

Svamp

Det dröjde länge innan bönderna här åt svamp.
Stadsban började långt innan. Det är nog en
hugo Hängefors är redan vi börja filodaa svamp
till försäljning. Det var endast kantareller
vi sålde, det var bäruppköpare som köpte den.
Kunnere ätes svamp av nästan alla; men det är
endast kantareller som användes. Thanche just
därfor att de är lätta känna igen från de
giftiga svamparna. Någon propaganda för
svampätning har ej vidare förekommit.
Kantareller användes i smeteller mm. m. Man konserverar
en del för vinterbehof.

Has stellig hört att svamp används till bröd.
Det var i stället barde man utdruga mjölet
med till bröd men är nog noggare längre sedan man
här på orten åt bakbröd hus längre sedan vet jag ej.

gå en sorts svamp som vi kallade *terthyrare*
eller *pojare* användes att skärma blod
med då någon skadat sig.

Färdig man ej åt svamp för i tiden är ej
gott att förklara men man tyckte den var
så kläbbig och äcklig man visste också att en
del av svamparna var giftiga vilka visste man
ej då. Men när jag ^{var} barn spårade jag av så
många svampar jag hem när.

Även åt gärna svamp om häften mer, vi sa
att njälken blev tunn och dålig då.

Till såpa eller förädlas jag aldrig kört
svamp användas. Här heller aldrig kört talas
om svampkuggare.

För cirka 50 - 60 år sedan fanns ingen här som
ät köttkött jag minns en körsare i närheten av mitt
hem som slaktade en gammal häst och blev mycket
fört och undran att man ville göra något så obehagligt.
För ej att de åt köttet men huden tillvaratogs och
sålades till garvaren i staden.

Då en gammal häst skulle slaktas här kom ej och
draga. Långt längre var det rackare som skulle
utföra detta arbete. Rackare kallades sådana som
förr i tiden köpte i kring i gårdarna med häst
och vagn och med kridorna och kom med sig
baggande både kö och kaffe till hästen och bröd
och sovel för den sjuka. De kom gärna ett
par tre gånger om året de hade ibland
några lekband eller dylikt att sälja men de
begärde så mycket för dem så det var nästan
ingen köpte av dem. Det var dessa rackare som
slaktade gamla hästar åt bönderna förr i tiden.

ACC. N:R M. 11658:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Numera sändas hästarna till slakteriet och
häthäkt öles av alla.

Annorlunda ^{an} ~~man~~ hästmiddagen har jag aldrig hört
talas om. Det var nog skadban som först
började äta häthäkt. Redan 1905 såg jag
häthäkt seluföras i skarbakterierna i skadban men
de var der ingen på landet smekade det varför
vet jag ej.

ACC. N:R M. 11658:5.

Willels

Förr i tiden var det ej vanligt att man åt
vildt Det såldes till uppköpare som reko in
till staden med det. Det ansågs för dyrbart
att själv äta det. Haren var ej ätkar på sommaren
ty då ty smaka kottet gräset sådes det.
endast de månader der bokstaven R ingick i
namnet på månaden var haren ätkar.

Haren är ju inte heller laflig att skjuta på
sommaren men det var ^{my} förr i tiden ej så läge med.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Harde killen och lammet
Slaktkött äls gerna förs i kilen orsso' men kalven
måste vara minst en vecka gammal innan den
slaktades. Köttet skulle redan ligga i vattnen ett dygn
innan det användes. Slaktades kalven strax när
den föddes var köttet ohälsosamt man fick
därav av det. Bönderna ^{slaktade} sjelf sina smådjur; till ex-
empel kalv för och killen.

Lam och killen skulle helst vara ett par tre
månader innan man slaktade dem; men köttet
användes gerna även av dessa djur.

Häns

Hönskött öls men var ej mycket vanligt man
såldo i stallet könen till städernas befolkning

Det var huvudsakligen fläsk och fäskött och
kalvkött som användes i hushållet för i tiden.

Fisch

Makrill var en sorts fisk som rätt många ej åt
av den motiveringen att makrillen åt meniska
kött. En och annan åt ej åt därför att den
beträckade ~~använde~~ och bröddes vara skäligt till den.