

Så nu ej brukliga maträtter, tillagade
av växter, han nämner rosvärling tillagad
av rot (rovor) som användes till föda
av olika slag. Rosvärlingen tillagades
på så sätt, man skalade rovrorna
och skar dem i tärningar som sedan
fick koka färdiga i vatten, med salt
efter smak, sedan gjordes en redning
av vatten och horn eller rågmjöl
som som nedröades i värlingen,
varefter den fick koka några mi-
nuter. Vidare stekte man rovor på
glöden, (glöaslikta rot) efter en
avbränd brasa i den öppna spisen,
eller efter stovbak. Stekta rovor var
gott, och särskilt uppskattat av barn,
men man åt dem även råa, de
voro söta i smaken och mjälla i köttet

Rosor odlades i stor omfattning, dels gav de riklig skörd, och dels hade man ej börjat odla kålhöften vid denna tid, som härskar från slutet av 90 talet. Som ersättning för kaffe, användes chakkon (skollon) korn, samt råg, vilket rostades före användandet. Ersättning för tobak användes torkade brödbärblad, lästbrödsblad, samt torkade blad av rosor, det senare hade en fin vällukt. Rik svamps har ej ansåts som oätlig t. exp. spetsmörkan (spetsmörkan) var en mycket eftertraktad svamp, även skita i slutet av 90 talet. Och längre fram upptäckte man att även tjäringsvörn (stammurkan) var matnyttig. Ett stycke fram på 20 talet började man använda kantareller som föda, dessa svampar

vars de första i sitt slag, som kom till användning, efter de förstnämnda. Dialektbenämning på olika svamparter kan nämnas, fluchamp, (flugsvamp) kochamp, (kossvamp) svampesjone, (champinjon) Kal-joranchamp (Karl Johan-svamp) fjätekka, (färticka). Drycker framställdes av lönn och birke, (lönn, och björk) och drycken kallades sar, uter lag, vidare byggde man dricka av enebär, som var en både god och hälsosam dryck. De växter som förekommo i trädgården, voro rrap, menta (mynta) malut, (malört) samt komjänn (kummin) som ären växt vild. Malört med tillsat av brännvin, samt kummin med brännvin, användes med förtroende vid magåkommo och dålig matlust. De växter som användes för rengörings-

medel, till exmp. golvskurning, var i huvudsak gransis, samt vitmassa. Av små gransisgrenar gjorde man små viskor som användes till golvskurning, och vitmassan är sköljd och torke efter med. Som medel mot mal, användes malört, man repade av knopparna och stoppade dem i små tygpåsar, av något tunt tyg, de lades sedan i kläckistor, där man på den tiden förvarade kläder. Mot olika exmp. vägg-lus användes präkne, en starkt irriterande buskväxt som finns vid sjöstränderna. Växter angående färgning känner jag ej till. Bland blommor som odlades i trädgården, kan nämnas rose, (rosor) bostnälke, sjalakansnälke, borst-nejlikor, charlakansnejlikor, jeroquine,

(dalis) pione, (pioner) påsklilje, (påskliljor) pingstlilje, (pingstliljor) lavändel, naketa jomfru, (snödroppar) blå lillkorall, (blå påskhyacinter) stockrose, (stockrosor). Det var brukligt att sätta skurna blommor inomhus, och i huvudsak var det påskliljor, samt pingstliljor, men även de övriga som nämnts. Bland de vilda blommorna var lillkorallen, och näverulan, (liljekorallknopp, och (näverulan) de förnämnda för sin härliga doft skedd. Det har ej alltid varit vanligt att upprakta med blommor på högtidsdagar. När sedan här på landsbygden började var omkring början av 1980 talet. Växter som använts till inväntas medicin, förutom den nämnda malväten, var liljekorallknopp, torkad, och lagd på flaska, med tillväxt av

brännvin, samt komjön, hummer
som även lades på flaskor med bränn-
vin på; alla dessa mediciner an-
vändes för magåkommar. Mot
kikhosta användes kikbär, som
växte på enebuskar, det är en
liten avlång grönn frukt, den skulle
kostas i mjölk och drickas varm.
Förutom kikbären finns ju de vanliga
runda blå bär som för i tiden
användes till att brygga enbärdricka
av. Oro-bla, (läkegroblad) användes att
lägga på variga sår, de skulle
dra ut varet från såret. Svamp
som användes att stilla blodflöde
med var frokksvampen, (röksvamp)
som numera används till föda. Något ut-
över det här sagda känner jag ej till.