

L. U. F. 74

ACC. N:R M. 11621:1

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

FÖDOÄMNE OCH FÖRDOMAR.

De vanligaste benämningarna på svampar i dessa orter voro:
flugsvampar, kosvampar och trädsvampar. Men att någon svampsort
skulle vara lämplig till människoföda i en eller annan form, var
det ingen som reflekterade över, ty på landsbygden har man nog
allmänt varit ganska konservativ då det gällit övergå till nya
slags födoämnen och den inställningen förekommer ännu bland de
äldre lantbrukarhustrurna och man håller ganska envist fast vid
de äldre och välbeprövade födoämnen och det vanliga tillrednings-
sättet och de s. k. herrskapsnymodigheterna inom matlagnings-
konsten intresserar man sig icke av och anser sig icke heller ha
tid eller förutsättningar för sådana nymodigheter.

De lantbrukardöttrar som stanna hemma för att så småningom
övertaga sina släktgårdar genomgå merendels hushållsskolor, där
de nog också få lära sig tillvaratagande av matnyttiga svampar
och deras tillagningssätt. Vi bör väl icke glömma våra obligato-
riska skolkökskurser, där våra välutbildade skolkökslärarinnor
undervisa i modern matlagingskonst.

L. U. F. 74

FÖDOÄMNE OCH FÖRDOMAR.

Ännu är det icke brukligt utåt landsbygden att använda svamp och har helt nyligen vid besök hos lantbrukare hört deras hustrur bl. a. omtala betr. matlagning m.m. "att svamp är ingenting att ha besvär med" och de flesta i familjerna ha motvilja mot allt vad svamp heter, ty man har i tidningar läst om enstaka fall av svampförgiftning och vill därför icke löpa någon risk genom event. miss- tag eller förväxling av svampsorter. Man har hört berättas att någon av nyrikenhet tagit en svamp rör att se på den och har då funnit både sniglar och andra småkryp i svampen och kastat bort den med avsky och vämjelse. Man visste allmänt att vid den tiden korna hittade svampar, blev mjölken besk i smaken och även detta bidrog till att framkalla avsmak och avsky för allt vad svamp het- te. Flugsvampen användes stundom att förgifta flugor med. Man skar sönder dem i småbitar placerade dessa på en tallrik e.d. och öste lite vatten blandat med saft eller annat sött, som flugorna tyckte om och efter förtäring av vätskan dog flugorna nästan ofelbart.

FÖDOÄMNE OCH FÖRDOMAR.

Stora träsvampar tillvaratog man ofta och använde dem som prydnads konsoller i bostaden. Att svamp användes som läkemedel, till såpa eller till fnöske har jag icke hört omtalas, icke heller har jag hört talas om "svamphuggare".

HÄST.

När andelsslakterierna började slakta även hästar, kunde man i vissa köttaffärer köpa torkat och rökat hästkött, uppskivat till smörgåspålägg, men det var i regel inga bönder, som köpte sådant utan arbetare och jag vill minnas de första som åt sådant var stenhuggarna i Gylsboda och Hägghult, nära Lönsboda.

Anordnandet av "hästmiddagar" har jag aldrig hört talas om.

Bönderna här i orterna äter icke gärna hästkött än idag, ty innan andelsslakterierna började köpa även gamla hästar, var det icke brukligt att man åt hästkött, utan när den gamle "trotjänaren" ur djurvänlig synpunkt icke kunde användas längre som dragare, var det att sända bud till en s.k. "rackare" att slakta eller skjuta den och man tillvaratog huden, vilken bereddades till skoläder.

Födoämnen OCH FÖRDOMAR.HÄST.

Mindre djurvänliga och penningkära bönder sålde däremot sina gamla utslitna hästar till "rackare", "tattare" eller s.k. hästaskojare och om sådana gamla hästars öden, har man hört många sorgliga skildringar, hur de körde och slog så länge det arma djuret orkade röra sig, hur de gav de gamla hästarna arsenik m.m. så att de några timmar, så länge giftet verkade, kunde se ystra och pigga ut, men ganska snart föll ihop hos den nye köparen, som låtit lura sig av de smarta skojarna, ofta i samband med några kaffegökar. Hästar och hundar ha båda ansetts som människans trognaste djur och samhörigheten torde ha motiverat avsmaken även för hästköttet. Köttet skulle man icke äta, men man tog vara på huden och många gånger skinnet av hunden om det var av prima beskaffenhet. Det användes då som skrivbordsmatta, liksom grävlingsskinn, vilka voro sköna att sätta fötterna på i synnerhet vintertid, då det ofta var fråga om dragiga och kalla golv i bondgårdarna.

FÖDOÄMNET OCH FÖRDOMAR.KALV, KILLING OCH LAMM.

Motviljan mot att förtära för spätt kalvkött var nog ganska allmän, då det ansågs förorsaka magbesvär, varför de flesta föredrog köttet efter kalv, som var minst 14 dagar eller hälst äldre, men kringkörande slaktare gav alltid kalvkött benämningen "gödkalv" även om det var spädkalv, vilket dock vana husmödrar nog kunde urskilja. KILLING, var något som icke förekom hos bönder, ty getter var ett slags husdjur som man endast såg hos torpare eller backstusittare. LAMM, slaktades i regel aldrig vid späd ålder, utan de fick vara med till de blev vuxna och såldes då merendels till "fårahandl." som köpte upp sådana och samlade ihop till det blev i hundratal och transporterades sedan i stora flockar gående, med en man före och en efter vägledes till närliggande större plats eller stad, därifrån de sedan transporterades till större städer. Köttet efter vuxna lamm, har ju alltid stått högt i kurs vid kalas och festmåltider. De som hade gott om får slaktade ofta för eget behov och torkade köttet, som sedan skars i tunna skivor som smörgåspålägg.

FÖDOÄMNE OCH FÖRDOMAR.VILT.

Då de flesta lantbrukare och deras vuxna söner voro intresserade av att på lediga stunder ströva omkring i markerna med hund och "bössa", (kanske man även glömde jakttiden) förekom ofta kött av hare, orre och tjäder på storböndernas bord och även hos dem, som saknade jaktmarker, ty "tjuvskytte" är av gammal datum även i våra byggder. KANINER, förekom före första världskriget, mera som "hobby" hos småpojkar, men under den snäva ransoneringen och de oskäligen priserna efter första världskriget, förekom kaninodlingen i ganska stor utsträckning hos alla utom de större bönderna, som hade tillgång till höns, ankor, gäss och kalkoner, vilka icke voro ransonerade. Så att kaninkött var ingenting att komma med på den mera välbärgade bondens bord. Vildkaniner, voro ganska sällsynta häruppe annars ansågs deras kött mera påminna om harens. Den något söta o kanske vämliga smaken hos vanliga kaninens kött, kunde förbättras betydligt om kaninerna även fick tillgång till grenar av enris och barrträd, ljung m.m.

FÖDOÄMNE OCH FORDOMAR.HÖNSZ

Tuppar och höns har säkerligen använts som föda bland bönder torpare och även backstusittare, så långt tillbaka man minnes. Vid slakt av dessa djur, var det vanligaste att "nacka" eller vrida av huvudet.

FISK.

De vanligaste fisksorter i våra vattendrag, voro gädda, ål, mört, aborre och på vårsidan braxen. Längre tillbaka förekom dessutom endast småsill från fiskelägen i Blekinge, utom den salta sillen.

Så småningom uppstod fiskhandl. som körde omkring med mera sortering av färsk fisk och stundom även makrill, vilken många ej ville köpa o äta, då man hört berättas att bl.a. även makrillen åt av liken efter drunknade människor och näbbgäddan med sina gröna ben ingav betänkligheter att det nog icke stod rätt till med hennes levnadssätt heller, utan hon hänfördes till samma kategori som makrillen och gick icke att säljas i bondgårdarna.