

ACC. N:R M. 9751:1-2.

Landskap: *Skåne*

Upptecknat av: *Elba Elbeson*

Härad: *Bojäre*

Adress: *Skelid Kav*

Socken: *Houf*

Berättat av: *Smargel Petrus*

Uppteckningsår: *1945*

Född år *1876* i *Smargel Petrus*

*Stryddat Prästörin*

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Lm. F. 50.*

Skriv endast på denna sida!

För 50 a 60 år sedan bar det allmänt bruk att ha malörtbrännvin dels som medicin vid magplågor, dels till att bjuda på. En "besk" var litetvindigt att bjuda en tillfällig gäst. I den tiden skulle ju alla som kommo in frakteras. Det bar också bruk på en del orter, att på kalasor bjuda en besk på gästerna så fort de kommo tills alla blevo samlade. Det bar nog ett gammalt bruk från den tiden de bjälva brände, som höll i sig.

Malört växte i de flesta gamla trädgårdar skundom bitit, när knopparna voro gula och fullt utslagna skars malörten in och bands ihop i knippen och hängdes upp att torka. När de voro torra repades de av och lades på en flaska och banligt brännvin sloges på när det stäcken tid och laget

ACC. N:R M. 9751:2.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

Silades brännvinet genom en duk så att  
all malörten kom ifrån. Tar det för kraftig  
malörtsmak blandades med mera brännvin.  
Hoon kummin lades på brännvin för att ge  
bättre smak. Ett sätt att förbättra bodst-  
brännvin bar att lägga finskurna apelsin-  
skal, kummin och något socker på en  
flaska och fylla den med brännvin och fika  
Stå en vecka, sender vilken tid det då  
och då omskådades, varefter det silades  
på så sätt förbättrades smaken på banligt  
finkel brännvin. Hoon användes Johan-  
nesört (perikum) till att lägga på brän-  
vin och det bar endast för smaken skull  
eller medvind ändamål. Get jag inte.  
Skatta vinbar på brännvin är bra vid  
förkylning eller annat illamående.