

ACC. N:R M. 11655: /

L.U.F. 72

Växter i hushåll, läkekonst och magi.

Att dryga ut mjöl med har använts såsom: bark av tall, kvickrot / triticum repens / i Medelsta härad även kallad Långrot, syror / Rumex / potatis ~~har~~ använts här i orten att utdryga mjölet med.

Morötter / röda / har använts såsom sötningsmedel genom att de revs å rivjärn eller skrapades, så silades moset genom en duk och saften användes dels rå till barn och dels såsom sötningsmedel i soppor.

Som njutningsmedel har till rökverk använts rosblad / torkade, / till kaffe har använts ekollon, råg, vete, hästhov / Tussilago farfara / maskros / Taraxacum officinale/. Svamp har jag förut omtalat men vill tillägga att de gamlas namn å murklor var Motle.

Före och i min barndom tappades mycket björklag till dryck, den dracks genast, men den fick även jäsa med tillsats av kummin.

Av Enbär gjordes måltidsdricka, likaså av Humble, Humble odlades vid varje stuga. *Hemlockes-Lupulus f*

Som hälsobringande dryck användes Hylleblomster / om det skall *Lambucus-nigrum* *vara* Fläder känner jag ej / Hyllete var namnet här, dracks vid hosta.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf. 72

ACC. N:R M. 11655: 2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Blåbär, Kummin, Malört blandades med bränvin till magmedicin,
Kastanjer bars i fickan för att ej sjukdom skulle rå på en, Vitlök var
insytt i kläderna för att ^{ej} ~~man~~ skulle bli trolltagen, Mjöldryga användes
till djur vars efterbörd ^{/lätte/} ej ville komma i laga tid. Rabarber botade urin-
stallning / blodpissning /, Rölleka / Achillea millefolium / var för
människor urindrivande ävenså Enbuskens rötter, de koktes och lagen för-
tärdes, Mjölke / Epilobium augustifolium / var i ett recept från 1762
mycket bra emot den s.k. Engelska sjukan, av roten togs ett halft lod
i sender blandades med 10 gran torkat pomeransskal och 15 gran sönder-
gnuggat Fenkolsfrö och sedan det sönderskurits kokas i en glaserad sten-
kruka med 6 kvätter friskt vatten till dess 2 kvarter kokat in, när det
kallnat och klarnat hålles det klara av och förvaras i glasflaskor samt
brukas till daglig dryck.

Antecknat från 1780, mot sot i vete: om vintern eller våren tager
man så mycket tröskat och kastat sot-fritt vete, som man nästa höst vill
så, och utbreder det jämnt på andra bottnen i spannmålsboden en tvär-
hands höjd. så snart saven börjar komma i granen avskär man toppar av

ACC. N:R M. 11655: 3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

grankvistar till ett kvarters längd och sticker dem ju tätare desto bättre överallt uti den utbredda säden, som sedan lämnas orörd över sommaren till dess såningstiden infaller, då grantopparna räfsas bort. Således en gång preparerat vete skall sedan utan vidare årlig beredning hålla sig i tjugonde led eller i 20 år fritt från sot.

Malört / *Arthemisia-abscintium*/ emot råttor och mal, i sädesbingar i garderåber, under stuggolvet i blandning med enris, under sädeskärvarna i ladan. Bolmörten / *Hyoscyamus-niger*/ användes att stimulera humöret hos tröga hästar vid kappkörning. Mjölktisteln / *Sonchus-ovencis*/ var om sommaren en eftersökt växt till dräktiga suggor, detta foder troddes inverka fördelaktigt på digivning och allmänt hälsotillstånd för de små nyfödda grisarna. Prästkragen / *Chrysanthemum-leucanthemum*/ var den blomma som alltid utnyttjades till att ge svar på frågan ja eller nej, genom att plocka av ett blad i sänder, tron var stark och tilliten var stor. Kamomillblomster / *Matricaria-chamomilla*/ torrades och användes såsom dryck vid illamående i magen, bereddes lika med te. Med enris och kokande vatten regjordes alla träkärl så ofta det fordrades.

ACC. N:R

M. 11655: 4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Kummin / Carum- carvi/ som växer vild i slätterängar var en allmänt omtyckt krydda, den inplockades i början på juli månad torkades och förvarades på torrt ställe, den användes till krydda i bröd, med den smaksattes såväl mat som dryck. Brödkorgsvamp växte i torra gräsängar, var korgen full med frö / liknande små oblater/ blev det gott år och brödet skulletejtttryta, var det bara några frön i korgen fick man bereda sig på att skaffa medel till att utdryga mjölet med, så trodde de gamla.

Isop / Hyssopus-officinalis/ odlades vad jag hört på 1850 talet och allt fortfarande, särskilt i skogsbygden, såsom en god krydda, bladen torkades och stöttes sönder till mjöl.

Gräslök odlades och användes i hackad form strödd på smörgås, nykärnat smör och gräslök ansågs som en lækkerhet, serverades ofta om sommaren i mitt föräldrahem till meraften / en matpaus kl. 4 em./ .

Lavendel / Lavandula / odlades för sin doft, placerades i knippen bland kläder i garderoben samt i kistor bland kläder i torkat tillstånd, odlades i varje ortagård hur liten den än var.

Nepeta odlades såsom bimat, under blomningen mycket omtyckt av bi, några bikupor syntes vi nästan varje stuga på landet, några andra växter som odlades var då ej kända till biföda.

Äbrodd / *Limosella aquatica* / användes i likhet med lavendel för doftens skull.

Hjärtstilla / *Leonurus cardiaca* / odlades och användes såsom medicin vid bröstsjukdom, användningssättet känner jag ej till, ~~libbsticka xxxskalixtrökigenxxvax~~ Körvel / *Myrrhis odorata* / odlades i trädgården och användes såsom krydda i blodmat m.fl.

Libbsticka / *Levisticum* / användes såsom kokt till lag emot blodpissning hos djur.

Backtinjan / *Thymus serpyllum* / odlades såsom kryddväxt, dess blad torkades i varm ugn, stöttes sönder i mortel till fint mjöl och användes till korvmat. På samma sätt användes Åkermynatan / *Mentha ^kavensis* / .

Klöverblomster / *Trifolium campestre* / torkades, på dessa övergöts terpentin, tömdes i s.k. tornist bands över huvudet på häst som led av kvarka, ången skulle av hästen inandas.

Användning av ovan uppräknade krydd- och medicinväxter har ej förekommit sedan 1890 talet utom få undantag, såsom rabarber mot blodhålning hos djur, enrot mot blodblandad urin hos människor, ävensom mot urinstämma, vet jag att någon använt på senare tid.

ACC. N:R

M. 11655:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Om växtfärgning:

Ilmin barndom färgades med växtdekokt allt i hemmet, de oundärliga kemikalier inköptes i närmaste stad.

Renfana / Chrysanthemum Vulgare / koktes hela stjälken, lagen utspädes med järn eller kopparvetriol, det blev en gul färg.

Fiskegarn färgades med al och björkbark uppblandat med Kvassia.

För brun färg användes mossor / Parmelia saxatilis / ävenså / Glauconia silvatica / Grön färg i olika nyanser kunde framställas med björklöv, hur färgen tillagades i detalj kommer jag ej ihåg nu men då växtmedel för färgning användes ännu torde sättet för tillagningen kunna inhämtas även för äldre tidsskede..