

ACC. N:R M. 16895:1.

I flaktrua där jag sätte upp i Flercadal  
var det färre i alla gårdar som has  
och alla socialgrupper, fast dockare  
och de stående gårdena hade matnings  
fläsk till dyrkodar. Tid 1900 sen framåt.  
Gemensäpple "Falken", Islandsgörning. Bruna frön,  
grönpäron, bergamottfr. Blå plommon, gula äpple.  
Fläsket var de vanligaste. Sådant en bra  
gummi honungsbär, Rose Formosa, Gransusten,   
fläckapple, Cider & Melon, ostflakan Gyllenekris  
lönne Tillisch, Baum (Osservanicepepplinusae)  
liknade frukt. Tillianuspäron, Frankhalder,  
Augustipäron, Clara Trips, Green Delitte,  
Dabbel Philip, Diersapitka (Korjesta). Grönplommon  
Bepericulatäfelskristen, Röde Glante,  
gröngrön. Grönplommens har jag bara sett  
på ett ställe i Flercadal, hos min ombror.  
Sed äpplets Osservanicepepplinusae, ett alldeles

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

LRF 132

Härndal, by i  
Härdinge socken  
Hälsinglands län

3/2-68

"köt äpple, blanke fortetappa i lagom för  
dig här in. Jag har sipp i men aldrig fått jag  
på nöpt. Det har så att mina mepirälstrar  
engrade i Florsdal på 1890-talet, de aulade en  
stor härdgård, mifor var mycket intresserad,  
det kemi sällskap som tilldrode, mifor fice-  
risade och salade om vad alla träd hette  
och när man kom till den trädet, kemi han inte  
träd, och ränsade till med detta manu sedan  
hett de "äpplen" mifor varierande uppflingar" men  
varje midaomrön skulle vi åta ett äpple  
på laständre magt så fick vi vara friska medee  
äret, då kemi omrörde med dessa röda äpplen, jag  
glömmer dem aldrig. Det var såcert ingen tanka  
på klimat förförhållande eller hållbarhets-  
o smakuriktning, det var ju sas fadern som  
berlände, plattslan eller hushållningsssäll-  
skaper, hjälpte till med treträdet.

Grismarks plautskela Janus i Flatenstad,  
 Hallands Bushållnings sällskap, kunde man  
 också i sista fruksträd ifrån. Det var inte så  
 mycket med beskärningen från böjan, men  
 om jag nu tänker på mitt omvälvda hår  
 så känner det en trädgårdsärtale och brätte  
 sig i Harndal 1912, han hade studerat i  
 Danmark, då fick dock hjälps med beskär-  
 ning från 1925-27, Janus det en träd-  
 klippare som sedan sprutades fröden också,  
 men det var ju inte allmänt, för det mest  
 rätte de galna fröden som de till hämtades  
 gårdarud. Han hjälptes av alla på fristaden,  
 all fallfrukt skulle plockas upp räcke om regn,  
 kring plommonträden lades filter och så ska-  
 kades druvor. Äpple och päron plockades mer  
 för hand i små säckar som man fäddade över  
 hundet. I hand måste fröden var friga före  
 hålla steget.

Fälfunkten skalades och trökades i kogn och  
 urt i solen, den fräddes på tornen och trökades  
 också, allt skulle få lagas varav på. In alla åt  
 funk, de äldre skalade den. Den bästa funken  
 hålldes på frukt i Halmstad. Torta fäst frukti  
 som eftersätt. Den till grönblad till bjudningar  
 och till jule. Ja det ansågs myrtrigt. Viudarna fick  
 vara firandeplats på de flesta ställe men hos  
 omvun byggdes ett fruktrum med hylla där låg  
 frukten inuti packad hem med bjudningar till och  
 mink. De skadad frukti kokades äpplevarvs. Tuffi  
 frutti (äpple påm plomibyp.) längst äppelrin också.  
 Ja jag tyckte det var att vi brändes krukor i kader  
 i källaren. Lingon och äpple, lingon & påm kokades  
 också ibyp. Berusetid lukekungen började hennes  
 1930 då min äldsta syster gick på laubbushållsskola.  
 Omvun kokades in som gruka. Källaren var  
 utt på gården, murad med tegnensten och jord  
 över.

Hun blev tidigt äuka, pojkarna var vid tullen  
 alla, och de kom ihue och hjälpte till mycket,  
 hon hade dessutom "piga" som en brudstöt hemma  
 Det brukades med frukti och så spist kändes.  
 Med häst och vagn, sedan mån trädgårdsmästaren  
 kom, så skaffade hon takstolen en lastbil, som  
 hon brödargarna satte en läghytta på och 2 bänkar  
 så kunde han bli förtöjt närje dag (1920-25)  
 Pisen har jag glömt, men har littererat i hä. Hon  
 delade med sig av färsfrukten sitt grannar som  
 ingen frukti hade. Det körtes inte, han gjorde  
 en annan tjänst istället. Ja trädgårdsmästaren  
 hade inget rörlig frukt. Ja främdringsarna  
 är istället att ätas in frukti som desser, man  
 körer istället att ha arbete med bokslättning  
 sprutning, tillvaratagande, och de som  
 har fruktträd så är det bara några få, och  
 överläter det andra åt bryggare. Visst sät-

Främmer och den har varit propaganda för  
frukt, och örnskör sådan! Till jätte man  
äppelörner, det var likt Israels, de var all-  
tid kusa och de äldre var inte så glupskar  
på dem som barn. De köptes i handelsboden  
men de kunnat bli jätte men varade bara nån  
månad. 50-kr kr 1925-30. Skalade med  
eller utan stekker. De byrds till granskorl,  
man kunde också få en apelsin om man kom  
itt årenes där vid midsommar. Ja man var inte  
butskänd, och det var nägt extra tyckts  
vara alla. Härmed gjorde vi inte apelsinsaff  
förrän 1930 sann manuelad men inte i  
stora mängder. Siften användes vid fär-  
sylningarna med stekker men hett satten,  
samt till citronsaffa vid begagnningar  
eller kalas. De köptes i handelsboden  
och inget pris. Nu användes ju citron nästan  
engeligen i hushäller.

Jag körde som var skeppare hem hem med  
många verk av mäns fikor Russin drottning fin  
jue mån jag var barn, det köptes i Danmark,  
ell skeppshandel, fristolen köptes också bland  
de bladet i äppelsoppan.

Vita röda marta vintervår grönkrusbär  
fanns och sattes redi jag hittade minne 1896.

Halln hade i hennes 1925 minne de liknade  
med Fildhalln. Jag minns mån manna  
1933 köpte några plantor Preussen förs föd-  
boca i Gullbrändstorp, de var nya och folk ville  
inte sälja ordem, och är de plantor har jag  
de 1968 halln trivs här i Optingsgrytan.

Vintervår grönkrusbär var minne fin  
mästerin och man fick köra ar granar och  
släktningar (1900—) han gödsträd eller  
galträd inte sätta fång kring buskarna man  
gav. Bärbuskarna ord mästerin sak att bestämma

Ribären pressades på en gung, det kunde  
sättas ihop och man "kunde röra ihärdigt" som jag  
inte lyckte mig men blev trotsallt att äta.  
Truskärren var det mest omhuldagg på, så  
ni barn fick äta dem om ni inte ät skalat  
för då kunde man få baruförlossning.  
Man ät aldrig färska ribbar till desset.  
Bröster ribbär pressades på flaskor som håll-  
des blåmurin över, det var bra för alla  
sjukdomar. Man gjorde vin av ribbären  
också i stora damejurer och det jäste längre  
ut på grunden 25-30 den senare. Man lade på  
gantig jäst och drock lite efterskrud som det  
var fint, och så föddes det innan i särmen  
måndagsris. / Detta hade Fredriksson hänt i Flora-  
dal, det hade Trädgårdsmästare Karlsson infört  
från Sörjan hängt plautrusa från trummor, och  
det var den tidiga svenska ren sultbärret  
Abdumannen.

och det var under första världskriget 1914-18 ja  
krimerna sköttes jämna landsbygdens, och område  
var så mgo med att dom inte fick bli äldre  
än här, det sätts upp rävje år på uppsättningarna  
var alltid fullttagen. De såldes på frugt i lok  
2 lit. Spankuttrarer som sålde då efter åv. Priset  
när jag hjälptes 1930 var 2 kr för de första och  
sen gick de kricka ner till 50 öre, somåbär kunne  
man köpa för 25 rörelit. På landet köptes inte, det  
var en rik man som badgård som hade förtjat ieradca  
Floridal. Vi åt mycket jämnbart hemma. M. bröcker  
och lite glädde el. mjölk som desser, Kläm körkades  
mycket också som vi åt om kvällarna. Ja man  
kökade jämnbosylet, inte så mycket, man  
kökade båiken med bröcker och lit. saltet tills  
tysten blev klar, hälde på glasburkar parafinerade  
och band papper över. Såft körkades mesi med  
jämnb. Rabarber ell. rimbär blaudat.

Man hukade upp bär och satten, sedan tog  
man den på en band tyg för och fäste i buken.  
Sedan hävdes massan över och fick tjärs-  
minna. Sedan kokades sappen upp med stekeri  
och kunnades pick kopa en stund, därefter salicylysa-  
lades i, sedan fylldes sappen på flaska som  
hartsades, som jag minns 1925-30. Man åt  
föltan med mjölk, till puddningar, örterlivet  
risgrynsgröt, i kakor etc. som är sappen  
grödade man sattsas och saps hävdes i frukosten  
herrssappa, men fina och främri att binds  
på en glas satt om de kom nån. Ja vid 1930-talets  
början tog de stor jordgubbeadlarus vid, sedan  
havtomsbunsrullingen minskat till en minicum  
hävde soppa till maten förr, och det betalar  
sig intill man ofta. Man kan köpa så billigt, men  
får du några frer till några kr: kan ingenting smaka  
bättre än om man kan få en plöckad dem direkt i  
landet.

Allt han heller inte känner i peajar. Nu har ju  
dinpensionären förtagit sitt som är det i mycket,  
det är väl den stora revolutionen. Han kan äta för  
året om (färskar).

Ja, vi brödde gräne med frädgårdsnästarn, han  
odlade frukter och grönsaker i drivhus, han börja-  
de under kristiden 1974-18 med det, men så länge  
jag kan minnas köpte manur 8-10 flauter -  
och eftersom vi var alla fissa på. Hanna  
köpte röda frukter, vi åt dem skivrade på  
smörgräss med salt på, sedan på sommaren  
när vi hade själv bruktade vi dröppa dem i  
bröd och äta. De som klarare var på hösten  
innan frosten, hakades in grön i åttikolag  
om bröd och kugghål. Fruktens frön jätta ättes nu, de  
unge åter men frukten är äldre, tillätska fruk-  
ballad. Jag själv försökte med frukter i matlagningen  
1950. Numera säljs inte mycket frukter till husbehov.

i väras fick jag köra till Falu stads för att få tag  
 på planter. Det har ju blivit så nu att såda  
 om man och frästun arbetar för att hålla så hög  
 standard som mig lägger, och då blir det inte föd  
 och seb "för prisbelönsadling". Det finns  
 i närmaste omgångsnebb, men härdgårdarna ska  
 vara som somrör saker, den ena finare än  
 den andra, där finns ingen plats för något "källand".  
 Men jag ville inte mista min "hare" för allt i världen.

I min barudom frökades sattar hyllebar (fläder)  
 som var bra om siflyning, man drack det rönni,  
 och myppen rökté på flaneratackarna, de frökades  
 och det frökades myppesoppa på gästerna.

Häxslungen m  
Halmstads ark  
1927-30

B. Gunnarsson har bekräftat att han  
fick sin första apelsin, han var 11 år.  
gick i Skutaby skola och lättare drögnen  
döptes sin son i Skestan med alla  
barnen som fadolar. Sedan fick alla  
skolbarnen sitt sätt av apelsin.

Barnen: Ja jag minns hur Professor Hmd. Gunnarsson  
(han hade den första Gunnartuskan i Flärrelöt)  
det var hans hembygd) köpte starklasar barnen  
till sina flickor, man förd därför barnen tillade  
och tömde, tänk om jag fick smaka 1927-30  
flindrar fanns inte på landsbygden.

ACC. N.R. M. 16895:14.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Det har här i att bronsäpplet skall  
Ha äppkernanit på Fjällunge gräs i  
Fjällunge, det kallades i Djydun fällinge-  
äpplet men fick sedan heta bronsäpple.  
Bröttaen matalade åt det stöd i  
Hilleträdgården men han rissde in i  
öni det gamla torpet.