

Något om svamp.

Det har inte varit brukligt, att äta svamp förän
rätt sent i denna trakt. Detta kan i någon mån bero
på, att socknen består till en del av större gårdar
och gods med slättar kring sjöarna Ömen och
Sälen. I skolans lärobok på 1890 talet fanns^{te} ett stycke
om de ättliga svamparna, men det förekom
sällan att barn eller gamla heller plockade
svamp på den tiden. Det var mest i herskaps-
kök, som denna maträtt var bruklig. Det kunde
vara en eller annan soué som var mera blyftig
och som fick avsättning av varan, och ville
förtjäna en slant men allmänheten hade inte
börjat få smak på den. Fru Emma Strömberg
har sålunda berättat att hon, som var född
i Blådinge¹⁸⁷⁰, en grannsocken, brukade plocka
svamp. Det var omkring 1880. Hon sålde sin svamp
i Alvesta. En gång hade hon plockat en stor korg

kontanteller. Hon gick till mesta gästgivaregård
och sålde den. Hon fick 25 öre kunnan för sin svamp,
köpte socker och kaffe på hemvägen och var glad
över den afären. På gästgivaregården brukade man
toska svamp i ugnen somliga sorter saltades mer.
Somliga voro rädda för att träffa på giftiga svam-
par i klan de ätliga. Man var mycket rädd för att
korna skulle äta för mycket svampar då de förs
i världen gingo lösa i skogen. Djölken kunde
bli sinnig och seg och otäck, den kunde dragas
i långa trädar. En stor svamp med vita prickar
 kallades kossvampen. Den var omtyckt av korna.
Den tid det fanns svamp ville djuren inte hem om
kvällarna, utom ville gärna stanna ute. Som barnunge
plockade man ju värtas blommor och bär, men
svamp ville man inte gärna söra vid det kunde
vara farligt. Men tiden gick och som ung fick
man plats i herrskapskuis. Där fick man nog

lära sig vad svamp dugde till. På ^{ett} sådant fint
ställe fanns en stor busk torkade musklos. Dessa
lades i vatten en stund. Då de blivit mjuka, lades
en klick smör i en panna, här kokades svampen
en stund tills den mjuknat. Då lades lite mjöl
i och påspäddes gräddde denna stuvning var god.

I konsuls fru i Malmö ville nästan alltid ^{ha} champignoner
att smaksätta stuvningar av hjärna, kalvebräss.

s. d. Barn sprang och hade svamp flera slag att
sälja. Det var att koka in den i konservernsaparatens
Det var i början på seklet. Men med stigande upp-
lysning, började även allmogefolk här på landet
att plocka och äta svamp. Ett hinder i allmänhet
är, att det är ont om kvinnlig arbetskraft

Flusmodrar i ett hem har sällan och att springa
omkring i skogarna och plocka svamp

Något om färgning

Det var oftast bruna, grå och och gula färger, som framkommo då man kokade växter till en förgymassa. Fru Stjernberg har berättat att hennes mor var mycket skicklig i konsten att färga. Måssan från stonar skrapades av och lades varvtals med det ylle som skulle färgas. Skågen slags kemikalier användes inte utan lavan eller "stenarnäs" blott kokade en hal timme ^{med färggodset} eller längre under omrörning, fick kallna och sköljdes rent. Detta blev "stenarnäsalerunt" Med andra växter förfors på samma vis. Björkträr och björknäver blev gusar nyans, likaså hundkåx. En färg fick man genom att skala barken av susåpplaträd. Det skiftade i grönt. Enris hackades och vevades med färggodset, det kunde vara vilket slag, som helst och det blev enrisagräs. Den svarta färgen var ej så lätt att åstadkomma försan besöjan kom i handen man betöge med någon kemipali som kallades persur.

sedan kokades besuljan silades och strumporna
eller var det var för ylle lades i färgmassan kokades
och skälfdes noga. Det blev kolsvart. Ännu en
växt, som mycket användes vid färgning var
mjö'tönsisiet. Det växer på enar och tuvor i långa
revor. Bladen liknar något lingonblad men
är något mindre och inte så gröna. Det är
möjligt att någon husmor har använt hemikalier
vid färgning men det är svårt att träffa
någon gammal, som kan berätta om hur man
färfar vid växtfärgning, av det enkla skälet att ^{de} ha gått
all världens väg, eller om de leva, ha de inte minne
eller förmåga att berätta. Spälv säg jag, som liten
när min farmor kom, bar hon en skål den var
svart ylle och brunsvart. Suttarna uppkom genom
olika nyanser brunt och gult. Den var snygg.
En gammal kvinna från samma tid gick omkring
och sålde förkläde de vore randiga

ACC. N:R M. 11657:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

med vitt oblikt garn i botten sänder av stenarnas
längd vid båda sidor, ~~be~~ mitt i randen insisagräts.
Dessa förkläden användes som köksförkläde. De
kostade 60 öre. De användes av alla kvinnor på
landet, som syvlade med grovgora.
Använde färgning av ägg, förskön
det mycket sent på landet såg man
inga färgade påskägg. Låg den
första gång i Växjö 1911

forts.

6)