

Landskap: Småland Upptecknare: Anna Granberg, Hushållar
 Härad: Vista m. fl. Berättare: olika personer; se uppt. bla-
 Socken: Skärstad m. fl. Berättarens yrke: den behöver!
 Uppteckningsår: 1966-1967 Född år i

Fruktar och bär i hushållsodling och konsumtion.

LUF 132.

s. 1-43.

16807:1.

ACC. N.R. M. 132

Fruktkon runt hörnen i hemmen varierar.

Det finns ännu gamla människor, som
knappast åter eller köper färsk frukt,
utom vid julen, då den ligger i en skål
full praseende eller i en bjälke ur. gäster på.

Ett del äldre åter mycket färskare. Det är
merst sådana, som har barn, som köper
 till dem. Ofta lycka de äldre att frukt alltid
 är för dem 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 pärnorträd. Eller
 sätter man spalje, som då också är prydnadsträd.
 Har man stor familj och egen lappna har hustru modern
 vara på frukten och bär. De, som ingen trädgård
 har, i synnerhet yngre familjer, lycker allt del är billigare att köpa

10
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

20/5 67

16807:2.

ACC. N.R. M. 130

16

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den pôla bârsaffen kom allt eröälle
främ vinet vid Palasen, då väckelren och
mycket hets nöelser förskräckade den berusande drycken.
(som anlades ej som mellanting här.)

Det fanns ju vissortigen drickat av en bär,
men en bärbuskarnas antal decimerades
kraftigt under årens lopp, med det ökade
intresset för skogsodling efter skogarnas
skövlingar i slutet på seklet.

Vad mycket inom frukt och bärkonsumtion och
slikta inläggning och konservering av dessa,
har söttrarnas fjärraste platser inom över och
borgerklasserna, med deras finare matkultur,
(moderna) (eller allt äldigare) betykt mera inom fonden hemmes,
än kokböcker och propaganda i pressen.

Och då dessa söttrar sen blev husmödrar
experimenterade de med nyheterna, visade
sin kunnighet, de hade varit ute i
världen och sett hur fint folk hade det.

16807:3.

ACC. N.R. M. 139

1c

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

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

Dessutom var bca guds-kaps beskrivna,
och i stort sett är det samma som
använts ännu. Till ex. vaggan, 1940
inköpte uppecknaren en sådan till ett
pris, som man nästan kan kalla ett misstag,
jämför. och sjektförem åtta av prima rosenträ-
plant. Den har funnits fört, den har använts
allt pressa massor med äppelmos men är
likadan, som då den inköptes. En härlig
skulle uppl. göra till den, men ännu har det ej blivit
av. Efter den boken tillredes även apelsiner
till saft och marinader samt färskt nyponmos.
utan nödvändigt, pressning, ^{varvad} ~~varvad~~ feg roter,
av en och annan. Boken var billig red. av dessa överander dankar.

16807:4.

ACC. N:R

M. 132

18

FOLKLIVS-

ARKIVET

LUND

Passivaggan av mat har dock varit
mera allmän i hemmen. Man började inåt
förfölatet att köpa Prädana. Den var susevär-
dligare, mindre, och klädd med stålmat.
Jag förmodar att den störe plåtvaggan
kostar en tjuugo eller tjugo fem kr. (av mat mindre 3,50 kr.)
Att man började grässera frukten, hörde till
den tid då det var knappt med sockret,
och det nya konserveringsämnet benzocetyl
nahon började användas vid konservering.
Man kunde minska socker mängd
och koktid, och frukten växte blev
mer fästlände. Socker skulle man minsku-
ra och den överståla på konserven.
Började bli omodern igen eftersom varit på
modet en bio i eller på som kung.
Fortfarande anses det som man köpta äpplemoser
vara överlägsen 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, hade man bären i griften, hälde på så mycket vallen tills det blev i jämn höjd med bären. | Och så ladd man upp duken mellan benen på en stol och (satte den upp och ner vänd på en annan stol), och en skål ellers krucka in under. De flesta skaffar dock de utmärkta saftpåsar med stålmönster som nu mera finns i handeln.

Men än i dag kan man se det ovan nämnda förfarings sættet.

Till varje liter saft, beräknas ett halvt kg socker. För att saften ej skulle gelé sig, är det gamla knepet, att då saften är färdigkokt, hålla ett glas, eller paa om det är över fem liter, kacel vatten, 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 förtiotalet,
skickade buteljer med och betalade för
mustningen. Det är dock ej så många
som använder must. Kanske man
tycker att priset är för högt, vilket
det inte är, eller att man inte tycker
om äpplesaff.

Man säger, lika billigt att köpa äpplesa-
ff. Den är ju också sötad och barnen
tycker bättre om denna.

Och så resonerar man även på ländet
här om hating.

Syfti för kokades på, att man varvade båren med
socker, sen fick de sta i grytan över natten. Den kokades
der och skummades en kvart eller två min. ungefär eller
tilldöden var kifai.

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

Rabarber har det funnits här och var och tålmodigt har kvinnorna stått och petat dem i flaskor 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 konserveringsapparaterna 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 utländska 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 för söta.

19
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:8.

ACC. N.R. M. BR

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

På Holma i Järnäs 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, pärtronträd, samt ett syltpärtronträd. 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, Berghem, i Skärstad.

Redan på Per Bråkes tid hade man hädgård här. Då var det "fyskpråonet", ett stort högt grön, och så var det sockerpråonet, sna som bergamötter, men med annan smak. En urgamal stubbe av fyskpråonet finns fortfarande oppa. Då för. var barna fanns sådana gamla träd, stora och ihåliga, att barnen kunde gömma sig i stammen. Sen fanns Skärlebergs pråonet, li-knande fyskpråonet, men finare i smaken. Det var kommet från Skärleberg, ett torp tillhörande prästgården. Rödpråon fanns, en annan stor, rödare och vackrare än den första, som fanns i Gränna. De var dock deligt. De var frägare än Gränna pråonet. Det fanns också urgamla äppelträd, Bullerbusen, färdiga redan i augusti, vackra och fröts på fligheten lätta att bokta. En sådan stubbe finns fortfarande, som är upprättad med andra poster, den är ihålig och oduglig. Uppräknaade poster var påtta av

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:10.

ACC. N.R

M. 138

Kärnor med ursprung från Per Brakas härd. På den tiden hörde Östergård och Halla till Lyckås.

Omkring 1905 pågades de gamla härdens ner, och man sätte gräsgården härd i stället. Och melon-äpplet, som gick bra på turen. Samt gula plommon, Washington plommone. Blå plommon och krickon fanns förut. De själv sprider sig och var ifrån gammal tid. Gru - Gyllen äpplet fanns innan 1905. Della skiljer sig ifrån Smultron-äpplet nägot i smak och utseende.

Svarta och röda fågelbär fanns också, sätta av kärnor, men de ymnade bigarhärd vid samma tid, lade bönderna gödsel kring, och de dog fort. Fina fågelbärshärd var ej lont att sätta, turen åt upp dem.

De gamla ansåg allt allt farsk frukt var en risk för halsen. Däremot var den forkade frukten nyttig. Man forkade så mycket som möjligt av alla sortter

9

FOLKLIVS-

ARKIVET

LUND

16807:11.

ACC. N.R

M. 139

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

hade sen i soppor till efterrätter och mellanrätter till
färmen. Och i vällningar. Man kokade ej äppelmos.

Vissa tider var det en ivrig propaganda för mer
frukt i härdgårdarna. Det var hushållningsföreningen
som sände sina vandringslärare, som lyste på
i tidningen att de tog in på den eller den gården,
och det gick bönerna och hörde på och läste sig kauske.
En lärare hette Torell. "Endast husågona så: 'På flat bergen växer ej härd!'
Handlanden Magnus Lydin. (förut gick han med Fada) hade
plantskola, sätte trädor och så ympade sedan
i planterna. Han beskar också och ympade i
andra gamla härd eller vildagräs. Han hade kada,
privat eller fjära. Magnus Lydin var dock en delig
ympör och det är odeligigt med fjära, den rinner
omkring för mycket. Ofta tog man planter
ifrån plantskolor i Trannia. Där finns också
skickliga ympör och länsträdg. mästare,
stark till ex. Man tog också ifrån Ostana gods.

16807:19.
ACC. N.R. M. 132

4
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Så ovalnade intresset överigen för hädgårdarna. Fören
gick där och skavde och försökte och hushållnings-
sällskapet halade sig varmt för skogen. På färgotatet,
då hade man just inte många järn, blossade intresset
öppen för hädodling i hädgården. I släket på
fjällotatet ansågs fruktodling som biförhållt,

man kunde sälja överskötet till förg och affärer.

På Halla till ek. sättes en stor hädgård med
myga äppleträd. Nu är det ej mycket frukt, son
planteras i hädgårdarna här uppe. Basa något att ha
till husbehov eller för ro skall.

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

Men 1905 fick ber. mor hallonplantor i från Brunkelle
i Södra Skärshad. Dessa plantor hade så vit ved. Och den
sorten finns ej mer. De stod i många år och var rikligt.
Till jordgubbs odling lämpar sig ej denne jordmannen

16807:13.

ACC. N.R.

M. *W*

-5-

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vid 1905 hade prästen dock sådana, ett litet land i sin frägdgård. Det var prästen Rydén. Han dog visserligen 1897, men det var han, som låt plantera dem, och de har väl stått kvar vid 1905.

Han, Rydén var mycket intresserad av sin frägdgård. Skaffade myheter. Dock, i prästens hägdgård fick man inte gå, det var i hög grad, privat. Även föregående präster hade varit intresserade av sin frägdgård, och ber.

mor lekte som barn med en av prästaflickorna, hon fick också hägdgåardsintresse då och i sittom tid arbetade på att själv få en fin frägdgård.

Det var hon, som beslämde om detta, men ber. sonen blev också intresserad. Nu är dock den för, så fina anläggningen förfallen.

Skollärare Lagerlund, skickade ympkoristar med barnen och rade här de skulle göra där hemma i frägdgården, och en del av dessa fräd får vara kvar ännu. vid bortjan av ceklet.

16807:14.

ACC. N:R

M. 139

6

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Spelsiner var ej vanligt att man köpte. Nej, intet ens vid
julen. Men på magon bjudning kunde barnen få en spelsin.

De åts inte på plåtlet, utan den lades hem och där
fick den ligga som en märkvärdighet och prydnad.

Sura var de och inte blev de godare sen.

Cikoner användes inte alls. Inte nu heller bland de
åldre. Inga möller köptes eller plockades, ekorrarna
lade hand om dem som bleer på buskarne.

Valmöller kunde man hitta i löven på hösten vid
Hjortsbergska gården i Gränna, där man hade plätt.

Det var på märkvärdigt att plocka fram dem vid
jularna. Hos skollärare Lagerlund experimenterades
med valmölkåd med föga framgång.

I staden fanns vindruvor och amarāt, men allt
som inte sannanväntigt behövdes och som kostade
pengar, var man rädd för, förr.

Gaff hokades, en koppio l. eller halvstopflaskor, men det
var mest av vildhallon. Svarta vinbär fanns ej.

16807:15.

ACC. N.R

M. 138

7

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

De, som ej hade körsbär köpte ibland bären på ell
träd. Torparen Peller på Nytorp sålde gärna sina
träd. Fem kronor, eller begärde han sex men det fick
han ej. Då slog de sig samman en ^{pellerflera} fem/projkar, belade
en krona var. Det var innan första kriget. och då
gick de dit en söndag efter middag och plockade
men trädet hade stora korgar bär med hem, sen
de åt så mycket de örhad. Röda, stora, körsbär
Andra kunde bjuda bekanta ungdomar på
bärkals. uppdecknaren och hennes make var
i början på heliotalet bjuden på ett dylikt.
och man fick ell marträd att husera i.

Sedan var det kaffe och dopp. Det var i
Siggarp merat Västern. Dessa stora och många
träd fros, ide kalla vintrarna på fortlötalet och
läs vara forla nu. Stora svarta och röda var bärna.

Och i Mårtensborg (Mästorp) var vi en sommar. Ell helt
träd sågades ner, för att vi lättare skulle plocka bären. 1934.

16807:16.

ACC. N.R M. 132

8

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Pedan 1914 hade ber. mor fått tag i somatfrö i Jönköping
av någon bekant trädgårdssöldkare. Hon sätte dem på
en upplojd vedbacke emellan potatissländen.

Det var varmt den sommaren, och det blev
en grytelig skörde. De grick ej att rälja på
torsdagar i affärer. Man åt av dem hemma
med fint socker, så smäringom tyckte
man att de var goda. En del givna syltade
moran och de användes till serek vid
kalas och det var mycket vanligt då.

Men i tidningarna propagerades för denne
nyttiga växt.

Inte förr än på höstlokalen och först vid en
fågelsaga, då man sålde till resande, fackel m.m.
i vagnarna, köpte ber. en. Han tyckte att den
var sodd och osmaklig. men smaken har
ändrats sedan dess.

16807:17.

ACC. N:R 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 1395 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. 138

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, ~~var~~ järnäpplet, hårt, runt, rött fanns ett par sorter. Ännu vanligare

var bullerhusen, ett mycket stort, vackert, men föga 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

16807:19.
ACC. N:R M. 132

Samt vita gylling fanns också där, dessutom gula plommon och krikon och krusbärssbuskar. 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-

11
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:20.

ACC. N:R 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 bergamottträd 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
tyxpåsar och hängdes upp på vindarna för vinterbehovet. Användes sedan
till päronvälling (ansågs mycket hälsosam) som kokades med korngröt eller
havregryns. Eller hade man päronen till fruksoppa med russin och äppel-
klyftor i. Här och var har man, där det funnits päron av denna sort,
torkat och använt dem, till in på trettioalet också förstås under krigs-
tiden, då ju allt gick åt. Man torkade även andra sortter, de mjuka
augustipäronen, som också fanns glest här och där. 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 ostkaiken 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 önskade det. Dog för några år sedan. Karl Johansson eller

Snickare-Kalle. *vid närmare förfrågan, så detta sista var felaktigt, snickaren besprutade häden i bland, men ympade ej.*

socknen var ingen riklig hädgårdsmöstan men nästan vem som helst kunde skjuta sitt hake i en gren och pålla en yngelkvist, lite fjära på och så vira om. Det blev värlande resultat.

13

FOLKLIVS-

ARKIVET

LUND

16807:22
ACC. N:R M. 132

I Äng fanns också mycket med krikon liksom här och var, i synnerhet mot Drivseryd, de växte nästan vilt. Det fanns flera sorter 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 långt innan). Jag skulle skriva: Lagervall i Gunneryd planterade år 1900 en stor mängd plommonträd av flera sorter. 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.

14

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

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

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. *Dock, ja*

*�rste åren, effer andra världskriget, är det en hel del
som av trädgårdens överflöd brygger vin. Här hets behov
för att det lär vara på bra för magen.*

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

15
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:24.
ACC. N.R. M. /3A

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

Svart vinbärsvin: 6 liter renade svarta vinbär lägges
i en sälsekrus (flögenåssenkors) samt 6 kg socker
och 6 liter vatten. En deck och fat eller lock lägges
över. Krusets skall stå på en plats med genn varme,
oftast i ett hörn, i ett ej för kallt vardagsrum i sju
veckor att jäsa. Varje dag rörs massan om
med en bräcked. Silas sedan genom deck och
fri sjunka. Hålls på flaskor, korkas och sättes i
enval källare. Kan användas om ett halvår.

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

Ett annat sätt, att göra en sockerbit för varje dag
en viss tid.

Alla sättet har praktiseras; berättarens hem, i Jonköpings
och Hövslöts firms familjer som tillverkat vin efter ovana besta metoder.

16

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:25.
ACC. N:R M. 139

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.

17
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Svanberg och en del med honom föredrog att ta apelsinen med hem, där den fick vara en lid innan den avnjöts, till gästende.

16807:26.

ACC. N:R

M. 132

Citrondricka användes ganska mycket i Skärstad bland arbetare och små-

bönder under tjugo- och trettioåret, då farinsockret, det bruna, var

ganska billigt. Drickat blev litet billigare än det från bryggeriet. Det

användes som måltidsdricka och man hade alltid en sådan flaska i gång.

Det är tänkbart att man fått receptet från någon i staden, men det kan

också ha stått i någon tidning. Några äldre traditioner lär detta dricka

ej ha. I äldre tid hade citronen dåligt rykte bland folk i gemen.

Recept: I en fem- eller tioliters brun drickaflaska lades för två och ett

halvt åre jäst (hälften av ett halvt hektolit). En liten citron, eller det

räckte med en halv stor citron, skäres i småbitar, stoppas jämte ett

kvarts kg brunt farinsocker i flaskan. Litet vatten tillsättas, skakas

om och sedan fylls flaskan. Kan stå i köket, på tredje dagen är drickat

färdigt, ställs svalt, kanske litet mer socker skall tillsättas. Nästa

gång låter man de gamla citronbitarna ligga kvar, så jäser drickat bättre.

En och annan (ej troende) satte till mera socker och potatis och vete,

lätt det stå längre och fick starkare dricka.

18

FOLKLIVS-

ARKIVET

LUND

16807:27
ACC. N:R M. 132

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 astrakanträd och ett liknande Charla-Movski samt gula plommon. Det var mot norr. Vid 1925 sattes två sävstaholmsträd, mot söder, ett cellini, ett transparange-blanche, ett stenkyrkoäppelträd och ett cox pomona samt två bigaråträd, 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 knustör, jordgubbar, sedan äpplen, man ympade även vildapel i betesmarken. Sedan, slutet av helio- fälts många nya fruktträd: frödg. framst Coe pomona, filippa. och vid början 1960 eller 1959 har man kontaktsodling av

90
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

frods. soleras

ACC. N:R

16807:28.
M. 132

Hallon odlades ej i trädgårdarna, de växte ju vilt. 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 skåningarna 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 lättkötta. 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 sockernappheten. Vid kalasen och kaffe-
bjudningarna hade man inkokta päron, äpplehalvor (Sävstaholm mest),
bigaråer ifrån Vätterstrands trädgårdar, plommon, jordgubbar eller hallon
till tårta och ostkakan. Den senare hade man dock alltid någon sylt till,
av jordgubbar eller hallon.

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

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

De bär, som alltid blev avplockade, var det jättestora, gulröda druvkrus-
bäret 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.YX

I Ingeryd:

(Ålmestads m., Mjöldaggen)

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 krusbärsbuskar 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
132

vända sedan på kalasen till saften. Även krusbär såldes till torget. Konserverade krusbär gjorde man också hemma, stoppade dem i flaskor. Konservapparaten 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 beröende 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 försökte att få en försäljare på torget att sälja dem åt honom, men "torgaren" sade nej, ingen köper dem.

24
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N.R

M. 16807:32.
132

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

I Svartorp.

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 trädgård på Ramsjöholm.~~
med dem. ~~redan 1804 fanns där en finare härdgård 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 Svartorp.

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

Trivs lid
Folklivs m

26

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N:R

16807:34
M. 197

I Häl gagården växte gamla, mycket gamla, körsbärsträd som allé 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 urkramad. Endast då kokades kräm förr. Brunbärs, "kössbär", växte som buskar runt kring trädgårdarna samman med de gamla körsbärsträderna. I bland tog man av dessa till saft eller torkade dem. I alla trädgårdar fanns krusbärsbuskar. De blev oduugliga genom mjöldaggen och på körsbärsträderna kom en sjuka i början av seklet, så att barken lossnade och många träd "sönade". I äldre tid plockade man krusbären, kokade med

27
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:35.

ACC. N:R M. 132

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

I en av Mellangårdarna (berättarens hem) var en gammal trädgård. Runt om-

kring denna var körsbärsträd, tre stycken äppelträd fanns, två alldeles

odugliga, de var "onna" och inte stod de sig. Det tredje hade avlånga,

striimiga 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 pojkarna, som fick lära detta. Undervisningen sköttes av länsträd-

gårdsmästaren Lorentsson ifrån Forserum. Han kom cyklande. Han pratade

om fruktens betydelse för hälsan och pojkarna 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 kursen.

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.R M. /32

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 trettioåret,
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.

29
FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:37

ACC. N:R

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 körsbärsträd eller flera, de sprider sig ju, krusbärssbuskar, sticklebär^{x)}, 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 appleskruttrar, 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.

^{x)} Det var faktiskt körsbären som berättarens far kallade sticklebär.

Bunkebygd.

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, lät bli andras, ty vi stal ej där vi drog fram, utan lät 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

ACC. N:R

16807:39.
M. 132

I Nottebäck. Hos snickarfamiljen:

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 attstå med om någon kom på besök. Till slut togs de dock ned, skalades med mycket besvärs 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

Apelsinpriset.

År 1903, den 12 febr. var torgpriset i Nässjö
på apelsiner. 75 öre per duktion.

Äpplen 35 öre liborn.

Aldre ber. brukar säga, priset varierade
mellan fem och hundra 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 Lommaryd.

De fick en krona av far och mor att köpa
julklappar för sitt familj. De köpte två stora
apelsiner, 50 öre, en alma macka, 14 öre,
för resten av pengarna köptes socker konfekt
som kunde hänga i granen.

Det drojde en hellio in till iman man
mera allmänt köpte apelsiner i denna
frukt på landsbygden.

35

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

ACC. N.R. M. 16807:41.
1932

Apelsinpriset.

är 1914 kostade apelsinerna 50 öre dessvaret
i fluskevorna. Det var pura Valencia apelsiner.
Det var endast vid julen förr, som,
åt minstone omå handlarna tog hem dådarna.
En del arbetarfamiljer, vid rekelskriftet
och lite längre fram i tiden, köpte en apelsin
eller två vid julen. Barnen fick sinke en
apelsin var, intet, utan en 'ram' (klyfta)
full en var, doppat i riktigt med socker.
i någon av helgdagarna, som en riktig
delikatess eller kara mell "för att det är jul".
Rikare familjer kunde köpa flera apelsiner vid
den tiden. På fjugofallet förgäck handlarna skänka
fört apelsiner, som julklappar åt kunder. antalet
beräknades efter kundens inköp i affären. En
stor kund kunde få ett helt dessin, eller ända
fler apelsiner. Andra im på slutet av 30talet använde ber. den sedan

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

16807:42.

ACC. N:oR M. D2

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 mossa, 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 slugans hädgård
vid kyrkan i Ölmstad (bodde Lindkvist i
på början soldatförs.) finns ännu det mycket
gamla äppelträdet. Holländare, det är
möjligt sällan av härna i man skräddaren
tid. Han var född på femtio-talet ungefärs.
Från honom detta träd fanns honungsäpplet,
ett sötäppleträd. Dottern ville hugga ner
det, men skräddaren bad att det skulle
stå kvar så länge han levde. Det hade
mycket vackra rosa blommor och stora
söta äpplen. Då skräddaren hade dött låt
dottern hugga ner trädet och sälj ut
på nyare träd. men holländare trädet fick
stå kvar.

Det finns många hem på miljotalet och lite senare i
Ölmstad där det inte rökades någon rörf, möjligt
någon enda flaska att ha vid sjukdom. enligt denne berättar

29/6-67