ACC. N:R M. 16895:1.

I trakterna där jag växte upp i Horredal var det finkt i alla gårdar och hus och alla sociala grupper, präst klockare och de stora gårdarna hade naturligt största trädgårdar. Tid 1900 och framåt. Äppelträd, Åländ, Islandsgröning. Bonne Louise, Gråpärm, bergamotte. Blå plommon, gula äggpl. Körsbären var de vanligaste. Sedt så och gamat buskbär / Röd Ribbon, Gravensteiner, höstäpple, Citron röd och, Astrakan, Gyllenkäx, Signe Tillisch, samt (Oxcramäppelungar) liknade dem. Williamspärm, Svanhalsar, Augustipärm, Clara Frijs, Grev Moltke, Dittel Frijs, Mirabeller (Mesäpeta). Ozarplommon experimentalfälteds sorten, Reine Claude, gröngin. Ozarplommonet var jag bara sett på ett ställe i Horredal, hos min mormor, och äpplet Oxcramäppelungar, så alldeles

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LuF 132

Horredal, by i Hasslinge och Halmstads bn

3/2-68

ACC. N:R M. 16895:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

rött äpple, blanket fett utanpå tagom får-
digt till jul. Jag har sökt men aldrig fått tag
på något. Det var så att mina morföräldrar
byggde i Hareidar på 1890-talet, de anlade en
stor trädgård, morfar var mycket intresserad,
det kom sällskap och tittade, morfar för-
visade och talade om vad alla träd hette
och när man kom till det trädet, kom man ute
ifrån, och hängde till med detta namn, sedan
hette de äpplena "Grsseranicepplingar" och
varje juldagsmorgon skulle vi äta ett äpple
på fastande mage så fick vi vara friska under
året, då kom morfar med dessa röda äpplen, jag
glömmer dem aldrig. Det var säkert ingen tanke
på klimat jordförhållande eller hållbarhets-
o smakinriktning, det var husfadern som
bestämde, plantskolan eller hushållningssäll-
skapet, hjälpte till med sortralet.

ACC. N:R M. 16895:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Bismarks plantskola fanns i Halmstad, Hallands Hushållningssällskap, kunde man också köpa fruktträd ifrån. Det var inte så mycket med beskärningen från början, men om jag nu tänker på mitt morfäldrahem så var det en trädgårdsmästare och bosatte sig i Haverdal 1912, han hade studerat i Danmark, då fick folk hjälp med beskärning och fram 1925-27, fanns det en trädklippare och sedan sprutades träden också, men det var ju inte allmänt, för det mesta räkte de gamla träden som de till kring gårdarna. Man hjälptes åt alla på bistarna, all fallfrukt skulle plockas upp varje morgon, kring plommonträden lades filtar och så skakades de ner. Äpple och päron plockades ner för hand i små säckar som man fraktade över hundet. I stand när träden var höga fick en hålla stegen.

ACC. N:R M. 16895:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fallfrukten skalades och torkades i ugn och ute i solen, den trädades på snören och torkades också, allt skulle in tagas vara på. Ja alla åt frukt, de äldre skalade den. Den bästa frukten höldes på torget i Halmstad. Inte fåsk frukt som efteråt. Men till gottebrod vid bröllungar och till jul. Ja det ansågs mytligt. Vindarna fick vara förvaringsplats på de flesta ställe men hos oss byggdes ett fruktrum med hyllor, där lag fukten inte packad och med tidningar två och mörkt. De skadad frukt kokades äppelmos, Tutti frutti (äpp. päron plm. ihop.) lagt äppelsin också. Ja jag tycker det var stora högmåskrukor i raden i källaren. Lingon o äpple, lingon o päron kokades också ihop. Hermetisk tillskning började hemma 1930 då min äldsta syster gått på husmorshållsskola. Plommon kokades in som gröka. Källaren var ute på gården, murad med lingon sten och jord över.

ACC. N:R M. 16895:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Hemmen blev tidigt öde, pojkarna var vid fullen alla, och de som kom hem och hjälpte till mycket, hon hade dessutom "piga" samt en sondrätte hemma. Det togades med fruktsen och bär, fröst köttes med häst och vagn, sedan när trädgårdsmästaren kom, så skaffade John Jakobsson en lastbil, som han trädgårdarna satte en trähytt på och 2 bänkar så kunde han ta in frukt ett varje tredag (1920-25) priset har jag glömt, mäst var litermått i tå. Han delade med sig av fallfrukten till grannar som ingen frukt hade. Det köptes inte. Han gjorde en annan tjänst istället. Ja trädgårdsmästaren hade ingen vanlig frukt. Ja förändringarna av stora mätes på frukt som dessert, man köper hellre än ha arbete med beskärning sprutning, tillvaratagande, och de som har fruktträd så är det bara några få, och överlåter det andra åt strodlarna. Visst före-

ACC. N:R M. 16895:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

kommer och det har varit propaganda för frukt, och svensk sådan. Till jul åt man apelsiner, det var likt överallt, de var alltid små och de äldre var inte så glupska på dem som barn. De köptes i handelsboden när de kom till jul och varade bara nån månad. 50-1 kr kg 1925-30. Skalade med eller utan socker. De bjöds till gästabud, man kunde också få en apelsin om man kom ett ärende då vid jultid. Ja man var inte bortskämd, och det var något extra tycke mig alla. Hemma gjorde vi inte apelsinsaft förrän 1930 samt marmelad men inte i stora mängder. Citron användes vid fiskgyllningar med socker och hett vatten, samt till citronfromage vid begravningar eller kalas. De köptes i handelsboden, det änget pris. Den användes ju citron nästan dagligen i matshållet.

Andra exemplar och de nedan angivna delarna finns tillgängliga på Folklivsarkivet i Lund

ACC. N:R M. 16895:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Ja pappa som var skeppare kom hem med från burk ananas fikon russin dadlar fin jn när jag var barn, det köptes i Danmark, ell skeppshandel, fisken köptes också ibland att bluda i äppelsoppan.
Vita röda svarta vinbär gröna krusbär fanns och sattes vi jag hos mamma 1896.
Hallon hade vi tremma 1925 men de liknade mest vildhallon. Jag minns från mamma 1933 köpte några plantor Preussen hos B Sandberg i Gullbrandstorp, de var nya och folk ville inte sälja av dem, och av de plantorna har jag än 1968, hallon trivs här i Göingemyllan.
Vinbär krusbär och hallon var mest till musbehov och man fick skott av grannar och släktingar (1900 —) Man gödslade eller gallrade inte, lite tång kling buskarna från gång. Bärbuskarna var tusenårs sak att bestämma

ACC. N:R M. 16895:8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Vinbären plockades på en gång, det kokades saft gele och "svart vinbärssaft" som jag inte tyckte om men blev tvingad att äta! Krusbären var det mest av på, så vi barn fick äta dem om vi inte åt skalet för då kunde man få barnförlamning. Man åt aldrig färska vinbär till dessert. Svarta vinbär plockades på flaska som hälldes bränvin över, det var bra för alla sjukdomar. Man gjorde vin av vinbären också i stora damejaner och det jäste långt ut på våren 25–30 och senare. Man lade på vanlig jäst och socker lite efterhand som det var svårt, och så stod det ute i värmen månadsvis./ Alla hade trädgårdsland i Hacadal, det hade trädgårdsmästare Karlsson infört från början köptes plantorna från Ystad, och det var den tidiga Deuts barn och syltbäret

8/ Abdumanen.

ACC. N:R M. 16895:9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

och det var under första världskriget 1914-18 ja
kvinnorna skötte jordgubbslanden, och minns
jag så väl att dom inte fick bli äldre
än 4 år, det satts nya varje år så uppsättningen
var alltid fullstalig. De såldes på torget i 1 och
2 lit. spånkartonger som varade år efter år. Priset
när jag hjälpte till 1930 var 2 kr för de första och
sen gick de knickt ner till 50 öre, småbär kunde
man köpa för 25 öre lit. På landet köpts inte det
var en ren annan badgäst som hade börjat importera
Hovedal. Vi åt mycket jordgubbar hemma m. socker
och lite grädde eller mjölk som dessert, kräm togs
mycket också som vi åt av kvällarna. Ja man
tokkade jordgubbssylt inte så mycket, man
kokade bären med socker och lite vatten tills
syften blev klar, hällde på glasburkar parafinerade
och band papper över. Saft kokades mest med
jordgubb rabarber eller vinbär blandat.

/Ov

ACC. N:R M. 16895:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Man kokade upp bär och vatten, sedan tog man en pan band tyg över och fäste i kruken sedan hälldes mossan över och fick stå-
ende. Sedan kokades saften upp med stekei skummades fick koka en stund, lite salicylsyra
lades i, sedan fylldes saften på flaskor som
korkades, som jag minns 1925-30. Man åt
sylten med mjölk, till puddingar, överliven
risgrynsgröt, i kakor t.ex. och av saften
gjorde man saftsås och saft hälldes i fruktsoen
Kanrecsappan, men först och främst att bjuda
på ett glas saft om de kom från. Ja vid 1850-talets
början tog de stora jordgubsodlarna vid, sedan
har transportkostnaderna minskat till ett minimum
särskilt yngre vill inte ha besvär, och det betalar
sig inte för man opta, man kan köpa så billigt, men
får du några över till vigårna ha: den ingenting smakar
bättre än när man kan gå ut och plocka dem direkt i
landet.

ACC. N:R M. 16895:11.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Allt kan heller inte räknas i pengar. Hon har ju dippfysningen övertagit hemmets arbete i mycket, det är väl den stora revolutionen. Man kan äta bär året om (fråga).

Ja, vi brukade gamla med trädgårdsmästaren, han odlade tomater och gurkor i drivhus, han började under krigstiden 1914-18 med det, och så långt jag kan minnas köpte man 8-10 plantor - och efterhand vi alla prisa på. Hemma köpte vi tomater, vi åt dem skivade på smörgås med salt på, sedan på sommaren när vi hade själv brukade vi doppa dem i socker och äta. De som blev över på hösten innan frosten, kokades in gröna i ättikslag om socker och kryddor. Tomater finns ju nu året om, de yngre äter mer tomater än äldre, vi älskar tomatsallad. Jag själv började med tomater i matlagningen 1950. Numera odlas inte mycket tomater till hembruk.

ACC. N:R M. 16895:12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

i våras fick jag köra till Halmstad för att få tag på plantor. Det har ju blivit så nu att bäda man och hustru arbeta för att hålla så hög standard som möjligt, och då blir det inte tid och ork över för husbehovsodling. Det finns i närmaste snabbköp och trädgårdarna skall vara som små oaser, den ena finare än den andra, där finns ingen plats för något "kålland". Den jag vill inte mista min "hare" för allt i världen.

I min barndom kokades saft av hyllebär (fläder) som var bra mot förkylning, man drack det varmt, och nypon växte på Hiamsabackarna, de kokades och det kokades nypmarmelad på vintern.

23/

ACC. N:R M. 16895:13.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Naglinge socken
Halmstads härad

E. Gunnarsson har berättat när han fick sin första apelsin, han var 11 år. Gick i Skutaby skola och lärare Ahrugren döpte sin son i skolan med alla barnen som faddrar. Sedan fick alla skolbarnen varsin apelsin.

Bananen: Ja jag minns hur Professor Lundh. Hannesson (han hade den första sommarstugan i Haverdal) detta var hans hembygd) köpte 8:de klasar bananen till sina flickor, man stod då bara och tittade och tänkte, tänk om jag fick smaka 1927-30 Vindruvor fanns inte på landsbygden.

5

97

ACC. N:R M. 16895:14.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Jag har hört att brunsäpplet skall ha uppkommit på Frälunge gods i Östergötland, det kallades i Östjen frälunge-äpplet men fick sedan heta brunsäpple. Berättaren omtalade att det stod i lilträdgården men han visste inte om det fanns kvar.

124