

dup. 74.

Swamp Vågar gemensamt namn, annat än
deras respektiva namn, eller giftiga och
äffliga swamper har jag inte hört. För 60 a. 70
år sedan var det nog inte många som ensa-
ga swamper matlystiga, det skulle i så
fall bara endast "kantareller och Champignoner"
När jag gick i skolan på 1880 talet skulle
vi en gång plocka swamp och ha med till
skolans för att visa läraren, däribland var
några "kantareller" dem tog han och talade om
hur goda de var till mat vilket vi aldrig
hört och trodde inte mycket på. Han krossade
några stycken och skar i bitar att vi skulle
smaka av dem, men han måtte själva äta
av dem först, innan han fick någon att äta
av dem, och det var många som inte gjorde dem.
Det var säkerst stor skillnad på herrskapens
och böndernas inställning till swamp som
Födoämne. //

Och än är det många bönder som aldrig an-
vänder svamp som mat och ej håller smakar-
rätten om de blivit ^{gudare} larpa, om de betä att det
är svamp uti den. Hminstone av de äldre.
Orsaken är nog den, att de äro rädda för förgift-
ning, andra resonerar att det skall bli myck-
et gott till bid tillagningen, att det blir dyr-
bart. Först har det plockats svamp till förköp-
ning, under hela detta århundrade har det fun-
nits svamp till salu på Råstads torg, under
badstugungen i synnerhet, försäljarna ha ock
så sina bestämda kunder som de levererar
till. Det är gott om svamp på slutningen av
Hallandsa. Badgäster med självhushåll äro
ockra själva iveriga svamplockare, det är
ju en trevlig förtöelse att gå och plocka
svamp. Hoteller och pensionat äro ockra
iveriga uppköpare, det gäller ju inte bara

för säsongen, det behövs ju också till vinter-
förvaring. Det har propagandats flitigt för
svampätning såväl i böcker och tidningar,
och mest effektivt genom skolköken och hus-
hållsskolorna. Det är också genom de senare
som svamp och dess tillagning blivit
mest känt och populär. Att exakt säga när
det började användas svamp till mat är nog
svårt, jag skulle tro att det brukats under hela
detta århundrade, visst inte allmänt, men
av en och annan, så är det ganska allmänt
bruk med svamprester, bland de yngre isyn-
nerhet. Men det är osäkra bara så det går ju
kolossal mängder till om det ska bli som huvudsak-
ligt. Svamp tillagas på flera olika sätt efter
kurs och ens smak, ibland bara som smaksyddnad.
För att förvara den till vintern kan svamp
saltas eller torkas, men bäst ö väl mörst brukligt
är väl konservering.

Att svamp ansånts som föda ^{under nöd} har jag inte
hört om talar barken som rå eller inblandad
i bröd, möjligen i skogsbyggden där svamp är
mera allmän. Vilken egentliga orsaken till
avsky till svamp är, kan jag inte säga, jag
tror knapp, att de som har den, själva kunna
förklara den. Men ofta kan man få höra när man
flochar någon svamp. "Vi kunde kunna vi
äta sådant barmjelig". Den mest allmänt kän-
da som giftig är den skattiga och backra,
röda ~~skogs~~svampen, den användes ofta för
som fluggift. Den är också den mest allmänna
svampen här på orten. Det skall härskrigiga
svampkännare till att av göra farliga eller ofar-
liga svampar, utom de mest allmänt kända
som ätliga svampar. Bäst är smaka på dem, en
giftig svamp ger en brännande smaka på tung-
an, under det att en ätlig har en god smaka och
arom.

41/

Mjölken kan ibland ha en dålig smak, men
vilket foder korna äter som är orsaken är bäst
avgöra, endast tårört och klöver bet man ger dålig
smak åt mjölken, med säkerhet.
De övriga frågorna har jag ingen kännedom om.
Andra vegetabilier som ~~var~~ ganska okända här
detta är hundraårets början, var sparris och tomater.
Sparris fanns ju innan men aldrig mest som
luxmat och det är det ju är, för den som inte är
nog lycklig att ha egen odling. Tomater, var i bör-
jan inte mycket onttyckt, det måste man lä-
ra sig att tycka om. I början av 1900 talet var
tomater nästan okända här på orten, själv är
jag de första tomaterna 1901 men får upprigt
säga, att det smakade inte särdeles gott, ett par
år efter att jag tomater med förtjusning. De var
det endast frädgårdsmästare som odlade tomater
och då de så de blev ganska dyra, de odlar tomater
överallt, till och med i minsta frädgårdstjärna

Häst När jag gick i skolan närmare bestämt
1889 var jag och min mor bjudna på middag
i en av mina skolkamraters hem. Det berö-
rades "surstek" det sådes ifrå att det var häst-
kött ifall mor inte ville äta. Men det fattades
inte, mor led inte av förutfattade meningar,
förästern hade hon ätit hästkött för redan på 1870-
talet, då som rått, men det talades inte allmänt
om att de ätit hästkött, det ansågs då i början
nästan som en skam. Det ansågs också bara
en skam att slakta och flå en häst en d. l.
man kallades "Rackare" det fanns en i min barn-
dom som så att säga hade det till yrke, han
kallades "Rackare Jure" En häst slaktades ju
inte för mats skull, antingen var han utgam-
mal eller på ett eller annat sätt sjuk.
Hänka kunde inte heller komma big för att
äta av en gammal trotjänare eller sälja

den till slakt och det är ju också i humani-
tets hänsyn riktigt, då är bättre att sedan
skinneren är avdräget gräva ner kadavret.
Skulle det göras några propagandamiddegar
för hästkött, fick det i så fall bara herrskap
ty bönder äter inte gärna hästkött och det är
många en som inte gör det, åtminstone av
de äldre inte bara bönder, utan också lant-
arbetare är inte lönt bjuda på hästkött då
kan bli utökad. Orsaken till motviljan är
dels piten för hästen, dels att en häst slaktas inte,
utan att han är utgåmmal, eller på något sätt
defekt. Kalv Killing och Lam
De som slaktar kalv hemma tar den inte gärna
till slakt förrän den druckit böt mjölk minst
en beeka eller längre. Men tänka de att tillåta
lönet får den helst inte vara äldre än 10 år! & där
vet äta för spätt kalvkött kan bara farligt, det

7/

Kan bli förgiftning det har hänt att en hel fa-
milj fått diarré efter att ätit kalvkött. Liknart
är när man köper kalvkött vägen gödkalv.

Att äta killing eller lam, som inte är baxna
till det är väl inte heller opiltligt. Djur som
är friska, slaktas väl inte heller förrän de
är lämpliga dertill. Det kan ju förstås vara
en olycksbändelse med berott c. l. d. som inte
gör ~~inte~~ någon inverkan på köttets kvalitet, som
gör att det måste slaktas. Men de slaktas väl
som vanligt, har inte hört något annat. Djur
som anses odugliga till mat gräves ner se-
dan skinnenet bräddas, det kan väljas.

Vilt Efter detta århundrades början har det bli-
vet mera bruk av vilt. Sorts vilt, när det är så-
dångtid, det första är ju råkorna, sedan kommer
lite av bårje. Vildkaniner skjutes bitt och ätes
ärohon, det är ju också nödvändigt att de skjutas,

ty de håller på att bli en fullständigt landsflykta
på sina ställen, och göra stor skada. När, oer-
bildade m. fl. äro dock mera omtyckta som
mat av dem som äta bilt. Men det äro ännu
många som hava motvilja för sådana djur.
Inte håller så konstigt när man ser dem i rätt
tillstånd. Synnerhet rakor, deras mörka krop-
par äro förskräckligt oaptitliga. Men slipper
man förarbetet med dem och får dem väl till-
reda borde de kunna smaka som som helst,
men det gör det inte, det är många som inte
kunna äta, så fort de beta att det är bilt.
Höns. Det är en del folk som aldrig kunna äta
höns i någon form, några kunna dem stekt men
inte kokta. Orsaken kunna de inte förklara men
de hava motvilja för dem allredan de boro barn.
Råd höner och kippor utkastas, kycklingar är ju
gärna alltid kippor, höner för gärna lev ett par

är så länge de bärpa. Sättes säker att avliva
hörn är vil att hugga huvudet av dem, och det
brukas visst också mest. Det är en del som har ett
knepp att hastigt vrida huvudet på kycklingar
och duvor m. fl. fjäderfä så de hastigt dö; men ^{de} min-
ner ju inte blodet i dem.

Fisk Det är inte alls ovanligt att träffa på folk
som aldrig äta makrill, de påstå att makrillen
äter meniskokött, varifrån de fått den idén kunna
de inte förklara, skulle den det också görat så är
karrhe och andra fiskar som göra det. De som
inte äta näbbgädda påstå att de gröna benen
äro oaptitliga, ålen påminner om en orm därför
kunna de inte äta el. Och finns ju också andra
fiskar som äro bra oaptitliga att se i rätt till-
stånd, t. ex. kvabla och honar till stenbitt rocka m. fl.
men för den som slipper dem i ordning kanske köttet
är gott men kan ju inte klaga på utseendet på
makrill, näbbgädda och el, så det är inte orsaken.