

LUF 132

I min hemort Wällufs kommun, med angränsande socknar, Ramlösa, Görarp, Filbarna och Glusensjö var det vanligt med en trädgård med fruktträd och bärbuskar vid husen. Ända sedan min Farmors o Farfars och deras föräldrars tid på 1800 talet. I den gamla trädgården, från Farmors tid, var det äpplespäron och plommonträd och bärbuskar. Äpplesarterna var Gravensteiner, o Citronäpple och Röda Gyllen o Renätter. De senare var gröna syrliga matäpple. Av päron var det Gråpäron, Pergamotter, Augustipäron och senare Williamspäron. Kärnbär fanns där, Danska syltkärnbär, som var rotäktta och Klarbär. Vid kanterna ^(av trädgården) fanns även vilda söta kärnbär, som blev mörkröda när de blev mogna. När min Far, som var född 1844, var 14-15 år skaffade han ympkvistar av ljusa söta pigaröer, och ympade 5 träd, och planterade på olika ställen i trädgården.

5/2-68

nr 1.

Nya träd av äpplen och päron brukade köpas från någon plantskola, såvís de sj var god vän med någon herrgårdsfrädgårdsmästare som ville ympa in ädla kvistar, i milda helningar. Plommon och körsbär brukade räddas av ratskott, för de gamla sorterna var rotäktta. Förr, när det mest var husbehårsodling, var det husmors och pigans och barnens lott att sköta frädgården. Men höstgrävningen brukade drängen hjälpa till med. Fruktlockningen, med stegar och klättring i träd, brukade karlar och halvstora barn hjälpa till med. Ladd av höksväxtfröer och rensa grönsaksrängarna från ogräs, och blomrakattarna, var kvinnagöra. Men ibland fick även drängen hjälpa till, att skyffla gångarna, särskilt om det skulle bli kalas. och allt skulle vara fint.

Frukt och bär plockades efter hand, som de
mognade. De kvinnliga plockade själva bären,
ibland med hjälp av barnen. Plommonen bruka-
de ristas ner från träden, när de var mogna.
De som bodde nära någon stad, sålde frukt
och bär på torget, när det var mer, än som be-
hövdes, för det egna hushållet. Fallfrukt an-
vändes till att äta genast, eller till mallag-
ning och kokning av äpplemas. De brukade
även skala spisa och korka äpple, för vinterens
äfterrätter. Äldre personer, som hade dåliga
händer åt stekta äpplen, o plommon och
mjuka päron. Barn och ungdom åt all
slags frukt. Det var tillåtet, för barnen
att plucka upp fallfrukt och äta så
mycket de ville. De äpplen som ^{plockades} på träden
skulle gämmas, för senare förbrukning
på vinterens hylen förvarades ibland på
hyllor i källaren, eller på golvet i salen när
den ej användes.

Pengarna man fick för frukt som såldes, användes till att köpa specerier från affören. De som ej hade egen frukt, kunde få av goda vänner. Lärskilt fallfrukt o plommon o körsbär, som måste förbrukas snart. Bytte mellan olika sorters förekom även. Hermetisk inpackning blev ej vanlig förrän mitten av 20-talet. Fyllt och saft koktes på bären. Vinberedning av frukt, förekom ej i äldre tider. Den första jag känner till, började omkring 1930 och var mycket populärt några år. Det är nu ganska ovanligt att folk gör vin själv. Skället lämnar folk fallfrukt, och får gjort äpplemust. Lämnar man man flaskor och dubbelt så mycket äpple, får man halva vikten must plus. Beträffande arbetet att göra musten. När man kokte saft, rensades bären o sköljdes, vatten slags över i en kittel så det läckte bären (knapp) fick

4.
boka upp
o silades genom
silduk.

Saften mättes och hälften så mycket socker blandades i och rördes om. Saften fick koka upp och skummades, fick koka sakta cirka 10 min. Fick svalna något, lite konserveringsmedel tillsattes och saften hällades på väl rengjorda flaskor, som korkades och härtsades. Förvarades sedan i källare. Till sylt rensades bären och skäljdes (dock ej hallon). Bären vägdes, och lika vikt socker som bären blandades i. Det kunde stå svalt till nästa dag och safta sig. Då kokades sylten upp, och skummades, och fick koka cirka $\frac{1}{2}$ tim. eller tills en droppe stelnade på ett kallt fat. Då fick den svalna något, konserveringsmedel tillsattes och sylten hällades upp i rena burkar. Bärns över med pergament eller lock sattes på. Förvarades i källare. Ringon brukade vara billiga förr, och var vardags-sylt, jämte äpplemos.

De kallades mest för krösen. Priset före första världskriget brukade vara 50-75 öre kappan (5 L). Efter kriget och fram till nästa krig, var priset 1,50-2 kr. kappan. Folk brukade köpa ganska mycket lingon. I trakten och socknarna omkring upprästad en hel del frädgårdsmästare under början av 1900-talet. Det brukade börja med att en f. d. herrgård/frädgårdsm. köpte ett litet småbruk, och planterade fruktbäd och anlade drivbänkar, senare även drivhus. Sedan var det andra småbrukare, som lärde av de första, och kunde på så sätt spåna mera, på en liten jordbit. De skaffade även nyare och bättre sorter, av fruktbäd och lärbuskar. I Pärp, Görarp, Ramlösa kr., Fålborna o Lusensjö blev det många frädgårdsmästare. Både sådana med väthus och med jordgubbsodling som speciabilitet. 6

I min barndom åt man ej apelsiner till vardags, ~~enbart~~ om det var kalas. Apelsinerna blev ej billiga förrän på 30-talet. Bland rikt folk var det kanske vanligt med apelsiner tidigare. Fattigt folk köpte ej några. Slakterbarn åt skalen om det var någon som hade en apelsin med till skolan. De första brukade komma i fruktaffären till Jul, och så fanns det ett par mån. De kostade från 1 kr - 1,50 dussin. Man åt dem skalade och i klyffor. Skalen forkades ibland att riva, eller lukta gott. Om de var sura användes socker till. De äts som extramål eller på gästbord vid kalas. De äldre tyckte ibland att de var sura. Barn och ungdom tyckte om dem. Apelsinsaft eller marmelad, haktes ej förrän efter 1930. Bananer och vindruvor var sällsynta och förekom endast på kalas. Likoner användes på 20-talet till smaksättning av fina fiskrätter.

Bär, såsom hallon och jordgubbar, äro förska-
som efterrätt, med socker och grädde, eller mjölk.
Det ansågs nyttigt att äta färsk frukt.

Varmt citronvatten med honung, dracks vid
förkylning. Under min tid, har konsumtionen
av färsk frukt, ökat mycket. Priset på citra-
ner var cirka 10 öre st. Efter 1930 har användning
sydfrukter ökat kolosal, sen c-vitaminet
blev upptäckt, och priset blev förhållande-
vis billigare, Ananas hade jag ej sett, eller
smakat, förrän 1927 då vi skulle ha kalas,
och kocken beställde ananas till framagë.
Nötkärl brukade odlas vid någon båd-
gårdsgräns. Men piken och russin köp-
tes till julen, att ha som julgatter
på kalas. Också även Valnötter o Para-
nötter. Krusbär och vinbärbuskar
har alltid odlats vid husen. Man satte
rotade skivlingar. Hallon fanns även

Vid alla hus ända från 1800-talet fanns det några plommonträd o körsbärsträd vid husen. De sålles med rotskott och var rotäktta. Det var blå plommon, både söta, rätt tidliga och sena syrliga krikon. Vidare fanns Röda köttplommon. De var rätt syrliga. Sen fanns det små röda runda plommon, tidiga söta. Men de var ej så vanliga och så var det runda gula plommon mycket söta o goda, och en sort avlänga gula äggplommon (ej så vanliga). Alla dessa var rotäktta. Så brukade alla ha några bruskärbuskar (stickelbär). Det fanns både gröna o röda. De gamla sorterna var ^{det} rätt små bär på. Senare kom även större och mer rikbärande sorter, och utan här. Vinkbärbuskar fanns även överallt. Det var Röda o Svarta o ibland någon med vita här. Hallon fanns även, fast härn var ganska små, på de gamla sorterna.

Bärbuskarna sattes med ratskott, eller
nerlagda grenar, som fick rota sig. Sedan
på min Fars tid skaffade han nya sorter
av både hallon, krusbär o vinbärsbuskar (svarta)
Först en sorts hallon, som var runda, men med
dubbel så stora ^{bär} som de gamla. Sedan på 20-
talet köpte han en sort, som hette Lord Lerorg.
De var avlånga mörka o stora som en finger-
barg. De svarta vinbären hette Roskopjein.
De magnade jämnare o var större än de gamla,
småliga, som ej hade egna bär, kom hem och
köpte, annars såldes på torget o till frukt-
affärer. Jordgubbar o hallon äts färska, med
socker o grädde eller mjölk, till efterrätt.
Gelë kokades av vinbär, sylt av övriga bär.
Gröna krusbär slappades hela på flaskor
och ångkoktes i bryggkugrytan. Sedan
hällde man kokt kallt vatten på, och de kokades.
Förvarades i källare och användes att koka kräma, 10.

I trädgården vid alla bondgårdar fanns ett
jordgubbsland till husbehov. Planterna köptes,
eller man fick genom byte. De äldsta sorterna
jag känner till, var Karolia o. Abblendans.
De var runda mörkt röda, lämpliga för syltning.
Sen kom det Dauts-Evern, som var ljusa
söta dessertbär. Har odlats länge, var tidliga
och var med, ända till för ett 10-tal år sen.
Jordgubbslandet för husbehov, sköttes av de kvin-
liga medlemmarna o. barnen. Priset före första
kriget var från 25 öre - 1 kr litern när de förestod.
Jordgubbar såldes hemma eller på torget i ston
eller till fruktaffärer. De såldes i 2 l. spån-
korgar eller 1 l. spånaskar. Dess köptes i från
Göinge härad. De levererade korgarna i häckar,
med 1000 st. Salt och sylt kokades av jordgubbar.
Samma metod som föregående, för här Hallon kostade
50 öre l. Vinbär kostade före 1915 75 öre kappan för
svarta o 50 öre kappan för röda. Efter kriget gick priset upp
till det dubbla.

Ymin hemort: Välluf, Pårarp, Ramlösa, Tälborna
o Husensjö uppstod en hel del handelsfrädgårds
mästare i början av 1900. Innan var det bara
hushållsodling och frädgårdsodling vid
herrgårdarna, som sköttes av deras frädgårds
mästare. Vid denna tid var det många små-
bruk, som blev frädgårdsmästeri, och dom
satte fruktträd i tunlandssis. Träden köpte
från plantskolor. Vanliga äpplesorter var
Cox-Pomona, Signe Tilli, Filippa, Bojken
Cox-orange o Borkob o Bojken, Maglemær.
Sedan Transparent Blance o James Grive, Stor-
Lertig Fredrik (matäpple). Den frukten såldes
till fruktaffärer o på torget. Besprutning
förekom inte först, utan det gick bra ändå. Efter
några års storodling blev fruktträden angripna
av skov o mask, som förstörde skörden. Då
var det många som högg ner sina träd, och
skaffa växthus i stället. De andra lärde sig spruta träden med
bekämpningsmedel.

Jordgubbbar sattes i början av 1900-talet i stora
fält 1-2 eller flera tunnland. De sattes av
egna familj och lejda tjänstefolk. På för-
kommaren när de hade blommat, lades halm
i gångarna, så att bären ej skulle bli gru-
siga, när det regnade. Till plockningen
lejdes extra hjälper av stora flickor o fruar
för 30-50 öre i tim. Så brukade det bjudas
kaffe till frukosten, på plockarna. När
det var storadling, var det somliga som
kunde ha 500-1000 l. eller ^{1500-2000 l.} mer om dagen
under säsongen. De skickades med tåg,
som ilgads med personfåg, och gick fram
från 15⁰⁰ - 07⁰⁰ till Späckholm. Männen
reser ofta själva dit, och tog emot dem,
o sålde till återförsäljare. Fruarna fick
skaffa folk, till plockningen, och se till
att de kom iväg, i tid. Plockning började
kl. 06⁰⁰ och skulle vara avslutad kl. 13⁰⁰. Plockades om söndaga
i men ej lördagar.