

Frågelista 74.

Svamp. Kallades på ortens dialekt svomp. Tillvaratogs ej av bygdens befolkning, men det talades med en viss förväntning om att "tjöpsta-folket i Hästehölm åd sådant lort". "Fluesvomp" ansågs särskilt giftig. Användes såsom fluggift. Man lade "hattan" på en tallrik i vat-ten och strödde socker ovanpå.

Svampen ansågs inverka menligt på mjölken, och när korna på hösten började äta svamp ansågs det allmänt att kärningen misslyckades och smöret blev "stacked".

Korkticken, som växte på bokstammar, tillvaratogs. En skiva eller fyrkant skars ut och användes att strigla rakknivarna på. Barnen varnades för röksvampen. Fick man röken i ögonen, växte "fröna" och orsakade blindhet. Kallades därför stundom "blinnesvomp".

Hästkött.

Den gamla motviljan mot förtärande av hästkött höll sig segt kvar. Någon gång förekom dock att rökad korf "hästapölsa" köptes i handelsboden. Ett stark minne av detta har jag från ett gille, där sådan korv förekom på "smörbordet". Jag var omkr. sex år och åt med för-

Luf. 74

tjusning av denna korg. Men en elak större pojke förkunnade"

"Haha! Nu har du ajded häjstapölsa!" och så gillesgkädjen förstörd.

Någon motvilja mot förtärandet av kalv, killing eller lamm. kan jag inte påminna mig. Men kalven borde vara åtminstone en vecka gammal innan den slaktades, och ännu större värde satte man på några veckor gammal gödkalv. Det förekom stundom vid slaktslakten att man stack en gäspenna mellan huden och köttet på slaktdjuret och blaste in luft, då det sades gå mycket lättare att dra av huden. Men köttet påstods då bliva sämre. De som voro jägare använde gärna viltet i hushållet eller sålde det på torget eller under hand.

Höns. Slakten skedde genom halshuggning. "Nacka höns" kallades det. Tuppenkycklingarna, lagom gamla, såldes i regel till torggummer. Hönsen voro sällan vardagsmat. Vid skörde- och andra arbetsgillen förekom "hönsasöppa" - hönsstek vid större gillen. En av lantbrukarna brukade säga: "När ejn bonne får hönsasöppa, så ä antan han sjug älla osse har hönan vaed sjug".

Kosten utgjorde ju huvudparten av tjänarnas och arbetarnas lön.

Därför satte man stort värde på kostens beskaffenhet vid gårdarna.

Kraftig och god mat skulle det vara. Åtskilliga smädeord lagades till om mat, som ej föll i smaken. I den by det här är frågan om var en bönderna känd för att vara snål, och fick av den anledningen vedernamnet Sven Sölten. Vid ett "brydegille" hade han bland andra arbetare en mindre välkänd man, lydande öknamnet Sven Slabb.

"Hur va da ve Sven Söltens brydegille?" blev denne tillfrågad.

Svaret lydde: "Da va ojt dåled brydegille. Vi finge ornafläsk o svältijälsöppa o vöfflor som en konne spiga onne töfflor o onnkåstavann!" Svältijälsöppa var ett vanligt vedernamn på frukt-soppa, som "inte va nøed o komma mä te arbesfolk". Onnkåstavann betecknade dåligt kaffe, lagat på cikoria och andra surrogat.

Te var föga uppskattat och kallades "fördarvat vann".-

Anekdoter brukar ju vandra och lokaliseras till olika platser.

För någon tid sedan såg jag i ett käseri benämningarna "stuvarde vysslepibor" och skrabbesö" Båda äro välkända namn från min hemby på makaroner och äppelsoppa.

Några fiskar, som man inte velat äta, känner jag inte till från min hemby. Sillen var den vanligaste fisken. Särskilt värderad var Kulle- och Limhamssille, "som va så fäud (fet) sa den stekte se säl". Mindre uppskattad var den stora Göteborgssille, som gick under benämningen "Göteborgsmamseller". Ål mar högt uppskattad. Men gravida kvinnor fingo inte ta befattning med lagningen, emedan barnet då kunde födas med "lyde". Makrill selufördes ej. De vidskepliga föreställningarna om denna fisksort kände man följaktligen ej till.