

ACC. N:R

M. 16899:1.

Barkåkra nr
Byggnad

Frukt och bär i hushållsodling och konsumtion
under tiden cirka 1910-1930.

Frukt och bärödling i större omfattning förekom
inte i min hembygd, Barkåkra, även om en liten
trädgård fanns vid varje gård och hus. Inte heller
sköttes de träd eller buskar som fanns så rationellt
som nutidens trädgårdar skötas med beskärning
och besprutning. Träd och buskar fick mest sköta
sig själva, man hade inte så mycket utrymme och
tid för sådant. I mitt hem hade vi ett äppelträd
som hette astrakan, höstäpple som dugde både
som matäpple och att äta färskt, så hade vi
en sort, som kallades lökäpple på grund av storlek
och form som en lök, goda att äta vid jul tiden
Gravenstein hade vi också, och så en sort, kallat
järnäpple, hållbara, men inte så goda. Tidare fanns
ett par päronträd, augustipäron och gränpäron,
samt ett par plommonträd, en slags röda som jag

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

LMF 132

30/1-68

tyvärr inte riktigt namnet på och så de gula, saftiga som
var mycket goda, men som man alltid fick ont i magen
av om man åt för många. Förstärsträd hade vi
också, det var våra dagars vanliga ^{röda} surkärstär och
så de mörka, mera söta exemplerna. Båda sorterna
var goda att äta och också synnerligen lämpliga
till sylt. Vi planterade några nya fruktträd 1919
Maglemoa, Ribston och Ligu Tillsk. Förra trädgården
fanns andra sorter, däribland Cox pomona och
citronäpple, samt päronsorterna, Dubbel Tillsk, Molke,
Nevais-päron. Bland plommonen märktes Reine Claude
Hur stöden tillgick? Ja naturligtvis skötte väststormarna
en del av ^{det} arbetet då som nu, men det som satt kvar
flockades ner och frukt äts av både yngre och äldre
men inte som kalasmat eller efterrätt, utan mer
som mellanmål, när som helst eller om kvällarna.
Fruktträden brukar vi torka, varvid den skalades och
delades i klyftor, vilka ibland trändes upp på

syftråd och hängdes upp för att torka, men oftast gjordes
man på att torka i den stora inmurade bakugnen
då man hade bakst och ugnen fått svalna till
lämplig temperatur, man hade då pappur på de stora
bakplåtarna och sprödde ut äppelklyfterna på dem.
Det var nog att bedöma temperaturen, för äpplena
fick ju inte stekas, endast torkas. Sedan användes
de torkade äppelklyfterna i ventrens fruktsojor.

Man torka ju också någor äpplemos, men den bästa
frukten förvarades på vinden och äts upp efterhand.

Hermetisk inbokning förekom inte, det var väl knappast
uppfunnit då, ungefär 1930 börja det bli mer allmänt
med den sortens konservering. I regel hade man
inte mer frukt än man själv gjorde av med, men
en och annan hade lite mer än de själva behövde
och dessa bruka resa till Flädingborg och stå på torget
och sälja. Den såldes då litervis eller i kappor
en kappor = 5 liter aldrig efter vikt. Tyvärr vet jag inte priset

Det var husmodern i familjen som reste på fäg med fukten och stöd och sålde och också behöll pengarna för privat bruk, bärare med bärror bruka möta vid fägen och första fukten till torget.

En liten handelsträdgård fanns i min hemby där nya träd och andra planter kunde köpas. Man kan nog säga att fruktodlingen under årens lopp svarar minskat än ökat, man vill inte ha besvär med sådant, har inte tid heller och man köper förhållandevis billigt från större fruktodlingar som numera finns på nära håll. Någon propaganda för fruktkonsumtion vet jag inget om. Apelsiner äts inte så mycket i min barndom, men de fanns i speceri-affären, som låg alldeles intill skolan där jag gick, de såldes styckvis eller dussinvis, inte efter vikt. priset var 10 öre för de stora och 5 öre för de små, och nog köpte man och åt på rasterna, om man hade några stantar, om jag minns rätt

fanns det inga apelsiner i affären på sommaren och det var mest barn som åt dem med fötspusning, man skalade dem med fingrarna och delade dem i klyftor och åt dem utan socker. Aldre personer tyckte i allmänhet att apelsiner var för surt. Jag kan inte minnas att det gjordes apelsinsaft men marmelad koka min mor. Bananer såg jag aldrig eller hörde talas om, men vindruvor minns jag att jag smakat som barn. Citron användes ibland vid den finare matlagningen vid kalas, till citronkän. Tid förkyllning brukade man dricka pressad citronsaft med varmt vatten och socker. Konserverad ananas fanns och rötter, fikor och russin hade man alltid om pulorna. Päron kokades ofta in i sockerlag med något ärtika och ingefära och förvarades i stora lerkrukor och äts som efterrätt (mycket gott). Likaså kokade man päron tillhanna med kringa till efterrätt.

Med bärödlingen förhöll det sig ungefär på samma sätt som med frukten, men hade lite buskar till buskbehor, mest vinbär ("Rispribär") och krusbär ("Stickelbär"). Bland vinbärens dominerade de röda, men också svarta förekom, källan var mer sällsynt men det fanns. Av krusbär fanns det både röda och gula, stäta och hänga. De stäta buska man ofta plocka gröna (omogna) och koka sur kompott av som fylldes på flaskor, som korkades och hartsades och förvarades i källare och användes att koka kräm av med tillsats av socker vid tillagningen.

De bär som gick mogna och bli röda, var mycket goda att äta, och användes också till sylt och saft. De gula äts färskt. Tyvärr angreps de ofta då som nu av myöddagg, som man försökt bekämpa bl annat med aska som hälldes över buskarna. Studens besprutningsmedel var inte kända då. De som inte själva hade vinbärskuskar brukade mot

en ringa avgift (10 öre liter) få plocka hos andra
huskarna blev sällan renplockade. Av de röda vin-
bären kokades saft och geli, saften användes dels
som läskedryck tillsammans med vatten, dels kokades
saftkräm ("rödgröt,") och saftsoppa. Geli fick
bären inte vara alltför mogna. Barn åt gärna bären
direkt från huskarna, men äldre personer föredrog
dem mer i tillagad form, de var i allmänhet rädda
för allt som smaka surt. Omogna husbär plockades
också på vidkallade flaskor och kokt kallt vatten
hålldes på varefter de kokades och kartsades och
senare användes till kräm. I den mån tillvare-
sagande av bär förekommer i nutid sker det i stort
sätt på samma sätt, men industrin sköter ju numera
det mesta i den vägen och hushållen vill inte ha
besvär med sådant, det är bekvämare att köpa
färdigt och dricka lemonad i stället för saft
och vatten.

Första gången jag såg och smaka en tomat var år 1916 och inte tyckte jag det var gott, jag vill minnas man strödde salt på dem. Det var min mor som var lärarinna i Helsingborg och hade tomater med sig vid besök i mitt föräldrahem. På landet fanns inga att köpa och det dröjde flera år innan folk i allmänhet lärde sig att äta och tycka om dem. Omkring år 1925 började tomater sågas mera allmänt och så småningom började folk också att odla själva. Skall man få dem mogna måste de ju dock odlas i växthus, men gröna har jag odlat på friland och syltat in och använt till kötträtter. Under varma ~~somrar~~ somrar och i gynnadma soliga lägen har jag också lyckats få dem mogna. Tomater förkammur numera så gott som dagligen, åtminstone på sommar, i alla hushåll och samhällsklasser, inte minst som dekorativ på olika maträtter och smörgåsar.

Jordgubbar förekom efter vad jag minns inte
alls i min hemtrakt, under min uppväxttid, det
odlades kanske på andra håll, därom vet jag inget.
Efter 1920 började folk så smått att sätta
lite plantor, som inkräptes hos ortens trädgårdsmästare
och sedan förökades sedan för undan. Baren äts ju
först och främst färska, men i mån av tillgång
kokades sylt och kompost och kallgjord saft,
underbart god, men i söttaste laget för hållbarhetens
skull.

Det var huvudsakligen husmodern i familjen, som hade
ansvar för trädgården och tillvaratagandet av dess
produkter, med eventuellt bistånd av hushållens
manliga medlemmar i den mån de hade tid, jordbruket
sick ju först och främst skötas, och de som hade andra
yrken måste ju sköta dessa.