

Den mest kända maträtten av vilt bär-
ande växter är nässelkål och den brukas
ju även nu, de sprädda bladen förvällas och
~~har~~ hackas och kokas i buljong, redas som
vanlig grönsoppa. Det är ju tidigt på bären
att de äro användbara, därför många plockar
nässelblad och torkar eller konserverar för
vinterbehov. De sprädda nässelbladen kunna
ockrä stivas som spenat, det är gott, det har
ju den fördelen att de komma så tidigt att det
inte då finns några odlade ~~stam~~ grönsaker ut-
om hos trädgårdsmästare. En bekant till mig
brukade koka bärsoppa utav 9 sorter vilt bär-
ande växter, näsleor var det huvudsakliga, de and-
ra har jag tyvärr glömt. Marshros (*Taraxacum*
bulgare) användes också till salad och i soppa.
Halla, ett ogräs som är ganska bestårligt, den
blir en tre decimeter hög, bladen äro ganska lika

Spenatblad men spetsiga, det latinska,
namnet (*triplex patulum*) det flockas till
svin och hönsmat, av dem mycket onttyckt.
Men även till människor är det gott, stuvad
enfringen enbart eller tillhopa med spenat.
Hvorn bladen av Hållhor (*Tussilago Farfara*) kan
användas blandat med spenat eller kål.
Det finns nog en massa bildbärande växter
som äro malnyttiga, Men det tar nog sin tid
innan de af allmänheten, bliva erkända som
goda. Det tog lång tid innan soamp bleo po-
potär, nu är den ju allmänt erkänd som god.
Syror ha ju varit onttyckta för lång^{tid} tillbaka, och
brukas allmänt som späda och konserverade.
De odlas ju också i trädgårdar, men kan man
komma öfver bildbärande syror, som inte äro
redamade från bägen, äro de nästan bättre än
odlade. Att de skulle användas att druga set mjölet
med har jag inte hört.

Nödåret 1868 användes "Höbrynke" (de for-
ra smulorna som ligga kvar på lozan
sedan de borttagits höft de är söndersmula-
de klöver blommor och blad) till att utdry-
ga mjölet med till bröd. 1911 användes
allmänt potatis ibland mjölet till bröd.
Potisen råskalades koktes och stöttes till ho-
pa med vattnet, så allt blev som tjock
välling vilken användes till degspad.
Det blev gott bröd, men blev fort hårt och
hade lätt för att mögla. Det brukades också
mycket bäfflor (till karegattkaffet) bakade
av hälften rönna potatis och hälften bete-
mjölet. Till grovbröd blandes siktat havregryn
ge med rågmjölet, gott var det inte det fick
en besk smak, och blev fort surt. Allt morötter
använts direkt till sötningsmedel har jag inte
hört, men de användes ofta i marmelad, så
att den skulle bli skarpt sur.

Det var en hel del bärter som användes som
surrugat för kaffe och the samt tobak, un-
der åren ¹⁹¹⁷ under, och efter första världskriget.
Det kunde ju även vara aktuellt nu, men inte som då.
Till kaffe användes först och främst bränd råg
men det var ju ont om den också. Så det var inte
lätt att dylikt. Röd betor trätades i ena, och skär
i små bitar och brändes på stekpanna långsamt
i början, men starkare sedan, att de blev som kaf-
feböner. Rötterna av maskros och Klockgräs
(*Agropyrum repens*) användes på samma sätt.
Ett bra surrugat för kaffe är, kokta runda potatis
blandas med betenli till en deg vilken rullas ut
i smala stänger vilka bakas, skäres därefter i små
bitar och pränas tillkoppa med rå kaffeböner. Kaffe
aromen förenar sig då med surrugatet. Jag
minns att jag som barn var på ett ställe och fick
kaffe som smakade bedervärdigt, jag ville inte

ha det jag frågade ~~hur~~ bad det var, ja det var
brända gula ärtor så det användes kaffetillsatts
för lång tid tillbaka. Men då var väl mest vanligt
med cicoria. Ett bra thesmurugat men arbetssamt
att göra i ordning var torkade smultronblad.
Man plockar smultronblad, där som inte ryker där
på dem, de får inte förtäras. De plockas torra och packas
till i liten spann med tätt slutande lock, span-
nen sättes i en kittel botten och kokas högtigt
i en timma eller något mera, tills att bladen
äro väl igenomgångade, sedan breddas de ut att
torka, helst i luft och sol i början. Men få
eftertorka i ugn så att de likaa the utseende
Det blir ett ganska gott the, the kokas och rä på
torkade nypon. Till toback användes olika sorter körsbärblad,
blad efter barr och en smak. Björkblad, svart
vinbärblad, härtväsblad m. fl. men de skulle
helst behandlas som smultronbladen till the.

För ansågs nog all svamp oönskvärd men
skoföda men att inte all svamp var giftig
var ju bevisligt av att djuren åt svamp
utan någon olägenhet däraf, att t ex mjölken
skulle få någon smak däraf har jag inte hört.
Men om korna gå på klöverbete för mjölken
en dålig smak, ändå bättre om de kommet
över, och äter kålrot (*Pinguicula vulgaris*) då
bliver mjölken klumpig och kan dras i långa
strådar, den är riktigt bämjelig och oönskvärd,
till och med gräddan får känning däraf,
den vill inte gärna förena sig med kaffe.
När jag gick i skolan finge vi plocka svamp
och visa läraren, och fick också äta av dem, som
han visade oss men nog var vi rädda för det
och inte smakade det godt. Det var först genom
hushållsskolorna som svamp blev mera känt
och godkänt. Först in på 1900-talet bleo svamp
onera allmänt brukad i hushållen. (6)

Vissberligen har jag hört att folk brukat boera
i björkar och druckat av den uttrinnande saf-
ten, men någon egentlig druck bleo det väl
inte det var blit mest myfikenhet.

Av slån-bär (*Prunus spinosa*) kan man få god
saft, även vin och likör kan beredas av slån,
bären skola emellertid vara frostbitna, då
bärsta frägnheten gott av dem.

Av rönnbär kan bli fin likör, av god smak och
vacker färg, Man fyller en flaskka till hälften
med torra rönnbär, sedan påfyller skösocker
tills flaskan blir full, sedan slås vanligt
beadsbrännvin över det hela och kokes.

Uppvaras i jämn rusmsvärme omkring 66 eek-
or eller tills att sockret blivit upplöst och
flytande, bären slås ifrån och saften filteras,
Omkakas ett par gånger om dagen under tiden
bären med socker och brännvin på

I Kryddgården odlades en hel del väster
från mejran persilja dill pepparroset portlak
gräslök kurrilök och kumle, vilka alla an-
vändes för olika ändamål i hushållet. Tillt
växande kummin och malört, samt gläder
blommor och södurt (kamomill) för vinter behor.
Kummin användes vid bak av grovbröd och lim-
pa, även i del matväster användes kummin.
Kummin och apelsinskal ger en piffig smak
på brännvin, för samma ändamål användes
malört och johannesört. Och var vanligt
för att bjuda på en best till en sockerbit.
Och var malörts brännvin bittes och så var
bra att ta för magknep. I morfars trädgård
fanns en växt, Libstieks rot om den var vild eller
odlad vet jag inte, den användes för att ge korna
fröligt för någon sjukdom. Knopp-sår (Funeus
conglomeratus) skalades, och den bita mörgen slätkades
ihop några stycken, användes till beke i trallampor.

För att rengöra flaskor och lampglas användes
ibland brännässla till någon ^{rennare} rengöring har
jag inte hört att värtor använts. När det använ-
des råphalm i stora linnevar i sängarna,
lades också dit ormbunk, av den stora grova
sorten, det skulle skydda mot loppor, även
i huordkudden lades ormbunk, det skulle
verka god sömn. När halmen utstygdes mot
nys, lades också in nys ormbunk. Något
annat värtmedel mot ohyra har jag inte
hört om talar. Till att fördriva bäggloss skulle
det vara bra att stryka färsalt i alla springar.
Färsfärgning bär ju förr mycket barmigt, men
mycket onständligt, det fanns gummer som bod
härdeles skickliga, som åtog sig besväret mot
betalning. Garn eller ull som skulle färgas
skulle först mycket väl rengöras, i asklut eller
sodalut, därefter i såpalut sköljas många gånger 9/

batten, först varmt sedan i flera kalla batten.
Därefter skulle det hängas eller läggas på
tork häst i öch luft, innan det betades i alen.
Allt batten som användes till färgning skall ba-
ra frutt från kark och salt. Den mossa bärter
användes till färgning, på olika sätt.
Tänligast var potteblätt på dialekt (pissledat).
Den frisk urin, som inte blivit uteslädd med
batten samlades och fick stå i lagom värme,
t.ex. solen eller ställen så att det hålles ljunt.
När det stått i 4 till 8 dagar avklarar det och
hålles i trä eller lerkärl, bottenbatsen tages ej med.
Lite fintstätt indigo lägges i när den smält i läg-
ges garn eller ull, till ett kilo omkring 6 gr in-
digo. Bruken värmes med het batten morgon
och afton, eller sättes i hölida så att den håller
värmen. Efter 4 a 5 dagar och provar om det är
lagom, man låter det ligga i färgen några timmar.

När det tages upp skall det var grönt, det blir
blått i luften, i annat fall måste man fortsätta
med samma behandling. Godset skall bara först
innan det lägges i soppan. Är inte färgen till
belåtenhet får krutet värmas i ett botten, och
godset lägges i igen och röres om med pinnar.
När det är färdigt är bra att lägga i klarare urin
innan det spottas flera gånger i såpbotten och
sköljer i kallt botten tills lukten gått av.

Den mörka gråmossan som sätter på stenar plock
as och göres ^{ren} från kvistar och annan mossa.

Ull eller garn lägges bara i ett med stämossa
i en järngryta och botten slås på tills dagen
efter, då det urkokas i 3 timmar. Vill man ha
det mörkare kan man ta det upp och förskat
och sedan lägga tillbaka i samma soppa att
koka längre det blir brunt. Det är bra att färga
ullen, sedan i kardningen kan vit ull blandas

i, till olika nyanser. Spragrat $\frac{1}{2}$ kilo
 granris hackas fint och urkokas i 3 timmar.
 I den silade soppan tillsätts 10 gr järnvitriol.
 250 gr. bättobetår garnfår koka däri en timma.
 varefter det tvättas och torkas, blir grönt.
 Björklöv $\frac{1}{2}$ 200 gr. garn betas med 40 gr. alun en timma.
 50 gr. torrade björklöv som stått i blöt över natten
 urkokas en timma, det betade garnet kokas i
 den silade spaden en timma, varefter det tvättas
 först i kallt vatten sen i ljunt såpavatten, sedan
 i kallt vatten tills det blir klart. blir gult.
 Björklöv $\frac{1}{2}$ 200 gr. garn betas med 40 gr. alun en tim-
 ma, varefter soppan $\frac{1}{2}$ 1. I hålles 8 gr. Olivum garnet
 lägges i och $\frac{1}{2}$ timmas ^{kokning} varefter det tvättas väl, blir grönt.
 Bark vari ska färgas bör helst inte tagas av så gem-
 la träd att de blivit mossbelupna, ej heller av
 grenar som äro yngre 3-5 år. I varje fall måste och
 mossen avskrapas innan den användes. Är barken tjock
 är den bark som sitter närmast trädet kraftigast.

Älfnötskådet och skal av alla växter baré man
skall färga böra pakkas på när de äro färdiga,
då de stå i knoppningen. Blad tistlar och örter
bör i regel ^{färgas} innan de blomma och sätta frukt.
De växter som skola begagnas friska måste begagnas
snarast, innan de vissna. Om de skola gömmas
i fruktigt gräs eller kall källare färdig inte packas
utan ligga frist. Torkas väl, ej hettigt på skuggigt
ställe eller i drag. De böra behålla sin gröna färg
och ligga utbredda tills de äro torra, man måste vända
på dem ibland. Med Rerfana (*Tanacetum vulgare*)
kan färgas flera olika färger med olika kemi-
ska tillägg, ifrån ljus till mörkt mossgrönt.
Päskägg kunna färgas i Höbynke, men det får
förtorkas innan äggen läggas i eljest bli de
för hårda. Man kan också färga ägg i lökskal,
För brukades att binda lökskal, eller något
annat, som blad eller blommor ^{frå} och så färga i en
virkande färg för rött.

I de gamla frädgårdarna jag minns ^{från} barndomen
var det alltid en hel del blommor. Stora höga
rosenbuskar, med röda och vita rosor,
som hade en härlig doft, som inte de föj-
ädlade rosorna, ^{det fanns} bår enkla och dub-
la rosor. Syrenbuskar och spasmirbuskar och
efter årstiden, de då äkta alla. Munkahattar,
brandgula liljer, pioner, pärliljer, pingst-
liljer, snödroppar, de första som snart gär-
na gick att se, om de voro framkomna, till
tecken att det började växa. Då var det ju
en del vållaktande, till att ha i kyrkoföresten
att lukta på om ^{man} kände sig dömnig, en dylik
kunde skickas till alla i bänken, om de inte själva
hade någon lavendel, Isop, Salvia, och Mynta,
då var det en buske, som ibland kunde bli gan-
ska stor, jag har sett en dylik, den var nog mycket
gammal, ty boden var grov och tjock ^{öfn} brott
den har en stark lukt. Jag känner inget annat namn

Grusväxter ha väl ~~ett~~ alltid varit brukliga,
äminstone av dem som älska blommer.
De vanligaste voro, Plargonier Bloddroppar
(Fuksior) Toffelblommor Passionsblommor
(Passiflora) Trusgeranium och Flätgeranium vilka
båda gäffe en härlig lukt i rummen. Palmarin
m fl. Men av skurna blommor gagnades inne
i rummen i glas eller bäggar, det berodde
ju på bars och ens smak vilka de föredrogo.
Vilda blommor plockades gärna vid de tillfäl-
le funnos, såsom nattviol liljekonvalj,
för gät mig ej Kattfot (Primula veris) M. fl.
Sitt uppväxta med blommor har också brukats,
men man hända inte som nu, man tog i sin
trädgård vad som fanns, det fanns ju inte träd-
gårdsmästare, som odlade blommor till
försäljning, det var först på slutet av 1800
talet att det fanns blommor att köpa på landet.

Det var en massa bärter som gamla tiders
kvinnor hade att insamla och torka, den tiden
som passade. För hushållet blev det nog inte så
mycket, de vilda örter som användes, brukades
nog färskt, konservering brukades inte, åtmin-
stone inte på landet, och torkning var besvärligt.
Men till färgning och till läkemedel i hemmet.
Lylleblomstren (Fläder) skulle tas när blomstren
just bör utslagna, blad och kvistar plockades
bort och blomskorna torkades och förvarades. Ryllte
var utmärkt mot förkylningar, sitta över Lylleänga
skulle fördriva förkylningssyndare. m m.
Fäddurt (Kamomille) var också utbre för diverse
sjukdomar, även de skulle plockas när blommor-
na just bör utslagna. Backtinjan (Thymus serpyll-
lum) plockades och buntades tillhopa med Topp
efterhand, som blommorna bör som bäst utslag-
na, hängdes i knippen på en luftig vind e. l. d.

och användes på vintern som the, ansågs bara bra
för allmänt välbefinnande. Tattenklöör bockabla
(*Menyanthes trifoliata*) är också nyttigt för många-
kända sjukdommar, har nu senast hört att dricka
dylikt skulle förhindra högt blodtryck.
"Åkerfräken", på äldre godiskt "Tapperocka" (ett
högt gräs med många led, vilka äro ihåliga) är
också bra att dricka ett ex thesopp varje mor-
gon för att få blodtrycket att gå ned, till ex the
kopande batten ex thesked åkerfräken.
Lungört (*Pulmonaria officinalis*) troddes förr att
man kunde bota lungsjuk genom att dricka ett
afkok på lungört varje dag. Andra äto rå grön-
kål för att bota lungsjuk, båda hade väl lika liten
verkan. Färdörön skulle verka nervlugnande
men om den skulle bota, eller endast bota, skul-
le jaggar har jag inte fått reda på. Samma är
med Rållika (*Scilla hellefolium*) alla bota att den
är bra som medicin men hur den användes vet ingen.

Valeriana officinalis

17/

Rödbeter forstas och tvättas väl, skärar i små
bitar och kokas ur, uttrect silas ifrån, av den ta-
ger ett spetsglas 3 gånger dagligen hjälper för ägg-
vita. Dekoht på kenebär är också bra medel för äggvita.
Kokroth på persiljerötter bärkar urindrivande
Mot blodpiss hos kon användes Blodrot vilken
kokades, batten slogs i en långhalsad smal
flaska, vilken stäcker i halven på kon och hål-
des på så sätt i henne. Annu säkrare medel an-
vägs för rödfärg vara vilken gaos genom en
strukt. Medel mot fallande bot och kikhosta har jag
ej hört om talar. För sär är "Ej abla" Probad (Plant-
go major) utmärkta, rätan av bladet drar, och
varigen läker, alltså om lägger bladet med rätan
mot bulnaden, där det ut carbildningen, där-
efter lägger man ett blad med avigsidan på
så läker det bäst. Vågon sorts slamp för att
stilla blödning har jag inte hört, men gör an-
vändes

Spindelvävs nät för att ställa blödnina men
nu begriper folk att det kan ha sina risker.
Men däremot är mycket bra med hinnor i ett
äggskal äggvitorna skall bara mot såret det
ställer blodflödet. Runkvärten "Ölloe" här för
kallad "Lempore" var för mer allmän än nu.
Fick någon ont eller skar sig en finger var det
bara att skära en bit av de trockn alloe bla-
den och binda ^{på} och det läkte den.
Den vita mjölksaft som finns i plantan *Reverms*
torol (*Euphorbia helioscopia*) strökes på rev-
ormar och bärter vilka efter en tid försvinner.
Om man marklosrötter är bra att stryka på bärter
för att de skola försvinna. Inte någon bärtsalva
för dräiga örenar o.d. Jille en ko inte taga tur
skulle man bränna havre och ge henne det
skulle öka mjölkdriften. För fotterfördrining
att det brukades dricka the på saffran.

Men vanligare var nog att de togo fosfor av de gamla tändstickorna, som kanske just för den skull blevo förbjudna. Om det var skydd mot någon sjukdom vet jag ej, men det var mycket vanligt att lägga lavendelknoppar eller enkrirtur på kakelugnen för att rensa luften. Lavendelknoppar skulle också insamlas på hösten och torkas, dels för att lägga ifland linne, och sängkläder för att de skulle ha god lukt, dels användas de skydda för mal. Midсомmarkva- sten plockades midсомmarafton av många sorters blommor, den hängdes också till torkes vid sjukdomstillfälle togs ett stycke av midсомmarkvarten och brändes, askan därav skulle man ta till in. Midсомmarafton plockades Kärleksört (*Gedon telephium*) två exemplar vilka fingo ett goss namn och ett flicknamn, dessa sattes i en sprunga mellan ett par bjälkar eller dylikt. 20/

bäste de mot varandra, då skulle det bli par
av de två; bäste de från varandra så blev in-
genting av det partiet, det kunde också hända
att de bäste mot varandra i början och sedan
vände eller brötnade. Kokleare (*Coehlearia*
officinalis) var en växt som skulle bara bra att
förtära som medel mot skörbjugg, en sjukdom
som djöfolk ofta dringo lida av för på långa
resor då det blev brist på diverse födoämne.
Jag intet om det är samma namnet, jag tror jag
nämnde något annat, men det kan jag inte
säreda på nu. Av den bilda Stockholms rot
(*Althaea officinalis*) får altheasaf som är
bra mot förkylning och feber.
Att man skulle bära någon sorts växt på sig
för att skydda mot sjukdom eller annat
ont har jag inte hört om talas.

I början av 1800 talet bodde i Kattvik Iben
Mårnson som ansågs vara mycket skicklig i
att bota folk, besbrott bräckningar o d l. Men
även kände han till en del inre sjukdom-
mar, vilka han botade med dekott som han
själv kokade ihop av örter som han själv
plockade. Han var känd som Raavi gubben så
kallades Kattvik på dialektspråk. Han hade
en dotter som fortsatte hans verk och blev
om möjligt än mer bekant och fick stor praktisk
fag teor att hon var född någon gång på 1830 talet
hon var gift och bodde i Håga, hon var vida
känd som Iben Mårns Elsa eller Hava Elsan
Håga blev nämligen Håva. En hel del av deras
ordinationer lever ännu kvar i byggen, folk
som blivit botade av Hava Elsa minns henne.
Elsa har en dotter berätt i Bärstad, jag var hos hen-
ne trodde att hon mindes något av moderns råd,

22)

Men det var för sent hon kunde inte minnas
något hon är 86 år gammal. Det enda hon mind-
es, var att smör var ett av hennes morrs bästa recept.
Smör (inte margarin) smältes sedan det stelnat
är det en utmärkt salva för ledvärkningar, styg-
~~g~~ i lederna o d.l. även för sårulnader och
bulnader var det bra kanske blandade hon nå-
gon gång någon ört örter. Enbart smör var
bäst i alla fall ofarligt om det än inte gjorde
någon nytta men det påstår att det gjorde.
Här var också en annan läkerekvinna bosatt i. Öx-
stad. Lärka. Därav hon var inte från orten utan
inflyttad. Och inte bad hon hette hon var allmänt
känd som "Hörsakvinnan" för det att hon bodde
invid en moss. Hon använde smör till
salva, men det berodde på månen ny eller nedan
då det skulle smörjas. För att få reda på de la-
tinska namnen har jag använt en bok "Markens blida
blommor". Men alla beskrivningar är härifrån orten.