

Ambeslag 1910 blev jag bjuten på middag hos en grannfamilj. Mat-
rätten, som bjöds, var stuvad syror. (Rinner). Tillagningen
var lika som stuvad spinat. Spinaten var då okänd.

När mitt hem kom följande uppgifter lämnas:
de späta nättlebladarna (nässelor) koktes tillsammans
med salta fläskben och kungryu till "nättlekål".
(Nässelor användes ju ännu, stann de numera kanske
mera stuvad bitssamt spinat, än användas till
kålsoppa.)

I min barndom och ungdom blundade de flesta
gamla råkanne virginiatabakerna med torkade
kålskärblad, som plänkats färska.

Och "bickelag" och av "lämmelag" byggde man (f. 1853) i min
barndom ett gott dricka. Man barade en våren
ett ganska djupt hål i den stora björkens eller län-
nens stam ungefär en halv meter från marken, i
hålet pressade man in en liten träram och ställ-
de en spinn därmed. Så man samlat en 50-100 liter

koktas och skummades lagom, varefter jäst eller gammalt dricka tillsattes som jäsamme. Samliga tillsatte även jäs, men det gjorde inte mer. Lämnade lagom alltså förunderligt, ty dels hade den en något ädlare smak och dels var den sötare, varför sötningssmedel ej behövde tillsättas.

Så drickat blivit allt för surt blandades det med mjölk, sötades med sirap och koktes till matsupa. Det kallades älsuppa eller älsöt och serverades mestadels varmt.

Av enbär byggades mycket "enbärdricka" även kallat "enbärsöl". Förfärelsesätt: Här enbären vara väl mogna utväsade mer sig med ett enbärsöll med två äran, (Det var ungefär en aln i genomskärning och så lät flätat av tunna ensticker att baren men icke baren fäll igång) i sållets öran bands en lin så att det kunde hängas om halsen, vidare hade han en halvåls lång slät ruspinn, en säck och en vänsterhandske. Med vänster hand höjde han de

bärfulla och svistarna över sållet och piskade kvisten
med pinnen i högra handen. Därefter sållades och skum-
mades bärren bort från bären, vilka tämdes i påsar,
unpå proceduren uppspades åtskilliga gånger. Bärren
men "skirade" han bärren för vinden samt handringsade
dem noga. Bärren färdades sedan ansvarsfullt i bakaugen
och krossades på en kummaboard, men rickes så hårt
att kummorna krossades, tyg då blev drickat beskt.
I en långsmal karrisk "lina" med ett baslied nere vid
botten bäddades de krossade bärren, oftast lagda i en tyg-
påre men även ärla fyllt antingen i muskallad firsåg-
halva eller i färsigt curis. Kärven ätlas så kakligt batten
på samma sätt som man "äta byk". Lagen koktes och
skummades ren, tillsattes med jäst och ställdes att jäsa.

Av rubärsälet koktes "rubärsuppa". Älet tillfördes
krämsmas och sirap efter råd och smak, varefter detta
koktes och serverades kallt. - Ett antyckat matsupa.

Kummur saulade mer så mycket av, som han hann

även under sommaren, att användas som krydda i jullemporner
eller läggas på brännvins som medicinskt mat medel.

Malacet var nästan det enda kända medlet mot malar.
En kvast därav hängdes i klädkammaren, eller lades i klädhästar.

Filumera använde man alltid att eftersträcka gylver
med när han skred.

Läkemedel.

Mot reumatism svettbadade för totalt inbäddat
i avsevärt färskt björkblod. Likaså tog han angbad
av Svärkrook.

Minus att vi som barn brukade få ligga i säng
på ugäppade sår. Om det skulle ha blodstillande
eller läkande egenskaper minus jag ej.

Tränjålet eller sparsma av s. k. "Käringakvatt" eller
"Stutafes" även kallade "rävarumpor" (Rummen; Lycopodium
arvatum?) använde man alltid att pudra
småbarn med mot lindtätet bring kalsen, i bukåren,
i ljumsken och i ändan.

Mat Anubett skulle man dricka av rötter
till tönnarskinken.

Till svinfoder användes en slags liljeliknande
växt, som växer i sanda kärr, kallad "bleck".
Den hackades väl med särskilt "hackäss", varpå den
skålades med det vattnen var "grispotatisen" kokats,
som den också hackades. Mjöl, kli eller sägare tillsat-
tes. Allt blandades därefter väl. Ansågs vara ett bra
"grisöta". Har själv som pojke pluckat lassvis med bleck.

Tunika potatisstjälkar tillreddes och användes på sam-
ma sätt, men var ej så avstygat av svinn, och ansågs ej så bra.

Läkekaust.

"Att bada i Svåkrasavkall ansågs vara mycket bra mot värk.

Te av myrblinns eller av slättraquubbar användes mot magont, å si te av myrsam-munkkastan, som ju alla skulle plocka fräs i tiden, då hjälpte mat ^{västare} attling."

Kuskhäll.

"Mjätmaris och Brasilja koktes ihop. Färgade svart.
Har själv plöchat mjätmaris åt mor för detta ändamål.
Läkemedlet.

"I mitt hem lade man alltid på drobla (Borblad)
på bälder eller andra tränkta saker med var som skul-
le dras ut.

Mot ridsjukan hos djuren gavs de endera garobark-
brot från garokaren eller avkok av blodrot.

Vill fastställa fördrivning har jag själv som barn sett
en flicka riva upp Nässlerätter för att koka
och dricka avkoket. Petter på Johans Torp (f. 1824)
berättade berättat, att han hade Vilje på Bänneflyg
mor som piga (1866) å han var på då videt. Han såg
då, att han med matmaris vetenskap och hjälp
brack en mängd till kokt på sväcker för att bli
av med fastet. - Intet av de båda fallen hjälpte.
Den sistnämnda fick l.o.m. tvillingar".

"Dann saun brukade tabak för di rechte te Sefennäess-
mannen i Växjö å häfte sig tabaksbla å tabaksolja,
sen var di ihop blann te hela bren å la dann i stora
fjällingar (kuttningar) å hällde tabaksolja på. då
skulle näcken te nästa Sefennäess."

Kushäll. "Jag minns icke någon som använt växter till mat för att spara på mjölet, Men min mor (f. i Munkby a.m.k. 1835, uppt. amm.) brukade tala om att i hennes barndom kunde man ha ett Moderm gröt av Syrefrö (=*frag*) i mitt hem bruktes dricka av Björkclag. Lagen bruktes, så tillsattes jäst och lite Sörs. När det var tillräckligt jäst var det ett dricka som var gott både till maten o till att släcka törsten med.

Det var rätt vanligt före att man lade Malört på brännvin. De använde också en sorts växt till det, som växer på åkersrannar och har gula blommor, som kallas färr av barnen (kallas?).

Jag minns icke allt man färgade med, men minns följande: Till att färga brunt med användes stenmassa. Skulle man färga gult användes Applebark och biskulit. Plagget doppades ämnevis i vatten. Till grött användes Mjölkris, varvid plagget betas i kappanrök. Färgerna tog bäst på ylle."

"Blannar, som väste ute på friland sattes ej in. Särskilt plackade man ibland ängsblannar för detta ändamål. Kägglannar sattes in mest för luktnas skull. Det var ej alls brukligt i min ungdom att uppvakta med blannar.

Läkekanst. Anskaf af Svåkre (Skvattran) användes att quakla sig med mot difteri eller annat ont i halsen. Jag batade mar med det en gång. Mar var alldeles igensvullen & fladd i halsen.

Magnedecim kastes av mefolium (= Rällska) och även av Trifolium. (Växer i sanka kärr. uppt. anec.)

Mat rödsot hos nättu kaste man blodrot. Anskaf ästes på en betelj och trättades i det sjuka djuret med höger hand medan i ett grepp mellan vänster hands tumme och övriga fingrar höll djurets tunga fast vid dess undermule.