

Landskap: *Västergötland* Upptecknare: *Arvid Johansson, Haid*
Härad: *Kind* Berättare: *olika personer; se uppt. bla-*
Socken: *O. Frölunda* Berättarens yrke: *oms bakvada!*
Uppteckningsår: *1967* Född år i

Frukter och bär i husbehovsodling och konsumtion. LUF 132
s. 1-36.

ACC. N:R M. 16808:/.
1

FRUKTER OCH BÄR I HUSBEOHVSODLING OCH KONSUMTION-L U F 132.

Om man räknar med 1800 talets sista decennier torde fruktträd av något slag ha funnits hos alla de i frågelistan nämnda socialgrupperna. Här i socknen fanns vid nämnda tid flera stycken större gårdar och som då ägdes av s,k herrskapsfolk. Den ene av dessa gårdar Mölneby- hade också egen trädgårdsmästare. Efter de uppgifter, som jag har kunnat inhämta, torde dessa ha haft de första mera förädlade fruktträden här i orten. Mina berättare och även jag själv minns från barndomen att det fanns fruktträd å nästan varje gård, större eller mindre och likåså å torpställena. Berättaren Bror Karlsson omtalar att å hans hem ett torpställe under Mölneby hade de ganska stora och gamla fruktträd i slutet av 1800 talet. Han är född 1890 och när han började att kunna minnas var de ganska stora och med grova stammar. Hans farmor hade planterat dessa fruktträd. Han anser att de hade varit planterade omkring 1850. De arter som förekom var äpple, päron, körsbär,. Äpple var de mest förekommande, sedan torde det ha varit körsbär och därefter päron, plommon var sällsynta.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LUF 132

24/1-67

ACC. N:R M. 16808:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET

2, LUND

här i äldre tid. Det fanns en sort här, som benämndes för "krikon". Dessa var mindre än plommon och också surare. På de ställen som de trivdes kunde de dock lämna ganska goda skördar. Dessa krikonträd får dock betraktas, som sällsynta här på orten. Varför man valt arterna just i denna ordning att äpplen ansågs för det bästa, torde nog iförsta hand vara att äpplen ansågs för de matnyttigaste, och troligen var det också så att de bäst tålde såväl jord, som klimatförhållandena. Det är ej några särskilt bra förhållanden här på orten för fruktodling. Något år kan det vara gynnsamt och bliva ganska bra skördar. Men de dåliga åren är fler än de goda. Det är en mycket stor skillnad emellan förhållandet i det avseendet här på orten och t. e. x. Skåne och Halland. Det är möjligt att det var husfadern på ett ställe och husmodern å ett annat, som bestämde vilka fruktträd, som skulle finnas, men i stort sett torde det nog ~~det~~ ha varit en överenskommelse. Om man räknar med äldre tid fanns det här på orten ej mycket att välja av och ingen av parterna hade någon någon nämnvärd kännedom om några olika sorter, det blev nog mest slumpen, som var den avgörande faktorn.

Innan jag vidare besvarar frågelistan vill jag uppteckna vad berättaren Per Johansson omtalade angående fruktträd, som fanns på hans barndomshem. Han är född 1882 och man får väl då räkna med att hans minns sedan 1890. I hans barndomshem - en granngård till där han nu bor - fanns i hans ungdom - barndom - mycket stora fruktträd. På denna gård hade före hans morföräldrar bott en präst, och denne hade under sin tid där planterat fruktträd. Han hade planterat dem i en söder-sluttnings ej långt ifrån en bäck, som rann ~~XX~~ emellan denna gård och en granngård. Berättaren tror att dessa träd var planterade i början av 1800-talet. Hans mormor hade också planterat fruktträd ovanför och närmare bostadshuset dessa hade hon planterat omkring 1850. De som prästen hade ~~hade~~ planterat var dock på 1890-talet betydligt mycket större och äldre än de som hans mormor hade planterat. Detta med att det var en präst, som hade planterat dessa fruktträd så tidigt, som i början av 1800-talet, kan väl också vara ett visst bevis för att det troligen var denna och liknande socialgrupper, som började med fruktodlingen i trädgårdarna. Några särskilda namn på den ^{frukt}fukt, som förekom här i äldre tid, har

ACC. N:R M. 16808:4

FOLKLIVS-
ARKIVET

2/ LUND

ingen av mina berättare eller jag själv hört någon tala om.
Namnen på äpplen, päron, plommon o.s.v, kom nog först när träden började att köpas. De olika äpplesorterna brukade att benämnas efter sin smak. Suräpple-Kriskäpple-Fräkäpple-Sötäpple-. Det var dock sällsynt att t,e,x,suräpple växta på olika platser hade presis samma smak, och likadant var det med de andra sorterna. Om detta var beroende av ~~av~~ att det fanns många sorter eller av olika ~~XXXXXX~~ jordmån, som de växte i, kan jag eller berättarna ej avgöra. Den första äpplesort, som jag hörde benämnas vid sitt rätta namn, var astrakan. Dessa astrakanträd var planterade av en från Vessige i Halland inflyttad skollärare vid namn Wallberg. Han var mycket trädgårdssintresserad och var i en viss mån pionjär här på orten vad som gäller plantering av förädlade fruktträd. Dessa astrakanträd vid skolan var troligen planterade ~~planterade~~ omkring 1880 talet. De stod kvar till blott för en 10-12 sedan, då planering ägde rum för en skolhusbyggnad. De päron som fanns här i äldre tid hördes alldrig någon annan benämning på än stenpäron. De var också hårda, som sten och hade väl liksom äpplena fått sin namn efter smak, fått namn efter

ACC. N:R M. 16808:5

FOLKLIVS-
ARKIVET

5 LUND

sin hårdhet.

Om man räknar med äldre tid-före 1900 talet-förekom det nog blott i enstaka fall att någon köpte fruktträd,i varje fall var förhållan det så ibland allmogen. På de så kallade herrskapsställena torde man dock tidigare ha köpt mera förädlade fruktsorter. Varifrån de köptes kan jag dock ej ange. Hushållningssällskapet-för orten här-Södra Älvsborgs läns Hushållningssällskap,var först med att tillhandåhålla fruktträd av olika slag för plantering.

Sedan förekom det mycket med ympning från dessa träd till andra och äldre träd,som man hade förut. Det blev billigare än att köpa nya och ansågs också,som säkrare för att få dem till att leva och trivas De förädlade träden var betydligt svårare att få till att leva och trivas än vad det var med de gamla naturella och med klimatet och jordmånen invanda plantorna. Innan hushållningssällskapet började att anskaffa fruktträd för plantering,torde med säkerhet alla de gamla fruktträd,som fanns i trädgårdarna,som plantor varit hämtade i skogar och hagmarker. Det fanns vissa sådana områden i skogar och hagmarker,som det växte upp plantor,i huvudsak äpple.

ACC. N:R M. 16808:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

nämnvärd skötsel av fruktträden i äldre tid. När trädet planterades brukade man gödsla med stallgödsel i planteringsgropen. Sedan var det ej vanligt att man brukade att gödsla något runt träden.

Slaskhinkar och även nattkärl var det dock ganska vanligt att tömde runt träden. Man var dock ganska noga med att ej tömma alldeles för nära intill stammen. Det är väl troligt att det mest blev kvinnorna, som på detta sätt fick sköta sina träd. Tömningen av såväl slaskhinkar, som nattkärl, föll alltid på kvinnornas göremål.

Här på orten torde det ej ha varit några särskilda seder förknippade med fruktskörden. Det förekom dock att man ansåg att en viss fruktsort ej skulle plockas förrän till den eller den tiden. Men det var givetvis en följd av den kännedom man hade om frukten från föregående år. Om den var mogen eller ej till en viss tid, om det var bättre för lagringen o, s, v, om den skördades tidigt eller senare. Detta är ganska olika med den s, k, vinterfrukten.

Fallfrukt och nedplockat frukt hade och har olika användning i så motto att fallfrukten måste komma till användning inom en kort tid efter det den fallit, den är ej duglig till lagring. Den frukt, som

ACC. N:R M. 16808:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

faller ned blir alltid skadat, den får stötat och går ej att lagra.
För inkokning går det dock att använda fallfrukten till samma ~~XXXX~~
ändamål, som den plockade frukten. I villken utsträckning, som man åt
frukten färsk, var väl något beroende av om det fanns yngre och barn.
Det har nog alltid varit så och är väl också idag, att yngre männi-
skor och i första hand barn vill ha frukten färsk, äta den helt natu-
relt. Äldre människor, åtminstone ej alla, tål ej liksom yngre och
barn att äta frukten rå, utan hellre vill ha den tillagad på ett el-
ler annat sätt. Jag minns själv från min barndom att jag då gärna
ville ha frukten rå - om den ej var allt för sur eller hård - nu är det
tvärtom. Direkt som efterrätt torde i äldre tid, färsk, rå frukt ha
förekommit mycket lite. Vid bjudningar var det endast vid jultid
som det förekom rå frukt, men knappast, som efterrätt. Sommaren 1927
och 30 arbetade jag på en gård här i kyrkbyn. Denna familj hade de
flesta varit och en del var då fortfarande vegetarianer. Där fanns
då en ganska bra fruktträdgård, som båda dessa år lämnade en för or-
ten ganska bra skörd. Jag kan dock ej erinra mig att vi någon gång
fick rå frukt till efterrätt. Den tid under hösten när de tidiga

ACC. N:R

M. 16808:9

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

sorterna började att falla, gick vi alltid åt trädgården när vi va-
rit inne och ätit middag och plockade med oss några äpplen eller pä-
ron, som vi sedan åt när det passade oss bäst. Jag minns att jag själv
tyckte mycket om att äta sävstaholm äpplen rå. Samma bedömning av
nyttan av att ~~XXXX~~ äta rå färsk frukt hade man väl ej i äldre tid,
som i dag, men i en viss mån ansågs det nog för att vara nyttigt,
åtminstone för barn. Fast även för barn var det väl ej alltid, som
det ansågs för nyttigt. Barnen i äldre tid fick ej liksom barnen av
i dag någon frukt eller andra godsaker året runt. Det var under höst-
ten när bär och frukt började att mogna. Det blev ofta då att bar-
nen åt för mycket på en gång och ofta halvmogen och dålig frukt.
Följden av detta blev ofta magont och illamående. Vid dessa tillfäl-
len ansågs givetvis ej rå frukt vara särskilt nyttigt för barn.
Den s, k, vinterfrukten försökte man såväl förr, som i dag att förvara
färsk. Det var i första hand äpple och päron. Vinterfrukten är ej
heller ätbar-i varje ^{fall} ej god-innan den fått ligga en viss tid.
I äldre tid var det vanligt att förvara den i något rum, som ej var
för varmt. Det fick givetvis dock vara frostfritt. Det var olika

ACC. N:R M. 16808:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hur lång eller kort tid, som de olika sorterna behövde att förvaras för att de skulle bli bra. Det var erfarenheten, som avgjorde hur lång lagringstid, som var den bäst passande för de olika sorterna.

Att koka för omedelbar användning var mycket vanligt förekommande. Det var i huvudsak äpple. Dessa skars i bitar och kokades soppa ut-av. Det var i äldre tid en under hösten ganska vanligt förekommande efterrätt, och likaså åt man sådan äpplesoppa till kvällsmat, som om-byte till den då ofta förekommande gröten.

Sylt, marmelad, vin osv, förekom ej i äldre tid, i varje fall ej av all mögeklassen. Mos var det mest förekommande, och i vissa hushåll nå-got saft. I äldre tid när man ej hade råd med så mycket av socker blev väl ej mosförrådet så stort. Men allt eftersom man fick bättre råd ökade denna form av inkokning. Torkning för vinterbehov förekom också. Det var också i huvudsak äpplen, som man torkade. Kärnan togs ur och äpplet skars i ~~XXXXXX~~ runda skivor. Genom hålet i mitten ef-ter det uttagna kärnhuset trädde man dessa skivor på ett snöre och hängde sedan detta i kökstaket för att torka. Den hermetiska inkok-ningen-konservering-är ganska svårt att ange någon bestämd tidpunkt

ACC. N:R

M. 16808://

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

för. Med detta, som med mycket annat, var det så att det var de väl si-
tuerade i äldre tiders samhälle, som i första hand hade råd att försö-
ka med nya metoder på skilda områden. Paulina Johansson tror att
det i de bättre hemmen förekom konservering omkring 1910-15. I all-
mogehemmen först senare. Andra sätt att tillvarata frukten var.
Päron om man hade sådana, brukade man att koka tillsammans med lingon
Päronen skars då i bitar och kokades tillsammans med lingon till
mos. Även äpplen kokades på samma sätt tillsammans lingon. Päron
ansågs dock för att vara bättre än äpplen till denna samkokning
med lingon. Sådan inkokning av blandmos förvarades i regel i lerkru-
kor. Att steka äpplen förekom såväl förr, som nu, men ~~XXXX~~ de fick
ätas med detsamma, altså ej lagras. Efter den hermetiska kokkonstens
tillkomst konserverade man i första hand päron. De kokades då som
det göres i dag i sockerlag med olika tillsatser. Källare av olika
slag var i regel förvaringsplatsen för all inkokt ³fukt och likaså
bär. De som utförde arbetet var i huvudsak husmödrarna. I detta av-
seende var det ofta så, att om någon husmor hade ryckte om sig att
kunna mera eller bättre än andra på något område, inhämtade man

ACC. N:R

M. 16808:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

gärna kunskaper om hennes sätt att tillaga. Dessa färdiga produkter av olika slag, torde väl ha kommit till användning såväl, vardagar, söndagar, vid kalas och sjukdomstillfällen. De kom dock minst till användning till vardags. Jag minns själv från mitt eget barnomshem att så var fallet. Vi hade mycket litet med frukt, de flesta år inget alls av några inkokningar. Däremot hade vi ganska mycket av inkokningar av skogsbär, de år som sådana fanns. Jag minns att mor var mycket rädd om dessa att de ej skulle taga slut, om det inträffade något särskilt. Jag minns också att när vi blev sjuka och ej ville eller kunde äta, att hon fråga om vi ville ha av de eller de bären.

Här på orten torde det varit ett fåtal, som i äldre tid och även nu som säljer frukt från den egna trädgården. Det torde väl ha hänt i äldre tid och händer väl också idag, att det förekommer i något enstaka fall, dock ej i någon nämnvärd grad. Det förekom givetvis i äldre tid också att de som ej hade egna fruktträd, köpte av de, som ~~h~~ hade, men i stort sett var denna affär en byteshandel. Trädgårdsmästare fanns det ej någon här på orten i äldre tid, altså handelsträdg.

ACC. N:R

M.16808:/3.

FOLKLIVS-
ARKIVET

/3. LUND

Affärerna förde ingen frukt då, så det var av privatpersoner, som man gjorde dessa bytesaffärer med. Det gäller för såväl omedelbar konsumtion, som för inkokning. Många fick av grannar, släkt och vänner och som jag förut angivet var det också en bytesvara.

Någon trädgårdsmästare-Handelsträdgård-fanns ej här på orten i äldre tid. Å Mölneby-gård byggdes ett växthus i början på 20 talet. Från början kan dock ej denna trädgård räknas, som en handelsträdgård, med försäljning av träd buskar frukt m.m. Det var först under mitten av 30 talet, som den dåvarande trädgårdsmästaren på beställning tog hem fruktträd, bärbuskar, prydnadsträd och rotplanter av olika slag. Gården använde ganska mycket av trädgårdens produkter, som avsättning å en matservering, som de hade arrenderat i Borås under några år och likaså hade de under några år arrenderat rörelsen å Ulrixhams vintersanatorium. Den sista trädgårdsmästaren på Mölneby, han var först anställd, sedan arrenderade han trädgården, tog hem och sålde något frukt. Trädgården på Mölneby blev nedlagd i slutet av 40 talet. Den trädgårdsmästare, som då innehade trädgården å Mölneby byggde sedan växthus här i kyrkbyn. De första åren, som han hade

ACC. N:R

M. 16808:14

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

129 —
handelsträdgården här i byn, saluförde han även frukt. I stort sett
var denna frukt från hans hem i Halland. De senaste åren har han dock
dock nästan helt slutat med denna affär. Han ansåg det ej vara lö-
nande. Å Mölneby fanns, om jag förut nämnt trädgårdsmästare i äldre
tid och det är troligt att de hade andra och mera förädlade frukt-
sorter än vad allmogen hade denna tid.
Förändringarna, vad som gäller såväl husbehovsodling, som tillvarata-
tagande och konsumtion av den inhemska frukten, är lika stora på
detta område, som på alla andra. Man försökte nog i äldre tid att
taga vara på den frukt, som blev, kanske i ännu större utsträckning
än vad man gör i dag. Man behövde att göra detta så långt, som möj-
ligt för födans skull. Men möjligheterna att koka in och förvara,
är ju ej något jämförbara med dagens. De bredare befolkningslagren
hade ej råd att köpa något vidare socker för inkokning av frukt.
Några konserveringsmedel för att hålla inkokningarna bestående, lik-
som det har funnits under senare år, fanns ej, ej heller den hermetis-
ka inkokningskonsten. Det som man kokade in utan socker hade svårt
för att hålla sig friskt någon längre tid. Jag vill yttrycka det så

ACC. N:R M. 16808:15

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

15 —
att man i äldre hade mer av vilja till att försöka, men möjligheter-
na till detsamma var mindre, än i dag. Vad som gäller odling av frukt
träd, har jag hört berättas om att det var den av mig förut nämnda
skollärare Vallberg, som till en viss tid från omkring slutet av 18
och början av 1900 talet var något av pionjär inom fruktodlingen.
Hur han anskaffade träden har jag ej lyckats att få någon uppgift
om. Han planterade mycket med fruktträd av olika slag i den träd-
gård, som tillhörde tjänstebostaden. När han slutade, som ordinarie
lärare i början av 1900 talet köpte han sig en tomt och byggde strax
intill skolan. I sin egen trädgård där planterade han mycket med
frukt och bärbuskar. En del av dessa äpple och päronträd finns kvar
och lämnar frukt än i dag. Han hjälpte också många personer, sådana
som var intresserade av trädgårdsskötsel och fruktodling, med plan-
tering av fruktträd och prydnadsbuskar m.m. Någon direkt propagan-
da torde väl knappast förekommit mer än genom pressen. När hushåll-
ningssällskapet började att hjälpa allmänheten med anskaffning av
fruktträd förekom också en viss upplysning och propaganda i samband
med deras övriga verksamhet. När fruktodlareföreningen bildades fö-

ACC. N:R M. 16808:/6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

rekom ochså från deras sida en viss propaganda i samband med upp-
lysning.

Apelsiner. Från min egen tidiga barndom kan jag ej minnas att jag
fick någon apelsin och det torde varit likadant i alla de fattiga
hemmen under denna tid. Jag kan heller ej erinra mig när jag åt den
första apelsinen, men jag tror att jag var en 13-14 år gammal då.

Men vad jag mycket bättre minns om detta är, att jag tyckte att den
var förfärligt sur och ond. I början när apelsiner började att kom-
ma hit till orten och till de bredare befolkningslagren-överklasser
torde i detta fall som många andra haft tillfälle till detta långt
före den bredare allmogeklassen-var det endast till julhögtiden, som
denna delikatess kom på borden. Paulina Johansson, född 1905 berät-
tar att i hennes barndomshem förekom apelsiner endast till jul.

Hennes hem var ett bondehem av medelstorlek för orten. Hon trodde
att hennes föräldrar var bland de första här på orten i allmogehem-
men, som hade apelsiner. Båda hennes föräldrar hade varit i Amerika
och kände väl till apelsiner, hon tror att den största orsaken till
att de var de första att skaffa sådana här på orten får ses till

ACC. N:R M. 16808:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
17. LUND

denna bakgrund. Som jag förut nämnde var det blott vid vissa tillfällen, jul eller något bättre kalas. Berättaren omtalar att när de i hennes barndomshem fick apelsiner till jul, fick de blott en klyfta var. Om det förekom att de bjöd på apelsiner vid något julkalas eller dyligt, var det blott en fjärdedels apelsin till varje gäst, som bjöds. Det var med säkerhet olika för olika samhällsgrupper. De välsituerade hade väl bättre råd med en sådan lyx, som apelsiner ansågs för att vara vid denna tid här på orten. Det var väl också olika för olika åldrar. Det var i första hand barnen, som blev delaktiga av desamma. Med någon säkerhet vill jag ej ange var de köptes och mina berättare kan ej heller med säkerhet minnas det. De bättre välsituerade klasserna, som var de första här på orten att köpa, torde nog ha fått köpt desamma från någon affär i någon stad eller större samhälle eller möjligen genom beställning av någon av ortens handlare. Vad jag och mina berättare minns var det blott till jul, som ortens handlare hade apelsiner i sina affärer och då får man också räkna med betydligt senare tider, än början av 1900 talet. Vad priset var på dem får jag lämna obesvarat. I regel skalade man

ACC. N:R M. 16808:/8.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

dem och ^{ej}dlade i klyftor. Klyftornas storlek blev allt eftersom man hade råd till. Det förekom också att man skar itu dem med skalet på. Sättet att sockra dem var olika. Det fanns de, som strödde socker på apelsinklyftorna eller skivorna, och de som hade en skål med socker så vederbörande fick ta efter behag. Många var det som också ej hade råd med socker. Men som jag själv och mina berättare minns det var apelsinerna i äldre tid ej vidare njutbara utan socker. De var betydligt mycket surare och sämre, jämfört med senare tider och i dag. Det fanns ej heller då, som nu, någon nämnvärd sortering av dem här på orten. I äldre tider torde det ej ha förekommit bland allmänheten, varken som efterrätt eller mellanmål. Däremot är det möjligt att så var fallet hos den tidens överklasser. Bland allmänheten förekom det endast vid vissa tillfällen, jul m.m., och även då ytterst sparsamt. Vad man i allmänhet tyckte om apelsiner är väl ganska svårt att tillfredsställande besvara. Det som mycket annat torde varit ganska individuellt. I stort sett var det nog så att man mycket hellre tog ett äpple, om det ej var för surt, än en apelsin. Det torde först ha varit genom senare tiders propaganda om vitaminer m.m.,

ACC. N:R

M. 16808:19.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

rikhaltigare sortiment, bättre apelsiner m.m., som apelsinerna började
att uppskattas av någon större massa. Som yngre torde väl alla ha
tyckt bäst om frukt, i stort sett torde det också ha varit så med
apelsinerna. Fast det var nog ändå så att barnen ville ha socker
till dem, det fanns nog ej många, som ville äta dem utan detta till-
skott. Vad jag hört mina berättare och även andra äldre personer
och vad jag minns själv från min barn och ungdomstid var det i en
mycket liten utsträckning, som man åt apelsiner. Hur jag själv rea-
gerade när jag åt den första apelsinen, har jag vist upptecknat.
Det torde nog ha varit likadant för alla, helst för barn, för då äls-
kar man ju det, som är sött och fick de av tidens apelsiner, som i vår
varje fall fanns här på orten, utan socker, kunde föräldrarna vara
lugna för att barnen ej tjuvade om att få mera sådana. Apelsinsaft
och apelsin marmelad förekom ej att man gjorde här på orten om man
räknar med äldre tid. Det torde först ha börjat några år inpå 30
talet när folk började att få lite bättre råd, allmänt sett och apelsinerna
var då också mycket billiga. Vad som angår bananer och
vindruvor i äldre tid, torde detta ej ha förekommit bland den bredare

ACC. N:R M. 16808:20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

20 —

befolkningslagren. Jag har ej kunnat få några upplysningar om detta. Som jag själv och mina berättare minns om detta fanns det ej vare sig bananer eller vindruvor i affärerna här förr än på senare tider. Jag minns själv att de första bananerna, som jag köpte var i någon stad, jag tror också att det var i mitten eller i slutet av 20 talet. Så några nämnvärda svar angående förhållandet med såväl bananer, vindruvor här på orten från äldre tid, kan jag ej uppteckna. Om jag åter igen räknar med de breda befolkningslagren här på orten vad som angår citroner och dess användning, tror jag att det ligger sanningen närmast att använda ordet aldrig. Däremot är det väl mycket troligt att de kom till användning i de allra högsta av de dåvarande samhällsklasserna. Någon bestämd tid varken jag kan eller vill ange när citroner kom till mera användning här på orten. ~~mera~~ Mera allmänt torde det dock ej ha varit förrän under 30 talet. Det är ju möjligt att någon enskild person eller hushåll börjat med att använda citroner tidigare, men mera allmänt sett torde det ej ha varit förrän under angivna tid. Liksom med apelsiner och dess användning har det under senare år skett en stor förändring även vad, som

ACC. N:R M. 16808:21.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

21
angår citroner. Citroner kom senare hit till orten än apelsiner.
Förekomst av andra sydfrukter, som t, e, x, ananas torde också vara se-
nare tiders förekomst här på orten. Fikon torde däremot ha förekommit
mit ungefär samtidigt med apelsiner. Både jag själv och mina berätt-
tare minns att dessa förekom i vår barndom. Det troliga är också
att allmänheten köpte fler av dessa till jul-det var med dessa lik-
som med apelsiner att det var den enda årstid, som de förekom här-
än vad de köpte apelsiner. Nötter förekom också under min barn och
uppväxttid. I ännu mera äldre tid var det ganska gott om hasselbus-
kar, som växte vilt i vissa skogspartier. Då plockade man själv där
sina nötter och torkade. Jag har också själv, som barn varit med om ~~xx~~
att plocka nötter. Men jag vill minnas att vi sällan torkade dem,
vi åt kärnorna färska. Russin var en vara, som åtminstone under min
barn och ungdomstid förekom ganska allmänt hos de bredare befolkningss
ningslagren. Jag minns ofta att vi till söndagarna fick russinsop-
pa till efterrätt. Det förekom också någon gång att vi till helg-
dagsaftnar och dyligt fick sådan soppa till kvällsmat i stället för
gröt. Det var också mycket vanligt förekommande under denna tid vid

ACC. N:R

M. 16808:22.

FOLKLIVS-
ARKIVET

22 LUND

enklare bjudningar, som efterrätt.

Bärbuskar. Om man räknar med slutet av 1800 talet och fram till 20 talet var det ej i någon större utsträckning, som man hade bärbuskar här på orten. Röda vinbär var de mest förekommande. Hallon mycket sällsynta, jag tror knappast att det under denna tid fanns någon, som hade trädgårdshallon. Krusbär i egentlig mening, sådana som odlas i dag, fanns det väl i stort sett mycket litet av. Det fanns dock en sort-troligen en art av krusbär-som här på orten benämndes för "stickelbär". Dessa stickelbärsbuskar fanns det många, som hade dock ej så allmänt, som de röda vinbärena. Varför de flesta hade valt röda vinbär var väl i första hand att de var lättast att odla och sköta, var för orten de bäst passande o.s.v. I stort sett var det väl med dessa buskar, som med fruktträden att man hade kommit överens om vilka sorter man skulle ha. Fast till övervägande del torde det dock ha varit husmödrarna, som intresserade sig mest för detta. De var nämligen så här på orten i äldre tid att det var ett fåtal av män, som var intresserade för trädgårdsskötsel. Vad jag och mina berättare känner till förekom det inga hallon i

ACC. N:R M. 16808:23.

FOLKLIVS-
ARKIVET

23 LUND

trädgårdarna här föränn under 30 talet. Sedan dess och nu är det däremot ganska vanligt här på orten. Av vinbär torde det endast ha funnits röda sådana. Svarta vinbär, som sedan början av 30 talet ha blivit ganska vanliga här torde ej ha funnits i någon nämnvärd utsträckning före nämnda tid. Vita vinbär finns det det och så någon av i dag som har, dessa torde ej heller ha funnits i äldre tid. I början av eller några år in på 20 talet var det en av sönerna på Ellebäckstorps-gård, som planterade vinbärsbuskar i ganska stor skala-på flera tunnland åker-han hade givetvis buskar av skilda slag. Efter några år upphörde dock denna odling. Bortsett från denna storodling, var det de röda vinbären, som var dominerande här på orten till i början på 30 talet. Att försök med att odla trädgårdshallon här på orten ej förekom förrän i mera senare tid torde väl i stort sett vara beroende av att man här under denna tid hade ganska god tillgång till skogshallon. Trots bättre trädgårdshallon som har framkommit de senaste åren, anses dock även idag, skogshallonen för att vara bättre och godare. I år t, e, x, var det mycket gott om fina skogshallon här på orten. Det blev massor över, som ej blev

ACC. N:R M. 16808:24

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

24
plockade. Krusbär"stickelbär"var gröna,röda och gula. Dessa stick-
elbär förekom ganska så all mant,dock ej så allmänt,som de röda vin-
bären. Enligt uppgift var de värre att odla och sköta än t,e,x,de
röda vinbären. Det ansågs också att de var sämre att odla dem på
vissa platser här på orten än på andra. Det är möjligt,men torde
också vara beroende av hur de blev skötta. Per Johansson berättar
att på ett torpställe till en granngård till hans barndomshem,hade
de en mycket bra odling av stickelbär. De hade planterat buskarna
runt ett stenkummel i en åker. De gödslade dem med att tömma slask-
spannar och nattkärl med m.m. Denna odling lämnade mycket fina skör-
dar. Hur dessa bärbuskar anskaffades i äldre tider har jag ej lyck-
ats att få några bestämda uppgifter om. Det var väl så att någon
från början hade skaffat dem och sedan var det lätt att från dessa
buskar få någon rot att plantera. Skötseln av bärbuskarna,var lik-
som av fruktträden ej så omfattande. Det blev ej mycket mer än att
taga bort döda kvistar och att gödsla dem på samma sätt,som frukt-
träden. Någon nämnvärd rensning och puts omkring dem förekom ej.
I regel plockade man bären efter hand,som de mognade. Liksom med

ACC. N:R

M.16808:25.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

25 —
frukten var det blott i undantagsfall någon som köpte eller sålde några bär. Bytesaffären av olika slag kunde också förekomma med bär. Om en hade mer av ett slag än en annan och den andra tvärtemot kunde man komma överens om att byta. Hade man gott om bär av något slag kunde man ge bort till grannar och vänner. Ett stående yttryck här på orten var om man gett bort frukt eller bär. "Ja ga den för att de skulle få lite å känna på." I regel var det ett kvinno och barnköra att plocka bär såväl i trädgården, som i skogarna. De flesta av bären torde nog ha varit föremål för en direkt konsumtion. Stickelbär torde de flesta ha ätits direkt ifrån busken. Man kokade också vatten och sedan detta kallnat lade stickelbär på flaskor och fyllde dem med detta vatten. De höll sig då någorlunda bra till en viss tid framåt. På samma sätt brukade man att förvararabarber. Det var i första hand barnen, som åt bären färska. I äldre tid ansågs alla bär för att i första hand vara en barnmat. Som efterrätt förekom nog ej bären från trädgården så mycket, som skogsbären hallon och blåbär. Det var näst röda vinbär och stickelbär man hade. Vinbären var för sura och fodrade för mycket av soc-

ACC. N:R

M.16808:26.

FOLKLIVS-
ARKIVET

26, LUND

ker. Det är en senare tidens sed att man tar röda vibbär ~~och lägger~~ⁱⁿ och lägger i socker för att använda till efterrätt. Stickelbären var ej användbara till efterrätt, som färska och rå, de äts i regel direkt från buskarna. De färska bären serverades rensade och repade och äts med mjölk till och socker. I de fattigare hemmen fick bär som blåbär och hallon ätas utan socker i de flesta fall och grädde torde också ha förekommit mycket sparsamt. I senare tider har de serverats med såväl grädde, som socker. Något sylt av vinbär och lika-så saft förekom att man gjorde. Men till största delen använde man skogsbär till detta. Att man tillverkade vin av röda vinbär förekom i äldre tid och förekommer delvis ännu. Torparen på det torpställe som tillhörde den gård här i kyrkbyn, som jag arbetade på under min uppväxttid och som vi ofta brukade att besöka, tillverkade sådant vin. Det var under åren 1915-20. Svarta vinbär -om man hade några- brukade man att stoppa på flaskor och slå brännvin på. Det ansågs som en bra medecin mot magont och diverse andra krämpor. Vinet tillreddes på 5 och 10 litersflaskor med tillsats av socker vinsyra m.m. Det skulle stå en ganska lång tid på flaskan innan

ACC. N:R M. 16808:27.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

27. —
det var färdigt. Som jag förut angivet var de produkter som lagrades för vinterbehov av bär från trädgården ej så mycket, som av skogs- bär i äldre tid. En del av dessa produkter användes sedan direkt, som de var efter inkokningen eller kokades soppa eller kräm av. De kom till användning såväl till vardags, som till mera festliga tillfällen. Förändringarna som har inträffat på detta område är ganska och stora. Vad som beträffar såväl odlingen, som skötsel av bärbuskar är det en ganska stor skillnad. Det har blivit nya och i en viss mån bättre och flera sorter. Det som ej har blivit bättre utan snarare sämre med såväl bärbuskar, som fruktträd, är deras hållbarhet och vinterhärdighet. I detta fall var de gamla sorterna, överlägsna de nya. På tillvaratagandets område har det också skett stora förändringar undan för undan. Först att den bredare allmänheten fått det bättre ekonomiskt ställt, så att de kunde köpa socker även inkokning, sedan den hermetiska inkokningen och senast infrysning. Om man räknar med något äldre tid var jordgubbsodlingen här på orten så gott som obefintlig. Mölneby-gård och en prästfamilj här som hette Varenius var de första här på orten som jag och mina ~~XXX~~

ACC. N:R M.16808: 28.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

28
berättare minns, som hade jordgubbar. Berättaren Bror Karlsson omta-
att de å hans barndomshem hade en sort av jordgubbar, det torde ha
varit emellan 1910-15. Hans barndomshem var ett torp under Mölneby
och troligen hade hans far fått dessa plantor av gårdens trädgårdsmä-
mästare. Vad jag själv minns från min barndom var prästfamiljen
Varenius, som hade ett litet land i sin trädgård och så ett friköpt
torp, som heter Backalyckan. Backalyckan är beläget en 4-5 km här
ifrån kyrkbyn. Varför jag vet att de hade jordgubbsodling är att
en pojk därifrån var min skol och läskamrat. Det var under åren
1915-16. Under början på 20 talet såg jag och hörde även berättas
att de hade jordgubbsodling å gården Ellebäckstorp. Detta var ej
heller någon större odling. Sedan har jag ej hört berättas om eller
känner till att det var någon här i socknen, som hade jordgubbar
förrän i början eller mitten av 30 talet. Då var det en ägare av
gården Stommen här i kyrkbyn, som under några år hade en rätt så
stor odling. Sedan dess eller början av 40 talet är det många, som
odlar jordgubbar här på orten, dock ej i någon större skala eller
till någon nämnvärd försäljning. Det är mest de som byggt sig egna

ACC. N:R

M. 16808:29.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

29 —

hem, som i sina trädgårdar har jordgubbar. Självt har jag haft jordgubbar varje år sedan 1939, med undantag för 1943, då hade alla plantor fruset bort och dött under vintern och våren. Under de senare åren har det varit på en mindre gård och på ett friköpt förutvarande torp, som de har odlat jordgubbar, dock ej i någon större skala, men dock till avsalu. Var ifrån man förr i tiden fick plantorna och likaså vad det var för sorter, har jag ej lyckats att få någon upplysning om. Samtliga de som hade dessa äldre odlingar är borta härifrån. Hur och av vem, som jordgubbslandet sköttes i äldre tid, kan jag ej heller nöaktigt besvara. Numera skötes i regel dessa odlingar av mannfolket. Till en viss del är det väl möjligt att de gjorde det även i mera äldre tid, men dock ej i sin helhet eller i samma utsräkning, som i dag. Det fanns ett fåtal män här på orten förr, som var något intresserade av trädgårdsodling av något slag. I mera äldre tid torde det ej ha förekommit att någon sålde jordgubbar här på orten. Den första försäljning, som jag har hört omtalas av jordgubbar här var ifrån den odling å Stommen här i kyrkbyn, som jag förut nämnt. Det var ej någon så särskilt stor odling han hade, dock

ACC. N:R M. 16808:30.

FOLKLIVS-
ARKIVET

30 LUND

för stor för användning i det egna hushållet. Det var som jag för-
ut nämnde i början eller mitten av 30 talet. Jag var själv där och
köpte och de kostade då 50 öre litern. Det var ganska så ovanligt
att man före nämnda tid såväl sålde, som köpte några jordgubbar.
Det var ingen här på orten, som före nämnda gård hade någon nämnvärd
odling. Det blev ej ofta som man köpte, utan mera tillfälligt.
I regel när man köpte jordgubbar, gjorde man detta för att äta dem
färska, helt som de kom ifrån landet eller till efterrätt. Till in-
kokning av något slag var det sällan att någon köpte här vid näm-
da tid. Nu är det däremot många, som gör det, som ej har egna odling-
ar. De som förr köpte jordgubbar var i regel för att ha dem som ef-
terrätt till en söndag eller till en bjudning. För användning till
vardags var det troligen ej många som köpte. Ingen av mina berätta-
re eller jag själv, har förrän i början av 30 talet ätet något nämn-
värt med jordgubbar. Men jag föreställer mig att om de skulle ätas
till efterrätt så måste de ha något av socker och så mjölk.
Senare tider och vid mera festliga tillfällen är det vispgrädde
och socker. Där som inkokning förekom i äldre tid så var det saft

ACC. N:R

M. 16808:3/.

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

3/

och sylt. Senare tider har förutom saft och sylt även kokats kom-
pott. Denna sockras mindre än sylten och blir följaktligen ej så
stel och massiv som sylten. Nu sedan några år tillbaka djupfryser
man också jordgubbar. Själv är jag ej någon älskare av djupfrysta
bär av något slag och allra minst av jordgubbar, så här i mitt hus-
håll förekommer det ej. Det är numera ganska allmänt här på orten
med djupfrysning av bär. Saftning av jordgubbar tillgår på samma
sätt, som saftning av alla andra bär. Först tvätta och rensa, sedan
koka dem med lagom tillsats av vatten. Sedan de kokat sönder till
en massa skall de silas. Denna sil är trattformad och ^{en} ett tunt tyg.
Denna sil är upphängd i en för ändamålet avsedd ställ. Denna sil
fyller man massan uti och sedan får det självrinna. Sedan fyller
man i undan för undan allt eftersom avrinningen sker. Saften kokas
sedan med önskad tillsats av socker. Allt skum som uppstår under
kokningen skall skummas bort. När det kokat en lagom tid och inget
mera skum uppstår, tillsätter man numera ett konserveringsmedel, det
ta för bättre hållbarhet. Detta med att tillsätta konserveringsme-
del och att man numera har bättre om socker, är väl den enda

ACC. N:R

M.16808:32.

FOLKLIVS-
ARKIVET
32. LUND

egentliga skillnaden på denna inkokningsmetod nu och förr.

Vid tilllagning av sylt rensas och tvättas bären. Bären väges och likaså sockret för att få den rätta mängden av bådadelarna. Sockret helles sedan över bären och skall sedan stå orört minst ett halvt dygn. Sedan kokas och skummas och tillsättes konserveringsmedel. Kompott tillagas på samma sätt endast med den skillnaden att man tager något vatten och mindre socker. Detta är senare tiders tillagningssätt, men torde i stort sett ha varit likadant i mera äldre tid. Det har i varje fall varit så här, så länge som det har funnits jordgubbar hos de mera bredare folklagren. Direkt till vardags var det väl sällan, som man använde sig av dessa inkokningar, det var mer till sön och helgdagar och till kalas av skilda slag.

Början till förändringen med att odla jordgubbar här på orten började under 30 talet och har sedan dess ökat undan för undan. Många av de odlare, som börjat har väl under åren av olika anledningar misslyckats och slutat. Men skillnaden emellan nu och förr vad som gäller såväl odling, som tillvaratagande av jordgubbar, är ^{my}fantiskt stor här på orten. Förr var det blott ett fåtal, nu är det många

ACC. N:R

M. 16808:33.

FOLKLIVS-
ARKIVET

33 LUND

som såväl odlar, som också i ganska stor utsträckning kokar in på skilda sätt och även djupfryser. De flesta av de som ej odlar själva köper numera för såväl för tillfällig konsumtion, som för inkokning eller djupfrysning.

I min barndom hörde jag alldrig talas om några tomater här på orten. Jag tror att jag var omkring 30 år gammal när jag första gången försökte att äta en tomat. Om någon här på orten börjat att odla tomater, som jag eller mina berättare ej känner till, är väl mycket möjligt, men vi har ej hört omtalas att det var någon här, som började tidigare än på 30 talet. Det är tänkbart att det fanns i Mölnby sedan de byggt växthus, men troligen då blott för eget behov. Vem som var först kan jag ej heller ange. Självt började jag att odla 1939 och då fanns det blott på ett par ställen här i kyrkbyn.

Jag hade denna odling vid södersidan av mitt bostadshus. Det gick bra det blev fina skördar och de mognade ganska bra i några år.

Det var då några ganska gynnsamma och varma somrar. När dessa tog slut ~~XXXXXXXXXXXXXXXX~~ var det också slut med tomatodlingen. De mognade ej och blev små och dåliga. Men de var användbara för att

ACC. N:R

M. 16808:34

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

koka in gröna. Dessa år var det många som odlade tomater här på orten till husbehov. Men nu torde de flesta likt, som jag ha upphört med denna odling. De är troligen bäst passande för odling i växthus. Ute på friland är de allt för känsliga för väderleken och här på orten har det nu längen varit för dåliga somrar för denna odling. Inställningen till tomater torde här på trakten ha varit, som mycket annat av liknande slag, ganska individuellt. Många älskar frukt, bär av alla slag och grönsaker, andra gör det ej. Självtillhör jag dem som ej från början kunde gilla tomater, trots att jag i min ungdom var förtjust i all frukt och bär av olika slag, och så torde det vad jag känner till, varit för många. Min egen erfarenhet av tomater är att man får lära sig att äta dem. De första som jag smakade på tyckte jag hade en vedervärdig smak. Så tog jag en gång och försökte på nytt när jag var mycket törstiger och då smakade den bra, jag åt flera stycken hela tomater på en gång. Sedan dess har jag kunnat äta såväl hela, som på smörgås och till varmrätter. Det var troligen i början på 30 talet, som affärerna här på orten började att saluföra tomater. Någon handelsträdgårdsmästare har det ej funnits här

ACC. N:R

M. 16808:35

FOLKLIVS-
ARKIVET

LUND

på orten förrän i början på 50 talet. De färska tomaterna äts såväl
hela som i klyftor eller skiver. Det vanliga är dock och har varit
att om man äter dem direkt, som annan frukt, att man äter dem hela
till varmrätt eller på smörgås i klyftor eller skurna på annat sätt.
Salt, socker eller kryddor av skilda slag var nog och är, mindre före-
kommande. Givetvis finns de som har provat på olika slag och kombi-
nationer av nämnda tillsatser, men något som är särskilt karaktäris-
tiskt för orten här, kan jag ej ange. I stort sett äts de väl lika-
dant i dag. Skillnaden mellan yngre och äldre torde väl mest vara
att de yngre i detta fall likt, som med frukt och bär, äter mer än
de äldre. Förr använde man säkert ej tomater till någon maträtt, all-
så direkt i samband med matlagning. Som förut nämnts användes de nu
i samband med färdiglagade rätter. Syltat gröna tomater har förekom-
mit här. Det gjorde vi alltid här i mitt hushåll så länge, som jag
odlade sådana. Det var och är ett mycket bra sätt att kunna taga
tillvara de tomater som ej mognar. Det började samtidigt, som man
började att odla tomater här på orten under 30 talet. Så stora för-
ändringar har väl ej inträffat här på orten under de senare åren.

ACC. N:R M. 16808:36.

FOLKLIVS-
ARKIVET

36, LUND

Vad som beträffar odling, så är den betydligt mycket mindre här på orten nu, än vad den var under slutet av 30 och under 40 talet.

Följaktligen blir tillvatagandet av gröna tomater också mindre nu, än då. Konsumtionen torde dock detta till trots, vara betydligt större nu än då. Affärerna saluför numera färska tomater den största delen av året. Något mera om odling och konsumtion av andra frukter och bär än de i frågelistan efterfrågade kan jag ej göra. Här på orten torde ej ha förekommit någon odling av annat slag.

Däremot skulle jag kunna berätta om oodlade bär, altså om de vilda skogsbären av olika slag, sättet att plocka och tillvarataga desamma. Jag har visserligen som en förklaring omnämmt dessa något i uppteckningen, men jag anser att i helhet ej hör samman med denna frågelistas eller hur?.

Jag vill dock omnämna ett träd här, som var ganska vanligt här på orten i äldre tid, som fanns på nästan varje gård, torp och boställen nämligen oxel. På oxelträden blev det ofta ganska mycket av bär.

Jag tror dock ej att dessa bär förekom till inkokning. De var lite torra, men som barn och under uppväxttiden minns jag att jag tyckte mycket bra om att äta dessa bär.