindre 3,50 kr.)  
Att man förgjade grässera frukten, hörde till  
den tid då̄ det var knappigt med sockret,  
och det nya konserveringsämnet benzocetyl  
nå̄tton förgjade användas vid konservering.  
Man kunde minska socker mängd  
och fruktid, och fruktkens värde blev  
mer beständande. Socker skulle man minskat  
på och den överstöta på konserveren.  
Förgjade bli omodern igen eftersīt varit på  
modet en liten bit eller så̄ som kring.  
Fortfarande anses det hemma koka äpple moset  
vara överlägset det köpta. Dagens barn och ungdom kommer dock

16807:5.

ACC. N.R. M. 139

1e

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Då man började röka bären och läf den självröma, såde man bären i grästan, hälde på så mycket vatten tills det blev i jämn höjd med bären. | Och då band man upp duken mellan benen på en stol och | satte den upp och ner vänd på en annan stol), och en skål eller kruka in under. De flesta skaffar dock de utmärkta saftpåsar med stålning som nu mera finns i handeln. Men än i dag kan man se det ovan nämnda förvaringspället.

Till varje liter saft, beräknas ett halvt kg socker. För att saften ej skulle gele sig, är det gamla knepes, att då saften är färdigkokt, hålla ett glas, eller flaska, om det är över fem liter, hämt vattnet, i saften, då den hålls på flaskorna.

ACC. N:R M. 16807:6.  
132

11  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

En del av trädgårdarnas äppleöverskott,  
lämnas ibland bort för mustberedning

Det följade man med i början på förtiotaler,  
skickade buteljer med och betalade för  
mustningen. Det är dock ej så många  
som använder must, kanske man  
lyckas allt priset är för högt, vilket  
det inte är, eller allt man i inde lyckas  
om äpplesaff.

Man säger, lika billigt att köpa apelsin-  
saff. Den är ju också sötad och barnen  
lyckas bättre om denna.

Och så resoneras man även på landet  
här om kring.

Sylt för kokades på, då man varvade båren med  
socker, sen fick de stå i grylan över matten, sen kokades  
den och skummades en kvart eller tiomin. ungefärlig  
tills den var röd.

ACC. N:R M. 16807:7.  
132

Rabarber har det funnits här och var och tålmodigt har kvinnorna stått och  
petat dem i flaska och hällt vatten över, liksom med krusbär sedan gammalt.

Förfaringssättet har använts till vid andra krigets slut av en och annan,  
men var mest modernt de första trettiofem åren av detta sekel och en  
lång tid innan. Samma förfaringssätt var det med krusbären tills konser-  
veringsapparaterna tog vid, alltså den hermetiska inkokningen. Mer och  
mer försvinner denna metod även på landsbygden, även om man någon gång  
använder den, ty nu skaffar man sig frysboxar och för övrigt är den ut-  
ländska frukten, konserverade, så billig, men även denna, som var så fin  
och högtidlig i slutet av fyrtioalet, persikor och annanas m.m., har  
blivit omodern. På sextioalet skall det vara färsk frukt till efterrätten.

Men bryr sig ej om att koka in något vidare, "barnen äter inte", hör man.  
Kokar litet äppelmos från trädgården och man plockar lingon, man kan ju  
köpa, "men det är ju så roligt att komma ut i skogen", och de köpta,  
färdiga, är fär sätta.

19  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:8.

ACC. N:R M. 189

På boställena måste brukarna hålla ett visst fruktbestånd, enligt sina kontrakt, och hålla trädgårdarna i ett godkänt skick.

På Holma i Järsnäs fanns på Ribbings tid en finare trädgård och den finns väl fortfarande, fast förfallen. För tjugo år sedan fanns två stycken söt-äppelträd med mycket stora, runda, gula äpplen, ganska hållbara. En annan sort med liknande äpplen, fast sura, något lika Gravensteiner, hållbara till januari. Två jättestora bergamotter, päronträd, samt ett syltpäronträd. Astrakanäpplen samt ett nyare Signe Tillich och ett Cox Pomona samt plommon, gula, gula hallon. Körsbärsträd av alla sorter växte vilt vid renar och stängsel. Vita och röda vinbär i trädgården, men inga svarta. Och en ljust lila pimpinellros.

lh.  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:9,  
ACC. N.R. M. 132

I byn, Bergem, i Skärstad.

Redan på Per Brahe's tid hade man hädgård här. Då var den 'fyskpröonet', ett stort rötljärön, och så var det sockerpröonet, sma som bergamötter, men med annan smak. En urgamla stubbe av fyskpröonet finns kvar här uppe. Då ber. var barn fanns sådana gambla träd, stora och ihåliga, allt barnen frönde gömma sig i stammen. Sen fanns Skrälebergsparonen, liknande fyskpröonet, men finare i smaken. Det var kommet ifrån Skräleberg, ett torp tillhörande prästgården.

Rödparon fanns, en annan sort, rödare och vackrare än den sorten som fanns i Gränna. De var dock däligt. De var frägare än Gränna pröonet. Det fanns också urgamla äppelträd, Bullerhusen, färdiga redan i augusti, vackra och fröts sälligt lätta att locka. En sådan stubbe finns kvar, som är ympad med andra sortter, den är ihålig och oduglig. Upprätthållna sortter var sätta av

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:10.

ACC. N.R. M. 132

Z

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

kärnor med ur sprung från Per Bratas härd. På den tiden hörde Östergårn och Halla till Lyckås.

Omkring 1905 pågades de gamla fräden mer, och man sätte grågrönträd i stället. Och melon-apple, som gick bra på leran. Samt gula plommor, Washington plommone. Blå plommor och kritton fanns förr. De själva sprider sig och var ifrån gammal tid. Grå-gyllen apple fanns innan 1905. Della skiljer sig ifrån Smultron-applet något i smak och utseende.

Värta och röda fägelbär fanns också, sätte av kärnor, men de ymprade bigarrå häden vid samma tid, lade bönderna gödsel kring, och de drog bort. Fina färsbärshärd var ej bort att sätta, faran åf opp dem.

De gamla ansåg att all färsk frukt var en risk för hälsan. Däremot var den forskade frukten nyttig. Man forskade så mycket som möjligt av alla portes

16807:11.  
ACC. N:o M. 139

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

3

hade sen i soppor till efterrätter och <sup>då det var gäster</sup> mellanrätter till  
färmen. Och i vällningar. Men kokade ej äppelmos.

Yttersta tider var det en ivrig propaganda för mer  
frukt i frädgårdarna. Det var hushållningsföreningen  
som sände sina vandringslärare, som lyste på  
i tidningen allt de tog in på den eller den gården.

och dit gick bönderna och hörde på och läste sig. Rauske

(en farare hette Torell) "Endel prisägare så: "På flat bergen växer ej härd!"

Handlanden Magnus Lyden, (förut gick han med Fada) hade  
plantskola, sätte krämer och så symrade sedan  
i plantorna. Han beskar också och symrade i

andra gamla härd eller vilda platser. Han hade kåda,

birar eller fjära. Magnus Lyden var dock en delig  
symjör och det är odugligt med fjära, den rinner  
omkring för mycket. Ofta tog man plantor

ifrån plantskolor i Gränna. Där finns också  
skickliga symjörer och kan sätta härd. mästare,  
Stark till ex. Man tog också ifrån Östanå gods.

M. 16807:12.  
ACC. N.R. M. 139

4  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

På svalnade intresset av igen för hädgårdarna. Fåren  
gick där och skavde och försökte och hushållnings-  
sällskapet fälade sig varni för skogen. På fregotale  
då hade man just inte många jär, blossade intresset  
opp igen för hädrodling i hädgården. I släcket på  
helliotale ansågs fruktdelning som biförhållst.  
man kunde pålägga överskötet till förg och affärer.

På Halla till ex. sättes en stor hädgård med  
mya äppleträd. Nu är det ej mycket frukt som  
planteras i hädgårdarna här uppe. Bara något att ha  
till hushishov eller för ro skall.

Röda vinbär fanns, men den frydde man ej inte  
mycket om, det fanns ju massor med fina vilda  
hallon oppå skogarna i Holaveden.

Men 1905 fick ber. mor hallon planterat i från Brunkelle  
i Södra Spärshad. Dessa plantor hade så vit ved. Och den  
sorten finns ej mer. De stod i många år och var riklig.  
Till jordgubbs odling lämpar sig ej denne jordmann.

16807:14.

ACC. N:oR M. 132

6

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Apelsiner var ej vanligt att man köpte. Nej, inte ens vid  
<sup>De ansågo värdega.</sup> julen. Men på magon bjudning kunde barnen få en apelsin.

De åts inte på stället, utan den togs hem och då  
fick den ligga som en märkvärdighet och prydnad.

Sura var de och inte blev de godare sen.

Cikroner användes inte alls. Inte nu heller bland de  
åldre. Inga nötter köptes eller plockades, ekorrarna  
tog hand om dem som blev på buskarna.

Valnötter kunde man hitta i löven på hösten vid  
Hjortsbergska gården i Gränna, där man hade plats.

Det var på märkvärdigt sätt plocka fram dem vid  
jularna. Hos skollärare Lagerblund experimenterades  
med valnötsråd med föga framgång.

I staden fanns vindruvor och amät, men allt  
som inte varit gängligt behövdes och som kostade  
pengar, var man rädd för, för.

Salt kokades, en kresslokal eller halostopflaskor, men det  
var mest av vild hallon. Svarta vinbär fanns ej.

16807:15.

ACC. N.R. M. 138

7

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

De, som ej hade körsbär köpte ibland bärna på ell  
träd. Bonaren Peter på Nytorp sålde gärna sina  
träd. Fem Kronor, eller begärde han <sup>eller flera</sup> mer, men det fick  
han ej. Då slog de sig samman en femtio <sup>fem</sup> pojkar, belade  
en krona var. Det var innan första kriget. och så  
gick de dit en söndag efter middag och plockade  
rent trädet hade stora korgar bär med hem, den  
de åt så mycket de önskade. Röda, stora, körsbär  
Andra kunde bjuda bekanta ungdomar på  
bärkals. uppdecknare och hennes make var  
i början på heliotaflet bjuden på ell dylikt.  
och man fick ell när träd allt husara i.

Sedan var det kaffe och dopps. Det var i  
Liggarp ner i Vättern. Dessa stora och många  
träd fros, ide kalla vintrarna på fortotaflet och  
läs vara torla nu. Stora svarta och röda var bärna.

Och i Märketstorps (Mästorp) var vi en sommar. Till helt  
träd sågades ner, för att vi lättare skulle plocka bärna. 1934.

16807:16.

ACC. N.R M. 132

8

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Pedan 1914 hade ber. mor fått fag i lomatfrö i Jönköping  
av magen bekant strädgas dosidkanc. Hon sätte dem på  
en upplojd vedbacke emellan grötatissländan.

Det var varmt den sommaren, och det blev  
en gicklig skörd. De gick ej att sälja på  
torg eller i affärer. Man åt av dem hemma  
med fint socker, så smäringom syckle  
man att de var goda. En del av dom syltade  
moran och de användes till stek vid  
skalas och det var mycket vanligt då.

Men i tidningarna propagerades för deuna  
nyttiga väkt.

Inde förr än på källarlokalen och först vid en  
fagresa, då man sålde till resande, frukt m.m.  
i vagnarna, köpte ber. en. Hon syckle att den  
var fadd och osmaklig. men smaken har  
ändrats sedan dess.

16807:7.

ACC. N:oR M. 139

I äldre trädgårdar var det söta, stora, runda, gula sötäpplet det vanligaste i denna trakt. Det användes att koka samman med "krösamoset".

De äldre säger "krösor" eller "krösa" ännu, men yngre personer säger lingon. Sötäpplet kunde vara ganska hållbart. Man lät barnen få ett framåt hösten, då de kanske fick bita en tugga var, noga vaktande på varandra att ingen fick större än den andre.

Sötäppplaträdet är i det närmaste utdött, men kan påträffas på enstaka ställen. (Ett finns i Smedbyn i Huskvarna.) Det var inte så mycket med fruktodling förr på bondställena. Surapel fanns ju, också vild. En del äpple kunde bli ganska goda av dessa framåt vintern och de åts begärligt av barnen. Det urkärnades även och torkades. Vid Gunneryd vid Vättern började man plantera fruktträd vid 1895 och några år framåt. Sedan spred det sig över bergen och inåt att sätta nya träd. Först var det ju Per Brahe som ordnade med frukt för sina gårdar, därnere mot Vättern. I Torkelstorp fanns mycket gamla fruktträd på trettioalet och det är möjligt att en del ännu finns kvar.

I slutet på 1800-talet blev det på modet med nyplanteringar. (1874 anlade, / felaktigt.) 1874 till 1901 var Fredrik Beskow kyrkoherde i Skärstad. Han

9  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:18.

ACC. N:R M. 139

anlade en stor fruktträdgård i prästgården, som ännu står bi. Han sålde  
frukten till torget. Och så har även hans efterträdare gjort. Försälj-  
ningen av frukten var huvudsaken. Vid 1895 kom man så igång med frukt-  
planteringarna, de satte mest vid varenda gård som sagt med början vid  
Gunneryd. Det var karlarna som bestämde fruktval, köpte och planterade.  
Astrakanen var det vanligaste. Gravensteinern var omtyckt, men vintrarna  
brukade gå illa åt dessa träd. Plantorna köptes mest ifrån Gränna.  
Hampus hette en äppelsort, den var dock ej så vanlig. I skogen eller vid  
renarna kunde finnas träd med röda, blanka äpplen, där rodnaden går ända  
ned till kärnan, friska och goda äpplen.  
I de äldre trädgårdarna fanns förutom sötäpplen melonäpplen, också mycket  
vanliga, <sup>av</sup>/järnäpplet, hårt, runt, rött fanns ett par sorter. Ännu vanligare  
var bullerhusen, ett mycket stort, vackert, men fäga hållbart äpple,  
överträffat till mos (fast sådant kokade man ej förr). Ett sådant träd  
finns ännu kvar i Skärstad. Det är nästan utdött annars. Står vid den  
lilla "Heslia"-stugan i backen mot Hillinge. Mitt över vägen där, finns  
rester av en gammal trädgård med några smultronäppleträd eller grågyllen  
som de heter. Det var ett mycket vanligt äppleträd förr här i trakten.

10

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

M. 16807:19  
ACC. N:o R

Samt vita gylling fanns också där, dessutom gula plommon och krikon och krusbärsbuskar. Detta äppelträd är också snart utdött. Renettäpplen har jag iakttagit här och var, även de är snart försvunna, alltså den gamla "avarten". Ett och annat Hallbergsäpple har jag sett, kantigt, gulrött, fanns ett vid Palmelund i södra Skärstad på gränsen mot Hakarp. Ett träd finns på Smedbygatan 12. Det är inte vanligt nu. I Palmelund växte också nyponäpplet, som det kallades för att det liknade ett nypon. Rosenhäger har funnits här och var och kungsäpplet eller julaäpplet. Hallbergsäpplet kallades även för knotäpple. Glasastrakaner hade man mycket. Det är dock troligt att man satte dessa senare på 1890-talet, då astrakanerna var på modet.

I Bullerbäcken i Ingeryd köptes astrakanäppelträd på 1890-talet ifrån trädgårdsmästaren på Östanå.

I Äng i Ölmestad var vid denna tid en stor trädgård med flera sorters frukt, mest äpplen, som såldes på torget i Jönköping för 25 öre kappen. Frukten togs till vara och torkades på plåtar i ugnen och breddes ut sedan på skynke att torka bättre eller torkades färdiga i ugnarna. Kunde också träs på snören över spisen. Förvarades sedan i linnepåsar för fram-

//  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:20.

ACC. N:oR M. 132

tida behov. Mos kokades ej. Det är väl först vid första kriget man mera allmänt började med moskokning av äpplen.

Päronträden har ej velat trivas så bra som äppelträden här i dalen, men mot Vättern till har det gått bättre. Där finns väl ännu ett och annat rödpäronträd och berganottträd kvar i Tallebo till exempel och i Gunneryd.

Förr använde man framför allt tyskpäron eller som de också hette "sätt-ihjälppäron". De var hårda, fräna och torra och träden bar oerhört rikligt.

De skalades, förvälldes och breddes ut och torkades, lades sedan i glesa tygpåsar och hängdes upp på vindarna för vinterbehovet. Användes sedan till päronvälling (ansågs mycket hälsosam) som kokades med korngryn eller havregryn. Eller hade man päronen till fruktsoppa med russin och äppel-

klyftor i. Här och var har man, där det funnits päron av denna sort, torkat och använt dem, till inpå trettioalet också förstås under krigs-  
tiden, då ju allt gick åt. Man torkade även andra sorter, de mjuka

augustipäronen, som också fanns glest här och var. Oftast såldes de dock på torgen. Syltpäron kan man också få se, men inte allmänt. Först in på

det här seklet tog sig de företagsamma bondmororna för att sylta in sådana och så bjuda till ostkaka på kalasen. Sådant var annars herrskaps-

12

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:21.

ACC. N:R

M. 132

mat. Syltpäronet träffar man också på, mest i herrskapsträdgårdar. Det är föga hållbart, hårt och smaklöst, rätt stort och får vid kokning en mycket vacker färg. Sockerpäron fanns också förr, i Lyckås gamla trädgård och på Drättinge. Jag har ej sett det i bondträdgårdarna. I Lyckås gamla trädgård fanns också svanhalsar. och Holländare.

En snickare ifrån Lyckås herrgård brukade gå omkring och ympa och beskära träd, där man ønskade det. Dog för några år sedan. Karl Johansson eller

Snickare-Kalle. vid månmane för frågan, lär detta sista  
vara felaktigt, snickaren besprutade häden  
i bland, men ympade ej:

I socknen var ingen siktig trädgårdsägare  
men måslan som som helst kunde skrä  
na bort i en gren och sätta en ympsterist  
lik tjära på och så visa om. Det blev  
välande resultat.

13

FOLKLIVS-

ARKIVET

LUND

16807:22  
ACC. N.R M. 132

14

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

I Äng fanns också mycket med krikon liksom här och var, i synnerhet mot

Drivseryd, de växte nästan vilt. Det fanns flera sortter av dem. De

torkades också och användes till soppor. Liksom körsbären, vilka växte

vilt och odlade nere mot Vättern och i östra delarna av Ölmestad. Här nere

i dalen går ej körsbärsträden bra, på grund av den styva leran, men i

massor mot Drivseryd och Ingeryd.

I Hoknarp planterades mycket med gula plommon vid år 1900 (ja, de fanns

där längst innan). Jag skulle skriva: Lagervall i Gunneryd planterade år

1900 en stor mängd plommonträd av flera sortter. Det var ju för att sälja

till staden, så man fick pengar.

I dalen, då man planterade körsbär, bigaråer, hävde man först i ett lass

sand för att skydda rötterna mot den styva leran. Inte alltid hjälpte

detta.

M. 16807:23.  
ACC. N:R 132

15  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Krusbär fanns överallt förr, vid den minsta stuga, och ännu hittar man ofta här och var i skogarna krusbärsbuskar med riktigt fina bär på, gröna, gula och röda. Dessa bär kokades in med sirap. Sylten hade man till "munkar" eller med mjölk om det var knappt med lingon. 1912 kom mjöldaggen och "mörklade" buskarna. Sedan var detta bär ej längre så populärt. Man försökte med sot och aska på och under buskarna mot mjöldaggen med växlande framgång. Eller man satte - stack - ett par grenar av pil i busken på våren. Man kokade förr ej bären gröna till kräm och soppor. De skulle vara något så nära mogna innan de användes.

Röda, söta krusbär fanns på Bullerbäcken i Ingeryd i berättarens barnaår.

Saft kokades litet att ha om någon blev sjuk, förr, men inte sådana mängder som efter första världskriget sedan det blivit som allmän dryck.

Vin, sådant har aldrig bryggts i denna ort i mannaminne. *Docke, på*

*rista åren, efterså världskriget. är det en hel del*  
*som av härdgårdens överflöd brygger vin. till husbehov.*  
*dörför det lär vara på bra för magen.*

*I bland köper man den utrustning som finns i kemikalie affärer och får recept gratis.*

ACC. N.R. M. 16807:24.  
138

Men oftast är det efter gamla recept, som man får  
av bekanta. Det säges att det hembrygda vinet är gott  
endast för den, som tillverkat det.

Ivar vinbärsvin: 6 liter ren sade svarta vinbär läggs  
i en sålsekruas (Höganåsstenkruas) samt 6 kg socker  
och 6 liter vatten. En deck och fat eller lock läggs  
över. Krukan skall stå på en plats med gynn varme,  
oftast i ett hörn; ett ej förr kallt vardagsrum i sju  
veckor till jössä. Varje dag rörs massan om  
med en bränsled. Silas sedan genom deck och  
fri spjunka. Hålls på flaskor, korkas och saltes i  
enval källare. Kan användas om ett halvår.

Ett annat recept är, att i massan varje dag lägga  
tre sockerbilar i tre månader. Och sen röra upp det.

Ett annat sätt att röka en sockerbil för varje dag  
en viss tid.

Alla sätten har praktiseras i berättarens hem. I Jönköping  
och Hövslätt finns familjer som tillverkat vin efter ovana metoder.

16

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:25.  
ACC. N:R M. 739

Citroner användes ej på landet förr. På herrgården och kanske i prästgården, men ej hos bönderna. Knappast nu heller i matlagningen hos bönderna, men till vissa kaksorter och marmelader och till citrondricka, som fick jäsa.

Den första apelsinen: Mycket stora och vackra var de. Det var på en julbjudning i Boarp. Det var en utgård till Östanå gods. Bonden där torgade och uträttade ärenden för herrskapet. Han hade då, år 1896, även köpt apelsiner för egen räkning, samtidigt som han köpte sådana till herrskapet.

Och på ungdomsbjudningen kom bonden in med en skål apelsiner och delade ut en till dem var. Det fanns strösocker i skålar på bordet att doppa klyftorna i. Det var så märkvärdigt, de visste knappt hur de skulle få av skalen. Men sur var den och dum att svälja och inte tyckte man att den var god. Då tjänade berättaren i Äng. Undan för undan blev apelsinerna mer allmänna och man började tycka om dem. Den kostade nog 15 öre per styck (osäkert minne). Den kostade antagligen 25 öre per styck vid den tiden, trodde Svanberg.

*Svanberg och en del med honom föredrog allt fa  
apelsinen med hem, där den fick vara en  
lid innan den avnjöts, till gästände.*

177  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:27  
ACC. N:R M. 132

20

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

På torpet Spinkanäs fanns i äldre tid inget fruktträd mera än en stor surapel. Då torpet byggdes om vid åttiotalet kom ett annat träd, om satt av kärna eller självvuxet är osäkert. Det var söta, träiga, små och odugliga äpplen. Men stort och vackert. Vid 1931 eller 1932 ympade Snickare-Kalle ifrån Lyckås dit cox-orange, filippa, cox pomona och någon annan sort. Ymparna växte snabbt.

I början på seklet sattes ett astrakanträde och ett liknande Charla-Movski samt gula plommon. Det var mot norr. Vid 1925 sattes två sävstaholmträde, mot söder, ett cellini, ett transparange-blanche, ett stenkyrkoäppelträde och ett cox pomona samt två bigaråträde, vilka dog ut efter ett par år.

Träden beskars någon gång av snickaren och någon gång blev de också besprutade. Träden skaffades genom Lyckås. Träden finns kvar som förut och inte någon vidare ändring har skett med den trädgården. I grannträdgården på Höganäs, torp under Lyckås, lade man an på frukt till försäljning.

På 1920 fälts knubbar, jordgubbar, sedan äpplen, man ympade även vildapel i betes marken. Sedan, slutet av helio-fälts sattes många nya fruktträd: fridg. framst Coe pomona, filippa. och vid början 1960 eller 1959. har man kontaktsodling av

frids. salinas

ACC. N:oR

16807:28.  
M. 132

Hallon odlades ej i trädgårdarna, de växte ju vilts. Först efter första världskriget började man odla dessa bär. Vid 1923 eller 1925 blev det så modernt på en gång med jordgubbsodling. Dessa bär hade man inte alls odlat på bondställena förut. I prästegården sattes ett stort land och bönderna var ej sena att ta efter, först köptes plantor i staden och sedan tog man revor och skolade dessa. Det var Deutse Everen och Abundance hette de visst. Bären togs noga vara på och plockades eftersom de mognade och såldes på torgen eller till "torgare", som sedan sålde. Litet av de sämsta bären kokades till sylt till kalasostkakan, men man var snål med dem annars i hemmen. Men så gick det några år, kvinnorna orkade ej alltid med att sköta landen (det var karlarna som planterade dem) och priserna dalade och skönningarna började komma med sina tidigare och större och billigare bär och förstöra priserna. Och man vart så arg. Så många satte hallon istället ett tag. De är ju mera lättköpta. Och i hushållet började mera jordgubbar användas till saft till exempel. Vid 1933 ungefär var råsaftning så modernt här eller började bli det. Och så tyckte de som köpte sedan jordgubbar att de alltid var för dyra. De som odlade att de var för billiga. Vid denna tid användes alla möjliga

91  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:29

ACC. N:R M. 139

24

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

sorters bär i hushållen till sylt och saft och mos. Man började köpa allmänt konserveringsapparater i de yngre hushållen först mot 1940-talet. Något enstaka hushåll hade litet tidigare sådan. Sedan under krigstiden var den ju nödvändig på grund av sockerknappheten. Vid kalasen och kaffebjudningarna hade man inkokta päron, äpplehalvor (Sävstaholm mest), bigarärer ifrån Vätterstrandens trädgårdar, plommon, jordgubbar eller hallon till tårta och ostkakan. Den senare hade man dock alltid någon sylt till, av jordgubbar eller hallon.

Vinbärsbuskar fanns, men ej så riktigt förekommande som krusbären, och hade ej så stor betydelse. Det var de ganska små, röda, mycket sura bären.

Vid herrgårdarna kunde finnas det vita bärret, som ansågs för sötare och bättre. Svarta vinbär var det sparsamt med förr. Rabarbern var mera omtyckt än vinbären, som inte alltid blev avplockade, men hönsen var förtjusta i dem och plockade i sig dem, då de var övermogna.

De bär, som alltid blev avplockade, var det jättestora, gulröda druvkrusbärret eller som man också sade, syltbäret. Det ansågs vara av en mycket gammal sort, var litet kantigt och mycket sött, hade långa klena grenar.

Finns kvar på ett par ställen i Huskvarna. På Smedbygatan 16 finns en stor buske. Denna sort var dock ej så vanlig.

16807:30.

ACC. N:R

M. ~~XII~~

I Ingeryd:

(Ålmestads m., Tiveden)

Det var skräddaren Lasse. Han var en ivrig fruktodlare. Han dog på nittio-talet. Han var en föregångsman inom detta område, gick omkring och ympade fruktträd. Sötäpplet - grågyllen - astrakaner var de vanligaste han ympade in. Hans egen trädgård har stått tills för några år sedan. Nu lär det ej finnas kvar av den. Lasse ympade träd i Södergården i Ingeryd före nittio-talet. Men denna trädgård är uppbruten och omsatt, första gången vid sekelskiftet, så mask angrep alla krusbärssbuskar och snart efter kom mjöldaggen. Sedan blev ej krusbären så populära. Man började använda mera vinbär. Svarta vinbär blev senare i modet än de röda. Nu på sextio-talet är det många som har kontraktsodling av dessa svarta, fast mest nere i dalen i Skärstad.

1904-1905 var det mycket med rödpäron på Södergården. Husfadern åkte (eller lämnade) dem till försäljning i Jönköping på torget. Han sade till hustrun att hon får pengarna för dem. De kostade 75 öre kappen då. Mor sade: "nej, det behöver jag ej ha, men jag vill gärna ha ett halvt dussin glas och en karaffin. Det kan du då ge mig i julklapp." Och sedan fick hon två glaskaraffiner och ett halvt dussin glas i julklapp att an-

23

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R

M. 16807:31  
/32

vända sedan på kalasen till saften. Även krusbär såldes till torget. Kon-  
serverade krusbär gjorde man också hemma, stoppade dem i flaskor. Konserv-  
apparat brydde sig många ej om att köpa, då det gick så bra att sätta  
burkarna i vanliga, stora grytor. Så hade man gjort sedan gammal tid med  
krusbärsflaskor och brunbärsflaskor eventuellt också. Först in mot  
fyrtioalet blev den metoden med hermetisk inkokning vanlig. Delvis be-  
roende på kriget, då allt skulle tillvaratagas.

En apelsin var den finaste julklapp man kunde få vid 1900. De kostade vid  
fem öre stycket. De var sura och gröna. Äldre folk tyckte ej om dem. Och  
för det mesta fick den ligga på byrån som prydnad, tills den blev oätlig.

Tomater:

1918 hade en bonde (broder till berättaren) satt tomater i Ingeryd. Han  
hade kommit över plantor från en trädgårdsmästare i Jönköping. Han för-  
sikte att få en försäljare på torget att sälja dem åt honom, men  
"torgaren" sade nej, ingen köper dem.

24

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:oR M. 16807:32.  
139

Saft:

År 1895-1896 fanns så mycket bär i trädgården på Södergården.

En dräng där, frågade Moran om hon ville koka saft till honom. "De kan ja la göra", sade Moran. Hon kokade tre liter saft till honom, han skulle ha den till ungdomskalas. Men förut, då drängen frågade, kostade sockret 27 öre kg. Det steg plötsligt till 32 öre kg och saften blev dyrare än drängen beräknat, då man sedan vid mikaeli gjorde avdrag för sockret på hans lön. Han blev mycket misslynt, fast att han fick bären och arbetet med dessa gratis.

25  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:33.

ACC. N:R

M. 132

el. Fruktträd i Svarttorp

I Svartorp.

Tvista lid  
Fruktträd i Svarttorp

26

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Det var ingenting med de äldre trädgårdarna där. Då de på 1800-talet byggde ett hus, så sattes där något fruktträd, vad man kunde få tag i.

Men sällan sköttes de sedan. Det var egentligen bara två bönder i socknen, som skötte sina trädgårdar, spaade kring träden och hävde litet gödsel kring. Det var Sjöberg i Mellangårn och så bonden på Hel gagårn, och i äldre tid sköttes trädgården väl på Ramsjöholm och nyplanteringar gjordes,

men fruktträden ville ej trivas. I slutet på tjugotalet var det inget

~~1922 fanns 16 hundland trädgårdar på Ramsjöholm.~~  
~~med dem. sedan 1804 fanns då en finare trädgård med äpple, päron, plommon och körsbär.~~

Vid torpen var det knappast alls några fruktträd, kanske självplanterade körsbärsträd. Frukt i äldre tid ansågs för ingenting, åtminstone den färskta, den ansågs för skadlig. Till barnen sade föräldrarna på höstarna:

"Vad ni häver i er för groske, ni får bara ont i magen."

Men fanns det äpplen i trädgården, skalades de och torkades i snören under taket eller i ugn eller båda delar. Sedan hade man dem i fruktsoppan, i vällingar, likadant med päron om sådana fanns. Det var mest bergamotter eller av den typen. Päronträdet gick ej så bra i Svarttorp.

Körsbärsträd fanns det gott om och gula och blå plommon eller av krikontyp.

16807:34  
ACC. N:R M. 137

I Häl gagården växte gamla, mycket gamla, körsbärsträd som alle å vid båda sidor om vägen, röda och svarta körsbär. De fick hänga och falla ned.

I bland torkades litet som man sedan kokade soppa på. Men fruktsoppan var ej vardagsmat, det var bara vid kalas eller då det annars var litet extra med förplägnaden. Barnen kunde väl, då de var sjuka, tigga sig litet saft, men inte ens då var det vanligt med saft. Morfadern sade: "Giv dem ägg, socker, kokt vatten med konjak eller brännvin i, så blir ho bra." Det använde han själv.

Man kokade saft av vildhallon och röda vinbär. De svarta vinbären började man ej plantera förrän vid tjugotalet. De var nästan okända i berättarens barndom. Det var inte mycket saft som kokades, kanske en tre-fyra liter på en vanlig bondgård. Av bärmassan kokades sedan kräm, föga aptitlig, då den var hårt urkranad. Endast då kokades kräm förr. Brunbärs, "kössebär", växte som buskar runt kring trädgårdarna samman med de gamla körsbärsträdene. I bland tog man av dessa till saft eller torkade dem. I alla trädgårdar fanns krusbärsbuskar. De blev ougliga genom mjöldaggen och på körsbärsträdene kom en sjuka i början av seklet, så att barken lossnade och många träd "sönde". I äldre tid plockade man krusbären, kokade med

27  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:35.

ACC. N:oR M. 132

sirap och hade till ostkakan vid kalasen (det var innan mjöldaggen).

I en av Mellangårdarna (berättarens hem) var en gammal trädgård. Runt omkring denna var körsbärsträd, tre stycken äppelträd fanns, två alldeles odugliga, de var "onna" och inte stod de sig. Det tredje hade avlånga, strimliga äpplen, rätt goda, men föga hållbara. Likadana fanns i Hässlarp. Så fanns några mycket gamla krusbärsbuskar, som ingen brydde sig om sedan, gråa av mjöldagg blev de till slut. Här fanns inga vinbär i denna trädgård. Ingen skötte träd och buskar.

I början av seklet hölls en viss propaganda för trädgårdsskötsel. I skolan i Svartorp fick man lära sig ympning av fruktträd, äppelträd. Det var endast pojkkarna, som fick lära detta. Undervisningen sköttes av länsträdgårdsmästaren Lorentsson ifrån Forserum. Han kom cyklande. Han pratade om fruktens betydelse för hälsan och pojkkarna hade varsin vildapelplanta, som man skar av toppen och gjorde hack på, satte in kvisten och så band man om det svarta ympvaxet. En del andra använde tjära istället för ympvax. Det var i skolan och i skollärarens trädgård man höll kurser.

Till bönderna kom Lorentsson, om man ville ha hjälp med att plantera och planlägga trädgårdar. Astrakaner tyckte man var en oduglig frukt. Sävsta-

28

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:36.  
ACC. N:oR M. B2

holm, Transparange-Blanche, Cellini blev moderna. I Svartorp har man ej  
lagt an på att sälja frukt, som man gjorde i Skärstad. Sävstaholm kan man  
säga ersatte astrakanäpplet i trädgårdarna.

Apelsiner fick man varje jul, endast då, tog handlanden hem. Man köpte vars  
en till hushållsmedlemmarna, de åts med rikligt med socker, inte som  
efterrätt utan som godis i helgen. Apelsinskalen togs noga vara på och  
torkades. Sedan stöttes det fint och man hade det i finare vetebröd.

Citroner användes inte alls i bondhushållen.

Bananer, vindruvor och tomater har berättaren smakat först på trettioalet,  
fast han läst och hört talas om dessa frukter ifrån Jönköping. Då barnen  
blev större var det oftast de som kom hem med nyheter.

I prästgårdarna var man mån om sina trädgårdar och anskaffade nyheter.  
Likadant var det med herrgårdarna. Och en del skollärare var intresserade,  
som till exempel denna skollärare i Svartorp. Dessutom var väl trädgårds-  
skötsel infört i undervisningen i skolorna.

59  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:37

ACC. N:oR

M. 132

För längre tid tillbaka fanns det knappast något äppel- eller päronträd i torpar- och bondträdgårdarna, utan det var på större herrgårdar och prästgårdar som de hade frukt. Då berättaren var barn, var det något körsbästräd eller flera, de sprider sig ju, krusbärssbuskar, sticklebär<sup>x)</sup>, som man sade, och någon röd vinbärssbuske. Så kunde detstå någon vildapel, eller ifrån början satt äppelkärna ifrån bättre frukt, men som blivit något mitt emellan vildapel och förädlad frukt. Man torkade dessa äpplen.

Bären kokades till soppor eller kräm. Ibland torkades körsbären. De gamla brydde sig ej om att äta äppleskruttrar, men barnen gjorde det. Man tog ej till vara för vinterbehov. Det var bara lingon som kokades in, en hel "stårna" full och i så många koppar som kunde bli lediga.

<sup>x)</sup> Det var faktiskt körsbären som berättarens far kallade sticklebär.

Bänkyrd.

30

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:38.

ACC. N:oR M. 132

Tidsbild, omkring 1900, då trårullabanan byggdes färdig: i Ölmstad.

"Vi gick en kväll till Klas i Björnaberget och stal hans stora, gula plommon, så många som fanns. Vi var hela rallargänget. Plommonen åt vi på vägen därifrån. Svalde dem hela med kärnor och allt. Det vore för vekligt att tugga dem och spotta ut kärnorna.

Ett par dagar efter, kom gubben ned till banevallen. Han stod där så beskedligt, talade vackra och milda ord om oss, vi voro så duktiga att arbeta och stå i och så rediga med, lätt bli andras, ty vi stal ej där vi drog fram, utan lätt andra ha sitt och nu ville han bjuda oss för det på litet äpplen, de enda han hade. Plockade upp ur rockafickorna små, ettersura vildäpplen och bjöd omkring. Vi höll god min och tackade och tog emot, och ingen slog käft med honom, ty den rediga frukten hade vi ju stulit ifrån honom..."

Men numera är det ingen som stjäl frukt längre.

31

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:39.  
ACC. N:oR M. 132

I Nottebäck. Hos snickarefamiljen:

Berättarens moster tjänste som piga hos disponent Oskar Sandvall på bobbinfabriken i Forserum. Disponentens skickade apelsiner med sin piga år 1892 till hennes systerbarn i Nottebäck. De fick var ett apelsin.

Det var så märkvärdigt med dessa och ingen i familjen hade smakat sådana.

Sådana saker var bara för de rika då på den tiden. De var stora, vackra och sura och dyra, säkert 25 öre styck. De var köpta i Jönköping.

I hemmet fanns en amerikansk klocka. Ovanpå denna lades apelsinerna och där fick de ligga bra länge som prydnad och att ståta med om någon kom på besök. Till slut togs de dock ned, skalades med mycket besvärlig och avåts med vördnad och mycket socker. Föräldrarna tyckte att det var då inget att häva ut en massa pengar på. Skalen togs tillvara, torkades och revs till att användas i rivebröd till matlagningen.

Det dröjde många år innan lanthandlanden tog hem apelsiner att sälja vid jularna, kanske ej förrän vid 1905 eller ändå senare där i Nottebäck.

52  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:40.

ACC. N:R

M. 132

35

FOLKLIVS-

ARKIVET

LUND

apelsinpriset.

Af 1903, den 12 febr., var torghuset i Vässjö  
på apelsiner, 75 öre per duession.

Äppelen 35 öre liktorn.

Aldre bär. bukar påga, priset varierade  
mellan fem och tio öre per styck. beroende  
på storleken.

Men år 1908, hos handlante Björklund  
i Hullaryd, kostade apelsinerna 35 öre pr. st.

Det var två flickor ifrån Lommared.

De fick en krona av far och mor att köpa  
julkakor för deras familjer. De köpte två stora  
apelsiner, 50 öre, en alma macka, 14 öre,  
för resten av pengarna köptes pocket konfetti  
som kunde hänga i granen.

Det drojde en helios i till i man  
mera all mänt köpte apelsiner i denna  
frukt på landsbygden.

ACC. N.R. M. 16807:41.  
M. 132

34

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

### Apelsinpriset.

är 1914 kostade apelsinerna 50 öre dessin i Huskvarna. Det var pura Valencia apelsiner. Det var endast vid jularna förr, som, i mistone om handlarna tog hem på dana. En del arbetarfamiljer, vid rekelskiftet och lite längre fram i tiden, köpte en apelsin, eller två vid julen. Barnen fick inte en apelsin var, inte, utan en 'ram', (klyfta) till en var, doptrad i mikligt med socker, i någon av helgdagarna, som en riklig delikatess eller kara mell "för att det är jul". Prikare familjer kunde köpa flera apelsiner vid den tiden. På tjugotale följande handlarna skänka bort apelsiner, som julklappar åt kunder. antalet beräknades efters kundens intresse i affären. En stor kund kunde få ett helt dessin, eller ända fler apelsiner. Andra in på platsen av 30talet använde for den sedan

16807:42.

ACC. N:R M. U2

Krikon var vanliga i trädgårdarna förr i Huskvarna. I Smedbyn finns fortfarande kvar krikonträd, fast de numera saknar all betydelse. Men förr, fram till tjugotalet, plockades de och bars till gasverket, och torkades där på plåtar. Det kostade tio öre plåten efter 1920-talet, innan dess var man mer sparsam med tioöringarna. Gasverket lades ned 1937. Även äpplen torkades där. Sedan användes frukten till soppor under vintern. Sötäpplen kokades bland lingonen på höstarna. Förr torkades även vildäpplen, användes till soppor. Det gamla melonäppelträdet, som står vid Smedbygatan 7, har smeden Sandberg planterat, då han bodde där och hade denna stuga som verkstad (där upptecknaren nu bor), alltså för en nära hundra år sedan (eller åttio). Berättarens mor är född i Smedbyn 7. Från början är det hon som sagt det. Förr stal ungdom frukt, numera är det ingen som stjäl. Fanns det suräpplen plockades de och förvarades i mossan, togs fram vid jularna till barnen som tyckte att de var goda.

33

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

16807:43.  
ACC. N:R M. 132

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

I den gamla skräddare stugans trädgård  
vid kyrkan i Ölmstad (bodde Lindkvist i  
på början soldatfors.) fanns innan det mycket  
gamla äppelträdet. Holländare, det är  
möjligt satt av härna innan skräddaren  
tid. Han var född på femtio-talet ungefärs.

Förutom detta träd fanns honungsäpplet,  
ett sötäppleträd. Dottern ville hugga ner  
det, men skräddaren bad att det skulle  
så sta kvar så länge han levde. Det hade  
mycket vackra rosa blommor och stor  
söta äppelen. Då skräddaren hade dött låt  
dottern hugga ner trädet och sätte in  
en nyare träd. men holländare bad det fick  
stå kvar.

Det fanns många hem på mittofalet och lite senare i  
Ölmstad där det inte kokades någon raff, möjligt  
någon enda flaska att ha vid sjukdom. enligt denne berättar

29/6-67