

Äppelträd odlas inte så mycket i denna trakt. För så
 här 20-30 år sedan var det mycket att odla sådant om en
 som s.k. Svärgträden trivdes ej i längden, så nu har folk
 nästan bara några kvar på varje ställe "Dom som överlevt" Luv 152
 En gammal här, Bengt-Petter Eliasson i Flemmabygget
 Ränneslövs socken hade då över 100 ålet äppelträd
 Han skötte dem mycket nog med sprutning och
 beskärning, så ibland kunde han få rekordskörd, då
 sålde han till dem som ville köpa, samt reste ibland
 till anstalterna i Bästad och fick gjort äppelmost.
 I min barndom fanns stora äppelträd mera härliga
 än dom nyare, "kanke ett och annat ännu står kvar"
 Den första äppeln jag minns fick jag av "bästisen"
 Möllarens Esker i Härsabäck Vårbysocken "nära grann"
 Vi hade nämligen inga träd själv. Det var sötäpple
 suräpple, och vita gyllen "riktiga mamm och jag ej". De brukar
 vi få kunnika av Gyllensvårds i Fågelsång Vårby socken s.m.
 Det var nog mest barn och ungdom som åt frukt

2/2-68

på den tiden, ja kan inte minnas att någon äldre garagde
gjorde ett rätt äpple man gägg. I bland stekte vi äpple an-
tingen i gröden eller direkt på spisen, men då blev dem
sura så vi måste ta lite socker till. En och annan torkade
lite äpple, somliga trädde dem skatade äppelringarna på
trädar som hängdes till tork vid spisen eller lades dem på
bakplåtar och torkades i stora bakugnen, efter trödbak.
Den första som jag såg torka äppelmos var Selma
Gyllenkrävd i Fågelsång Västra S.M. Det var omkring
1914, "jag var nämligen varmiga då". Att äldre folk ej
ät på frukt berorde kanske till stor del på att dem
tjänat tänderna, ingen äldre människa i min barndom
har löständer. Hemmetisk inbörning började säkert
inte före 1930. På frukt bjöds aldrig på kallas, men sen
konserveringen blev merken så bjöds ofta "och bjöds ännu"
inbökta äpplen vid festliga tillfälle. I vardagslag bjöds
man ofta på oblaggröv = äppelkräm till efterrätt. Jag
vet ej om någon plöcka mer frukt, den fick nog bli

som fallfrukt och resten skapades mer, fröen var höga så
 det var inte så lätt att plöcka äpplen. Så förranens frukten
 för kött = vinna, eller i källaren om sådan fanns. Jag minns
 att ibland talade folk om gömmeble = gömmeäpplen, troligen en
 hållbar sort. Pärson minns jag bara från ett enda
 ställe "i min barndom" det var en nära granna Ludvig Bengtsson
 Hårsbäck, Västerås, mösärskilt ett jättestort päronträd med
 små gula söta augustipäron. "Päroner" sa folk. Jag
 har aldrig, aldrig senare i livet träffat för sådana päron
 var jag än köpt. I goda år blev det nog tunnvis med
 päron för alla träd, som gav bort många och sålde
 väl lite ibland, priset var mellan 50 öre ~~1 kr~~
 keppan = 5 l. Dessa var fallfrukt alla, så det var
 bara att äta så länge som var friska, sen fick man
 svinn resten. Plomman minns jag bara två
 sorter, den ena, runda gula söta, den andra, små blå söta,
 några namn vet jag ej. "Frots att jag fortfarande odlar
 den blå själa" som äts alltid bara på

tills hemmetisk inkokning blev modern. Hans Gyllensvärd
i Fågelsång fanns en annan sort, "bara ett häd" med
någon stor sort, där var vi tyvärr strängeligen
förbudna att plocka, "för dom skulle kokas in på
något vis" Men i oberäkade ögonblick blev presiderat
för stor, "så jag vet hur dom smaka". "Jordgubbsodling"

Den andra förste jag minns, omkring 1910-12" var
en biskötare, "med ett balt bismärke" Hans-Petter Nils-
son i Fågelsång Växjö, han hade 6-7 små rader i
Mårgården, där han fått getingar ifrån han jag ej en
använd om, I jordgubbsodling gjorde vi unga oss alla
möjliga ärenden till Hans-Petter bara för att få
smaka "hans bär". Men senare blev allt mer
vanligt att alla odlade jordgubbar, åtminstone till
husbehov, somliga även till försäljning, som hemmetisk
kokning, och ännu mer frestas blev var onans egendom
så lägger nästan alla in jordgubbar, här i Mårgården,
även soft kokas eller råröres.

I min barndom var det mycket sparsamt med
 odling av bärbuskar. Den vanligaste var ristbär =
 röda airtbär, samt sticketbär = krustbär, av de senare
 fanns gröna och röda samt en sort mycket små röda
 röda. Om någon hade en krustbär till vinterförvaring
 så var det att stoppa dem på flaskor, och hälla gö-
 otteu ovanpå och som färsk, någon gång i form av
 sticketbärgröd = krustbärkräm. En röd airtbär kokades
 saft, handlade med hallon "om några fanns i skogen",
 och hallon var mycket sällsynt då. Samt någon gång
 lite gelé. Svarta airtbär hade jag varken sett eller
 smakat före 1914 "då jag kom till Gylensvärd" som piga.
 Reptningsredskapen var ganska enkla, sen baron kokets
 gick silningarna till så att man hade en stol på sidan,
 så knöts en ganska grov "helst hemvärd" handduk fast
 på stolbenen, en knuta i varje hörn av handduken, så
 hälltes saften i handduken, och fick stå att rinna av
 så länge det fanns någon saft kvar, sen kokades socker

i saften, som sedan skulle tappas rann på närmare
flaskor, så skulle det börjas nya korkar varje säsong,
 dessa skulle ligga i varmt vatten, för att bli mjuka
 så dem gick lätt att pressa i flaskhalsarna, som
 skulle dessa hertsas, hertsen tockes i en braka
 på spisen, så skulle varje flaska tappas 1 eller
 två ggr: om det var riktigt sura. Sen förades
 flaskorna i källaren, då som nu. Sen på vintern
 kokades rögröd= saftkräm, till efterrätt. Många gånger
 blev man bjuden ett glas "singles" utsjäd vid bärs saft
 då man kom bort, men det var ganska sällt att smaka
 det med i halsen. Först bortemot 20-talet börja folk
 dricka "saft och vatten". Dem äldre förstod sig inte
 riktigt på den serveringen. Jag minns min gamla mor
 (dö 1922 74 år gammal) bjöd saft och vatten en gång hon hade
 några främmare, så var det en gammal som tog glaset
 nästan fullt med saft, och bara lite vatten, så sa hon att
 "du får nog god avgång om du saft". Sånt tog

nog ganska hårt på försäkrat om alla gjorde så
 det var nog inte så starkt hos "fattigfolket" det var
 nog bara några få flaskor i varje hushåll, som S.K.
 finare teka än nog större förtag.

Apfelsiner förekom mycket sällan i min barndom
 möjligen vid jultidens hade affärerna apelsiner hemma,
 så man köpte mågt litet ty det, inte förrän omkring
 1920 började man bjuda sävans på kalas, ibland halva
 ibland 1/4 eskalare klyftor, ibland skalud och skivor
 då med socker på. Jag tror inte att det fanns så sällan
 apelsiner på den tiden, som nu, jag har inte kommit ihåg
 när enda som åt en enda klyfta utan socker, på den tiden.
 Efter båda förhållande tror jag som var ganska dyra,
 åtminstone "för oss fattigfolk". Lorde förrän framemot
 40-talet började ~~folk~~ folk själva laga marmerad och
 saft av apelsiner. Citroner användes mycket lite
 för i tiden, citronquaring var en sällsynt delikatess
 på kalas, på senare år har folk mycket mer

föret avrända citroner bäst i matlagning och som
medicin. Citronsaft saemt vatten och socker är mycket
läskande för en febersjuk själ. När jag citronsaft i
då jag lagar till rödbärs, samt ett par citroner i
rebarbersoppa smakar mycket bra. Bananer och vindruvor
har nog inte varit något för gemene man förrän efter
andra världskriget kan man säga jag har inte hört
fanns att köpa i lantaffärer förr i världen. Under
andra världskriget var det en gång utdelning av bananer
1 eller 2 för varje barn, rena "barn" som då var några år gamla
hadde knappast smakat sådana, och tyckte inte det var
något särskilt märkligt för oss barn som då var dock väl
nästan till dagliga kosten. Fikon såg man också mycket
sällan till i min barndom, möjligen vid jul tiden "något hg."

Tomater förekom mycket lite i min ungdom.
Det var nog bara en i ena som kunde äta sådant
då själv var jag nästan 40 år gammal innan jag kunde
få smak för sådana, nu avränds dem ju bäst färska

och "förädlare" till nästan all matlagning, höll ju på att säga
Dom första tomater jag såg var ungefär 1920 på
ett kalas hos "Gyllenasårds i Fågelsång Växlopp" men där var
det nog många gäster som tyckte liksom jag "jå du kideru"
för det kom ganska många tomathalvor med tallrikarna
ut till diskstället. Omkring 40-talet var det många
här på orten som försökte sig på lite husbehovsodling men
resultatet blev nog ej så lönsamt, första åren gick ganska bra men
sen kom sjukdom på plantorna, så dom måste sprutas tät
och tät, sådant tonar sig ej, då man kan köpa färdiga
tomater året om, (illan mycket billigt) f.m. tror jag inte
någon odlar själv, utom dom som har något litet drivhus.
På den tiden var det också mycket att sylta gröna
tomater, "själv gjorde jag det inte jag tyckte bäst om mogna"
Det var till och med så viktigt att "sylta tomater"
så dom som ej fick tag i några, gick och köpte i stället
potatisäpple och syltade.

Potatisäppte är små gröna frukter som hänger i stora klaser på grottesbladen, på vissa sorters potatis, helst under varma sommarar. Till utseendet liknar dem precis små gröna tomater, och syttan smakar som röge för lika.

För tiden bjuds man nästan alltid färsk frukt (Äppte, päron, kauror, apelsininer, pärlor m.m.) så där lite om partauat, både vid stora och mindre festligheter.