

ACC. N:R M. 9746: 1-2.

Landskap: *Skåne*

Upptecknat av: *Amanda Ahlsson*

Härad: *Bjäre*

Adress: *Vejby, Vejbydätt*

Socken: *Barkåkra*

Berättat av:

Uppteckningsår: *1945*

Född år *1883* i *Barkåkra*

Kryddat brännvin.

s. 1-2.

L.M.F. 50.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Skriv endast på denna sida!

ACC. N:R

M. 9746:1.

Landskap: Skåne

Upptecknat av: Anders Ahlberg

Härad: Bjäre

Adress: Yegby Yegbydote

Socken: Barkåkra

Berättat av:

Uppteckningsår: 1945

Född år 1883 i Barkåkra

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Fryddat brännvin

Portvin bär lagda i brännvin var ett mycket använt medel mot förkyllning. Man brukade även lägga hel kummen i brännvin. När kummen kommit lagat i brännvinet en tid sålades man kummen ifärd och hade så brännvinet som medicin.

Mest var man drack använt malörtur. Det är blommor som användes och de skall sköras i augusti månad då blommorna är rikligt mogna. Så framställs så kallat bränt brännvin. Gulligt gulligt folk tror på det afsevärt mot alla slags magplågor. En sup bränt botar såkert.

Skriv endast på denna sida!

ACC. N.R. M. 9746: 2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Att tillreda beskt gick så till för att man
tog några malörtblommor, lade dem på ett
tefat och slog omkring brännvin på och så tände
man eld på det lät det brinna ett par minuter
sedan silade man det och slog så det i omkring
brännvin. Det blev gulaktigt och mycket
starkt och beskt. På kalas var det det första
gästerna blevo bjudna just en besk den togs
med en sockerbit som tilltugg. Både män
och och kvinnor tog sig en besk det skulle
sitta god aptit så de sedan kunde njuta
av all den goda maten på ett riktigt gammaldags
gille. Håll er förörrigt de som använder den
sedan är i dag.

Amanda Ahlman