

L. U. F. 72. Rätter i huskän, läkkekänt och magi.
Huskän. Nu har en hel del av våra gamla maträtter
fallit i glömska hos våra dagars husmödrar, dessa gam-
la maträtter var ofta enkla i tillagningen men intressant
hållsamma och värmande, jag vill härmed börja med
många enkla vardagsrätter från mina Morföräldrars
hem under 1890-talet, i Långhult Kallaröds socken.
Bland de då brukliga maträtter, var en rätt som förekom
allt emellanåt i synnerhet vid vintertid, nämligen en
rätt som kallades för Bottegröd, kokt på en sorts grön
ärter, som kallades för botter. Denna gröt kunde även
vara blandad med skalade kokta potatis, cårsammans
stött till mos, eller gröt som det vanligen benämndes för.
Då var det vidare om vintern stuvad vitkål, stuvade
skärbönor, Lurade rå potatis, som förekom en-
 annan gång, Långkål som alltid förekom under jul-
dagarna, så får vi inte glömma sura Lingon
med härlig fjock sur grädd och dits mjölk.

Leaf 72.

Mina föräldrar och morföräldrar har berättat om vad
är dels under deras barndom på 1830-40 talet, dels från
deras föräldrar som var födda på 1780 talet, dessa gamla
berättade om de nötkärlor som då rådde, då man gick
tillgripa bark för att blanda i brödet, även sam-
malst korn användes, samt kokt potatis, och för
att dryga ut mjölet. Den bark som näst användes
var ^{av} de yngre kvistarna och grenar av sälg, björk
det innersta käftiga av Furu och grånbark även bark
av lind förekom, denna bark länkades mycket hårt i
en bakugn sedan den dess förinnan var finkhackad
med en gä, sen den då var länkad maldes den till mjöl
för att sedan blandas med rågmjöl till bakning.
Samma förhållande var det med korn och potatis
det iblandades och så för att dryga ut mjölet med
Trorvet bakades även särskilt, som kavringer,
ända så sent som på 1890 talet förekom korn
kavringer i mitt morföräldrabarn, jag minns än

i dag har goda mormors kaviunga var, när vi
ungdomar fick vara en sådan med hemma ^{kärr} smör
pårrett, har gått det smakade, det var endast till
julen att mormor gjorde sig sådant besvär med
att sikta och baka av hornmjöl. Morötter använ-
des ej som direkt sötningens medel, saften deremot an-
vändes till vissa grönsaksrättningar, samt vid smör-
beredning. Morötter användes som inblandning i grönsaks-
stuvningar ex sockerärter der begärna stuvades tillsam-
man med ärtorna blandat med morottärningar, även
stjälkar av rödbetar som skars i små tärningar, inblandades.
Som kaffeersättning har växter av mest skilda slag
varit i bruk, i gamla tiden under förra delen av 1800 talet
i sista fall även in på 1890 talet var ju så kallade
brillingar ett allmänt använt ersättningsmedel för
kaffe, namnet brillingakaffe hörde jag ofta näm-
nas i min barndom, men flera andra ersättningsmedel
användes, som ex ekollan, torkade maskrosrötter,

Torkade kartanjer, bokallan, bränd råg, och korn
under senare år har även sockerbetor skurna i tärning
är torkats bränts och använts under krigsåren mest under
första världskriget. När kaffet på 1860-70 talet började
att bli en allmogedryck vid söndagar och högtid-
liga tillfällen, då började sorrugaten att komma
på exportering, att mera, det sorrugat som höll i sig
längst ända in på 1900 talets början, det var Cikorian
även den danska ersättningen Löventan förekom till
salu i enstaka handelsaffärer, men de flesta hem-
gagnar inte gärna någon sorts sorrugat numera.
Tobaks ersättning, en kristids försäelse, även den
prövade på sorrugat av skilda slag, man försökte sig
på körsbärsblad som torkades, och blandades även med
morotsblad, blad av kummin, jordgubbsblad, och humle.
Även bränd kummin, blandat med någon sorts blad, röktes
Men en annan skapade sig riktiga tobaksplanter
och odlade dessa för eget bruk, och kände sig storbelåten.

Swamp en senare förståelse som framträtt mest under de senaste 30 åren, under 1800 talet, var der knappt någon på Landsbygden som ägnade en tanke åt någon sorts swamp. Allra minst skulle man wellåta sig till att vilja äta något så simpelt och smaklöst som swamp, de kan ju passa för herrskap o kökstafolk, för de kan ju eda vafflar udd skit som helst, men för kvinnor som barn o arbetar kan lammad passas det kan inte. Ännu i våra dagar förskämmas det inte i någon större utsträckning, att swampen användes som göda, på Landsbygden, bland det folk. Om korna åt swamper så var de gerna mestare i att kunna skilja på giftiga och de som var ätbara för deras del, så någon större olägenhet härav hörde jag inte omnämnas. Den allmänna kända swampen var plug swampen, den såg man endast något oestaka exemplar an och hade den på något fat då socker ströddes derpå, samt lite veten. Då man görgiftade plugor dermed, man åtlade sig så att inte

bara kom i närheten av den, så var det Championen
svorklar, paura-matta, korvamp, satsvamp, de mest van-
liga namnen som jag minns från barndoms åren.

Drycker av bär och frukt, var inte mycket i bruk under
1800 talet, det var någon enstaka familj, eller ensamstående
person som kunde försöka sig på att tillverka en
dryck av Björklage som sågs om våren. Min äldre
Morbror, minns jag, att han tillverkade fruktvin av
surrskrabbor, skönskrabbor, eller vild surapel som
det numera benämnes, någon saft av röda och svarta
vinnbär blandades även deri, alkoholhalten kunde
bliva rätt så märkbar här, så det gick inte många
glas till för än temperamentet och humöret kom i
stigande, vidare tillverkades mildare drycker som gick
under benämningen vin som ex. Hyllövin, svart vin-
bärs vin, även Körbärsvin och Lingonvin tillver-
kades, dessa bärviner tillverkades mest av Hus-
möder, det ofta de gamla hade recept från äldre tid.

De växter som jänskunn i kryddgårdar, deras antal berodde till stor del på det intresse här för, som visades av dem som ågde lousamma, av gammalt var ju en hel del växter våra nog obliqtoriska. Under 1800 talet om det nu var en gård (Baudställe) eller Torp eller Huseare (i dessa trädgårds läppor, småträdgårdar) fanns ju alltid en hel del olika sorters växter, främst bland de växter som hade en viss arom med sig, så kallade Kryddväxter, så hade vi Lavendel, Salvia, Eukalyptus, Isop, Ambrokt, Fängkål, dill, persilja, gräslök, gul, röd och vitlok den senare mera sällan, Limjan i Mirjan, Kärvel, Kummin (Kumjan) bland träd eller buskar hörde ju även Hyllebarken till en väl ordnad trädgård, der inget fick fattas, även Kumle odlades vid många gårdar in på 1890 talet, bland annat hos min Morfar i Långhuset Hallarids Skn. Till att krydda brännvin med använde man under 1800 talet ofta Malört enbart, ibland med tillsats av brunkad (Kummin som bränts på ett stekjärn

eller en hot plåt) Malört o kummin på brännvin ansågs
av experter som något snett ände välgörande för häl-
san, en så kallad beiskor serverades ofta som väl-
komstdrup vid festliga tillfällen, men den togs också
som medicin, vitlöke på brännvin användes som me-
decin, Malört och brännvin var bra för magen rensade
denna samt gav god aptit. Vitlöken skyddade även för
brotteri och annat odyg, den som var så vitlök på sig var
helt skyddad för broddar, ja även för skarn. Brännvin och
Lilje kanvage användes som skänkelsmedel samt mot
fiurar och utslag. Brännässlar och Tussilago (Märgellila)
användes både in och utvärtes och var en utmärkt
folkmedicin. Visserligen har jag hört namnet på
öl, men någon brygd härnäst bland allmoget på
lands bygden har jag inte hört någon nämna.
Ännu i min barndom på 1880-90 talet ända in till 1900 talets
början kunde man komma in i hem där endast ber-
gels-jans, bräde-gals var obekant än så länge, på 80-90-tal

Har det mycket vanligt med jerdgolv eller lergolv som an-
sigs lite bättre, jag minns från mitt mörföräldrahem
på 1890 talet att det fanns brädgolv, men hela vintern
gick man in i stugan med träskor på, varje Lördag
s. m. sopades golvet rent, om såändas morgnaden ströddes
vit sand och finkhackat euris på golvet sådant till Höj-
kirkerna jul. Påsk, Pingst, och till sommar skurades
golvet med ruskor av Grauris. Även till rengöring av
glas och porstia, samt istället för såpa använde man om
sommaren löv av Björk och al, när man tvättade sig
och vid rengöring. Till putsning av lampglas använde
man sig ofta av en sorts såv, på vars översta ända
väste en stor anlägg kläms som var luden, denna
vattenväxt kallades för (dönnem ar). Ett medel mot
ohyra i sängar och dylikt (loppor) då användes med gott
resultat barkade vimbunkar, även barkade (ihärgelbla)
var bra mot ohyra, Malört användes likaså mot mal
och annan ohyra, unga skott av Fur som lags om vären

användes, för att på friskare luft i sängar och rum.
Mot vägg löss här jag inte hört användas om något special
medel utan det var bara försök, men ett rätt bra medel
mot dessa om de var i sängar, var användandet av torkad
Häst havsblad, även Humle användes. I sådant bingen
konnte, eller en mindre enruska för att skydda mot
or, detta lades in i en mindre linnepåse som lades
ner i bingen, i sängen eller ugjöllet, var det ugjöl då an-
vändes Hestlutande Humle. Även Krövel och Hummin användes.
Färgning av tyg. Gul färg användes björk löv.
huldkär (hundakär) gullris, Ljung, ängskäran.
Lappan (Märgelblå) Blå färg. var endast i blå
hår som någon försökte sig på. Brun färg tog
stenmossa av skilda slag, reulova (en sort benämnd
(gräskägg). Svart färg använde man Galläpple
skbark blodrot, m fl. de delar som användes av
de här uppräknade var ju barken av Ek, Galläpplen kala
raken av blodrot, av björken löv, även björkbark användes

Den färgning. Tillsättningen för de olika färgerna till botten var blåsten, alun, ättika, m. p. dessa växt färger gick enbart till Lüne. Även den så kallade skängslaven, en annan sort mossor som växte på gamla strävånga stengårdar, användes till färgning. I min barndom var det rätt vanligt att vi färgade äggen om våren, och till påsk. Vi plockade då en sorts blommor som vi kallade för issuören, äggen blev gröna, en en sorts stamossa blev de grå, Lökskal gula och kopperump bruna (mörk bruna) när man färgade äggen med blommor så lade man blommor och ägg i samma vatten men man kokade först blommorna något innan äggen lades uti, färgen blev då bättre. Som prydnadsväxter i träda årken hade vi vanligen Hjärtakrautor, lövkajser, gammeldas vita enkla rovor, vars blad som kockade användes till rökelse i rum, till smakens med en liten bit speker. Vidare var Håstysoner, Hållarkallsbusken

Ytterligare fanns pioner påskliljor och primstuljor
svärdsliljor nejlikor och riddarsporre. Hunkakutta
Lejungaap, stockrossor m. fl. Under 1890-talet
och dess förinnan, fanns i de flesta hem blommor
i krukor, de vanligast förekommande fönsterbräda
eller blommor var pelargonier nejlikor, (blodsdroppslilja)
fukrior, neriumsträda barauslilja mera sällsynt Fjers-
blomman, beaetru, vars saft och blud användes
särskilt till läka sår, även myrten fanns i många hem
även ett träd som gick under namnet luttetru. Var många
gamla gummor som hade sådana i trädgården för de skulle
bliva godare lukt i rummet. Under 1800-talet
var det inte brukligt på landsbygden att upp-
vakta med blommor, vare sig på födelse dag,
eller annan högtidsdag, man uppvaktade då
hellre med en hembakad födelsedagskrans,
i äldre tid var det mycket vanligt med hand-
ritade Gratulationskransar, som ofta ritades

an riktiga specialister inom detta område.
Såm födelsepresenter, bröllopspresenter o.s.v.
Hvis jag både från födelse och bröllops tillfällen
på 1890-talet att en det skulle vara riktigt fint
och förnämligt att mera vilbergade personer brukade
att bryja med och lägga i korg, (ställa i korg) någon
penninggåva med ett par kränor pr man, då den
köptes någon present som kunde passa i det hem
med. Först in på 1920-talet, ändå mera under
senare år, har bruket med blommor kommit i gång.
Men under 1800-talet var det aldrig någon insam-
ling till folk i allmänhet vid födelse där
det var endast till bröllop. Gratulation med
blommor har följt i utvecklingen med brädgårds-
mästeriets uppsving, och har nog varit i bruk
först i städerna, innan landsbygden tog seden
med uppvaktningen, med blommor vid högtids-
tillfällen. Vem som direkt började med seden här

innan Hörsneds socken är nog inte lätt att säga, jag har visserligen varit bosatt i nämnda socken i 42 år, så jag vet ju en del härifrån, men den första gratulationen med blommor som jag minnes härifrån var åren 1919-20 då Skallåren i Hörsnöd gratulerades på födelsedagen beruset, för övrigt arbetade ju trädgårdsmästarna vad de förmådde för att få sända blommor vid alla möjliga tillfällen, som ökades ju sedan alltmera under årens lopp.

Läkarkonst och medic.

De örter som ofta användes som folkmedicin var Malört, Humle, Brännässlor, Kamomill rällocka och jökannesört (mossummarsurter) även Vallörts roten användes i folkmedecinen, äkerprästen cubär, persilja m. fl. alla dessa användes för invärtes sjukdomar ar. Malört mot magsjukdomar, dålig matlust, Humle som sömnmedel, Brännässlor mot vär brötthet samt blodrenande, Kamomil (södur) mot katik

undelins lidande. m. m.

Rätleka mot magkratar och rabblingar i matsmältningen
Rätleka och johannesört, mot hjertsjukdom andnöd
Vallörts roten lufttorkades, pulveriserades och lüstes
en mindre dosis i kott vatten en större kopp dracks dagligen
roten kokades även hol 40 gr. lin en liter vatten, en kopp
dracks 1 tim före måltiden, bra ökar ämnesomsättningen
samt bra för amman befinnande. Åkerpräken, mot
inre blödnigar, även bra för njurarna. Eubär och
Malört vid Leversjukdomar även urindrivande med
kissats av persijerötter. Håsthorrs ört (Märgelblå)
blommorna plöckades om våren och kokades gröna
4-5 st lin en kopp vatten dracks om morgonen bra för bröst
hot förkyllning och snuva. För Kreatur användes
blodrot, Tralmar rot, Losticka, Malört, eubär
(för blodpink) (står korna mist dröbed)
de luggade inte om. På sår var groblad myc-
ket bra att använda, även en ört som kallades för Skalle
Henrick användes för sår, även torkade och pulveriserade

Mågelbla användes som blodstillande medel. Jag minns från 1890-talet att en sorts svamp som växte inne i gamla brädstubbar som var ihåliga, en svamp jäst med svart pulver, som användes till mångahanda mediciner utan att hämma blodflödet. Mot revorvar och skottvärter användes ibland avkok på Ek bark, men ofta, ja under 1800-talet listes eller brändes att söta bort utan naturliga medel. Mot ormbolt var folk i vanliga och rädlösa, någon antaga klok Gubbe eller Gubma publicades merendels för sådana fall. Stågan käftsalva för såriga sår var inte vanlig, man tvättade dem gärna med Brännvin och smorde dem med Smör eller stekt fläskfett. För att äta könsdriften hos djur använde man sig ofta av brunkad (bränd såd) eller knappar av Alnus blommor som kom fram om våren. Dessa torkades och brändes på en varm plåt över en ugn eller ett gammalt järnjärn, sedan gav

man kör eller svin detta, dessa blev så gerna
omedelbart eller dagen efter brunsliga. De
enda medel jag hört användas som gasterpårdriv-
ningsmedel var bären av frångulabuxen, även kallas
för guldebär, någon har försökt sig på saffran
men resultatet var ju riskabla och användes för-
för i nättaste laget. Här var ofta i hamnen
träd som var i frukten som vid vidrörandet
sände en särskild god doft omkring sig,
nämnet kommer jag inte ihåg. Vid käftiga
illamående och sjukdomsfall, bradde man ofta
att detta var något som man kommit vid, då
var det till att röka med så kallad blandad rökelse
som även köptes färdig på apotek, man blandade
även själv tillsammans en rökelse, av vissa örter la-
vandel, rosblad, svavel, viss sort, mossor m.m. den skulle
bestå av nio sorter eller slag, den som blev rökad
härmed kryade gärna snart på sig, så hade man

på ett billigt sätt härt sjukdomen den gången.
Jag minns en gång då jag var omkring 8 år gammal,
närmare bestämt 1890. då jag helt plötsligt
blev utslagen i ansiktet, på kinderna och munnen
med stora blåsor som var fyllda av vatten, de
gamla kallade sådana blåsor för (älv blåst) min
mor sa då en sorts lav som gick under be-
nämningen älvaväver, lade denna väver på
skia glöder och rökade mig, och band ett klud
om huvudet, så lade jag mig att vila lite, detta
gjorde hon om kvällen om morgnen var blåsorna
helt borta. De växter som skyddade mest
för både ohyra och brall den var reiklik, därför
gick många av de gamla, och ständigt var en
reiklik i (lammans) fickan, i bland kunde någon
ha en liten påse av skinn eller lya, som innehöll 9
slags olika örter, eller spånar av 9 slags träd ber-
bland hagarna, dessa småpåsar braddes skydda för

allt aut och även stranden. Allt Högsjöns
sviken har haft sina både kloka Gubbar och
Gummor, men än de inte har varit riksbekanta
så har de i alla fall kunnat botat en hel del
samt ex handverk, värk i benen ischias, en
anköring till min blev för ett tiotal år sedan
botad för skuggsvamp som var så svårartad
Läkarna och sjukhusen förmådde inte att få
bukt med det, på 14 dagar läkte en av dessa
föraktade kruskallare sjukdomen.

Medicinen köptes på Apoteket i Löberöd,
Då man kunde även bota kreatur.

Men de kloka Gubbarna försvinner jämte
de kloka Gummorna, så snart nog är deras
minne en saga blott, fast för ca 50 år
sedan då fanns sådana kloka runt om i
bygderna.