

L. U. F. 74.

Svamp

De frågor som jag här kommer att besvara datera sig i huvudsak från 1850 till 1900. Grundade på dels utsagor och berättelser av mina föräldrar, deras syskon, och i viss mån vad de i sin bar hört av sina föräldrar, och äldre personer i sin barndom. Jag vill här börja med minnen från min födelsebygd Långhult i Hallands socken, samt även från angränsande socknar Färingslofta, Korra Rörum, m fl. De svampar som förekom, och delvis var kända, av en del av Långhults befolkning, den mest kända svampen var flugsvampen, som med sitt rödaktiga yttre och därpå vita prickar, avskyddes av de flesta, många personer vågade inte att vidröra den, sågs den någon gång i syfte att förgifta flugor med, så var man ytterst försiktig så att inte människor eller djur kom i beröring

Obs!

av densamma. En och annan person kände till
namnet på murklor (murklor) eller fjärrsvampar me-
dan järnen brukade ofta med god smak att äta den
en sorts svamp benämndes för kossvamp emedan Kossa
ät den med god aptit. Fjärrsvampen växte på
brädstammar och stubbar, förkom mest på baka-
trädet. I det största antal hem på Landsbyggen fäste
man sig inte alls vid svamp som föds i hemmen
då den ville helt enkelt inte ha den till mat, då den
ansågs värdelös att äta och sedan orkade derpå.
Det skulle vara regel och bestant mat till både
husbrudfolk och fjärrare, mat som låg i (maven)
På landet, isynnerhet i här nämnda orter, var inte
något särskilt herskapsfolk, utan det bestod i
Huvudsak av Bänker, Leksare, drängar, och pigor,
Husare, o backstusillare, och svampen var an-
skydd av alla, och ansågs värdelös som människo-
föda. Jag har ej hört benämnas att någon gäst

och plockade åtbara svampar till försäljning.
Stången prop ag outa för svampätning, har ej försam-
mit i hemmen, eller i skola, eller i böcker och tid-
ningar. Att säga någ, en tidpunkt eller början
när det blivit brukligt att äta svamp, går nog inte
att säga vare sig i dessa eller andra orter på Lunds
bygden, så det är idag i de flesta hem på landet
inte är brukligt att plocka, eller äta svamp, det är
i undantagsfall, någon sultaka, av våra dagars
unga. fruar som hänger sig åt tillagning av denna
rätt, det är först nu under senare åren på 1940-50-talet
som jag hört något härom på Lunds bygden, så
någon större spridning bland artsbefolkningen
har den inte ännu. Första gången jag såg plockas
svamp och hörde omnämnas om dess ätbarkhet var
år 1902 då jag var instånd vid T. 24 torra Skå-
ningsarna. Då minns jag att en av våra löjtnanter plock-
ade svamp, kantareller och vi var båda behjälpliga

Men som har jag inte hört av några svampavriktningar ute i bygderna, det är som redan nämnts mycket få på landet som använder svamp än i denna dag. Ännu tillagningens metod har jag inte hört omnämnas. Som föda under vintern har inte svamp förekommit, men väl använts då bark av träd, min mor har antalat att hennes farmor som var född på 1700 talet hon hade varit med och ätit (barkbröd). Att man inte åt svamp berodde i första hand på att man var rädd för förgiftning, vidare var det ingen mat som låg i varmh och kälte att arbeta på, bönder såväl som arbetsfolk i öfrigt fördrade kraftig och bastant mat, som gav krafter till ihållande arbete, avriktning av svamp, var en bland de rätter som endast passade för rikare folk, såna där som inte ville arbeta, sådes det. Kännedom om svamp var mycket kortfattad, den enda svamp som man

säkert kände var flugsvampen, som så ansågs
alla de övriga böna följa med i samma andöme,
någonsting värdefullt både för folk och få, och
intresserade sig inte alls för något lockent.

Om man kom på någon ko som åt någon giftig
svamp så slog man ut mjölken, den gången
men vanligen före kom det inte ofta att korna
ät giftiga svampar, det förekom att om någon
giftig svamp syntes på den mark där korna gick
på bete att dessa förstördes och bortfördes, för att
förhindra att kreaturen gick dem i sig.

Något läkemedel var svamp förekommit, har
jag inte hört omnämnas bland landsbygders
folk, inte till såpa ibland, ja juörks de va-
ra annan sort, som i äldre tid användes i hem-
men, varenda familj i äldre tid använde sig på en
juörks, när man skulle göra upp eld i hemmen
under någon gryta eller i någon sättugn.

Den svamp som användes till juäcke växte gärna
i bokskogar på träden, även på gamla stubbar kum-
de den växa. Det förekom då att någon äldre man
som gick i skogen och såmlade svamp i någon med-
hård säck eller påse, han medförde ofta en kort
såg som fästes på en längre stäv eller (stage)
med denna skar han ner svampar som satt något
högre upp, de svampar som satt så lågt nere
så de kunde nås av en medhård vedky, dessa
högs då ned med denna, egentligen under 1800
talet benämnades endast *Amogams* vardags språk
och svamp, det blev (svamp) Det ansågs för en skam
som det hette att tala fint (utan de skulle va-
raient kunna spränga eller snack, så den gubben
som gick o svampa, han kallas *maicraicendels*
för svampagubbe, o de namnet va de samma
som svampa här (sare.) En benämning på en
persan som utförde detta arbete, och förlade

Swampen, samt försålde ^{den} ofta i parti till Hand-
lande som i sin tur, utminskade de till Suckindas
förbrukare, som i hemmen använde förske vid
uppgörande av eld, i de flesta hem hade de någon
sorts anordning med flinta och stål, många olika
metoder och anordningar anordningar fanns under 1800
talet ända in på 1880-90, ända till dess (Svalstucken)
svavelstucken började att försälgas i alla Handels-
bodas, som kom de gamla anordningarnas anordningar
ur bruket. De platser der folk under 1800 talet
brukade gå och samla swamp, har jag av de gamla
hört nämnas Söderåsen, Skonesteds socken
vidare i bokskogar emellan Sörred o Hyls tofta
dolar av Birsboarna och Färinatofte socknar
Idorrs Bärums socken Fröta Hörad, der lags swamp
i bokskogen som fanns på Åsérups Gods, Frän
Härrups Gård och i till dröva Bärums by, som sträcke
sig under 1800 talet på 100 tals tunland

De vanliga svamparna, har merendels vissa
platser som den frivdes särskilt på, gärna på tid
länt mark, samt på skuggiga platser, i Hoq-
seröds socken i Frösta Härad hans inga särskilda
platser der svampar frivdes.

Häst.

Att ange någon viss person, på någon särskild
ort som alla först åt Hästkött, kan nog inte med
beständighet utspelas. Men bra nära i alla fall
skall jag försöka att komma i Hallaröds, Färning-
höfta och Hörsersöds, ja även i Hörs socken
De alla första som började att bringföra Hästkött
i gårdarna var någon så kallad bond slaktare, som
gäntes fläsk och kött kött tog sig före att derjemte
utbjuda Hästkött till att malas tillsammans med
fläsk och användas som köttbullar, eller och
enbart som biffr, fast än marknaden till att
börja med var frög för denna vara, så var dock.

Färsäljarnas övertalningsförmåga, istånd att i ett och annat fall bryta motet ändet mot utlärnade fördomar, fast marknaden var svårarbetad, så såldes dock ett kilo här och ett annat där. Så fortgick det, så smärningom ökades dock konsumtionernas antal. I början på 1890 talet bodde en bondson Olander Nilsson i Henkilstorp i Höörs socken Frosta härad, hemma hos sin far Nils Larsson. Sonen Olander hade lust och gemenskap för slakt av kreatur, och började i liten skala med smådjur kalvar får och svin, för att övergå till större beskap, det dröjde inte länge för en rörelsen behövde utvidgas, och för den skull år 1894 flyttade till Hallaröds by, och bedrev derstädes slakteri rörelse. Kött och fläsk färsåldes, genom att med häst och vagn kringföra det i gårdar och hus, på Landsbygdens i orten der omkring. Jag minns från år 1895 när jag en dag under en vintermånad kom hem

från Skolan, då middagen alltid stod färdig och väntade på mig, jag med förlägenhet såg på de fina köttbullar som min mor hade aurättat åt mig, jag åt dem med god smak, när middagen var över frågade mor vad jag tyckte om dem, när jag sade att jag var mätt och belåten, så sade han ett det var häst kött som han köpt av slaktare Nilsson att det var första gång vi åt hästkött, men det blev inte sista gången, för som biff och köttbullar har jag alltid tyckt det smakat gott, även hästkorn är en vara som inte bör föraktas, I slutet av 1890-talet, var det allt fler och fler som delvis av nyfikenhet behagade att smaka på aurättningar av hästkött, och som sedan fortsatte med att äta derav. Propaganda och lovord, kom i första hand från Slaktaren, som körde omkring i gårdarna och försökte komma vara även de familjer som fått smak på häst kött

lovordade dess förträffliga smak, hur gott det
var att äta, samt hur billigt det var. Men för-
fästen för slaktaren var ofta rätt bra på en häst
en 50 kr i dessa dagar i ren förfäst kunde der
iblan bli på en häst krake, & det var man ju
betiten med. Men det bröj se inte länge för under
växte upp slaktare som köpte upp gamla äg,
på den ena orten efter den andra, i Tarraröd
Förings lopp socken hade vi en, i Långelopp
Hörs socken fanns en med ännu annat (Gögen)
i Hörsrid var i den tiden Olof Nordahl, och
Nils Jönsson. m. fl. Ståga särskilda "Hästmiddagar"
har jag inte hört omnämnas bland befolkningen
i dessa orter; men någon inblandning av häst-
kunde ju säkamma vid gillan och fester som
kändes anordnade, förban mot häst kött ar-
betades bort allt mera under årens lopp. I början
på 1900 var det ju inte riktigt populärt med

Ätandet av hästkött, men outöfver sam åren gick kam de gamla förbannarna i skym undan och folk tänkte att mindre härfä i synnerhet det upp växande släktet, det blev bara någon onskaka gammal person som en gammal vana blev ständigt i den medärbda traditionen. Mot viljan emot att äta hästkött, var ofta grundad på gammalt skrock, dels från den tid då Rackare eller hattmän skulle ta hand om en gammal död häst krake, och taga skinnat av benne, ingen person ville röra vid en död häst, eller taga den minsta besittning med den, utan att gick Rackaren utför, så dertill detta arbete i de flesta fall uppfördes i skym vinnan eller under natten, blev mystiken, och motviljan, mot en tid häst ända större. I synnerhet som det ofta hände under 1800 talet att gamla utlovade sig fick gå ut till de sjölv lag om det kam genom svält eller annan

sjukdom, det var der ingen som så nogg bejodde sig
om. En annan orsak kunde vara att der fanns per-
soner som påstod sig ha sett him. Ante vara ute
och köra om väderorna med svarta hästar, med
vidgade värbarrar som frustade bara eld och smud.
En gammal häst (ett gammalt iö) ja när den var gam-
mal då hade den luffjunt, och ofta var det rent utgjün-
dande att ha någon befallning med den då, om man
av barmhärtighet fick någon person att med ett
gammalt muskedunder luddat med en skula, förkorta
dagorna för den gamle brofjennaren hästen, för att
sodan (ofta) fås bort till någon avsides plats
der ^{kastar} gämmar o kräkor fick kalasa på skrovet
så länge der fanns en bit kvar. Vidare är det
ofta medfjitt från barabawen, att den mat som
man från barabawen är vand vid, den smakar
ofta bäst, har då inte hästkött förskammat i
hemmet, så är många gånger en sådan rätt, soär att äta.

Kalu killung och lam.

Någon särskild motvilja mot att förtära kött
av kalu killung eller lam, har inte förekunnit
under den tid jag minns från 1880-talet och intill
närvarande tid, ej heller har jag, av mina föräldrar
eller andra gamla hört nämnas något härpå.

Den mest gällande regeln var ju att kalven skulle
vara minst en tre à fyra dagar gammal innan
den slaktades, blev den ättå dagar eller därefter
så ansågs köttet att vara ännu bättre. Låm
slaktades i regel inte för att ätas på landsbygden
det förekunnit endast i viss mån att dessa sålles
levande, till gudar när dessa firade sin Påsk, det
har förekunnit mera komms ^(firar) med dessa påskolam
nu under 1900-talet än vad som var under 1800-t.

Det enda man ibland var rädd för vid förtärande
av kalukött, i synnerhet av späd kalvar, var att det
ibland verkade som riktigt laxmedel, ofta

med svåra brämpar i manen, det förekom
mest när det anrättades som frickasé, därför
var ju de båda bakstökarna de mest begärliga.
Kärlst av kalv var ju också billigt, jag minns priset
på späckkalvar under åren 1890-1914. under 1800
talet såldes vanligtvis en späckkalv för en 4 kr,
efter sekelskiftet steg priset något, beroende på
storleken, upp till 6-7 kr. Men på 1890 talet minns
jag att en bukffjörding en späckkalv kunde bli
köpt för 1,25 och en framffjörding för 75 års 1 kr.
Jä jag minns ex vis från Thorseröd att det fanns
personer som i huvudsak ägnade sig helt åt
slakt av kalvar, de benämndes ofta för kaalukvåjare
kaalaslättare, den siste som bedrev denna yrke
i minn värd skala var gamle Nordahl i Thorseröd
men slutade helt omkring 1930 talet, han dog under
det årtalet, jag var ofta hos honom och såg på
hans slaktinstod, först hade han en kung

av bräder med fyra ben under, som den stod på,
så bands alla fyra benen på kalven med ett rep.
derpå lades kalven upp på denna träbänk, med vanden
sittla mot bänken, så bedröades den med ett slag i
pannan av en större hammare, eller också stack
han kalven i nacken först för att bedöra denna.
sen stacks kalven tvärt genom halsen, när den
så var utlivad hängdes upp, efter det skinnat
dess förtumman först var antagit, sen skars den
upp och gjordes i ordning på vanligt sätt.
Under vanliga förhållande äts alltid köttet
av kalv när den var fullt frisk vid slakten, annor-
lunda förhåll det sin, om en kalv var sjukböd, då
grävdes den ner i jorden eller kokades den som
foder åt häns och svin. Så någon direkt
matvilja mot att äta kött av kalv eller
får eller lam, det har jag aldrig hört näm-
nas vare sig från gammal tid eller nutid.

Wilt

Wilt i Thushållet är väl någonstans som under alla tider varit öbrätt och efterbräusvärt, dels som sport och nöje av den som företog jakten samt ett godt tillskott i hemmet der de fick förminnen. En att anrätta det vilda om det nu var hare eller fågel. Min Far som var född 1855, berättade ofta i min barndom på 1890 talet, om sin Farbror Petter som var född i början på 1800 talet. Hur denne under hela sitt liv ägnade en stor del av sin tid till jakt, och var vida omkring ansedd som en storjägare der både Varg och Lo samt Rån, Orrar och Gjädur, vidare ett stort antal Utrar hade fallit för hans aldrin jolandes Lod. Även Rönfåglar och andra djur bar med bland hans jakttröfver. En stor del av vad han sköt försålde i Helsingborg eller Kristianstad. Han var nämligen känd inom Hårja Locken i stora Skåne.

Står en motvilja emot att äta kött av det finare
viltet av fjäder arse raphans Hare (kanin var
inte vanligt under 1800 talet) men att det ännu
äts med god smak såvida det skjöts, och äts
i friskt tillstånd. Smörslunda var det med
sin ex. Kräkar, Alikar, även Råkar som under
senare år ha varit så mycket i ropet, under min
barndom hörde jag gamla personer som ännu
att Tor månads (Mars) månads kräkar skulle vara
goda att äta. Men jag har senare åren 1900-1910
sett och även smakat stek av både Alike ungar
och råkar, det är ungefär samma smak på dem
båda. Men ätit & korr stek som middag, det har
jag varit med om år 1903, då jag var och hjälpte
en Svensk Amerikan med att skoga ett par dagar
det var vid Svälleröds döda Förmåfta socken
Det hände sig då sin middag att ett stek-
fat fullt med små tjocka läckra köttbiter bjöds

ikrinn, ved bardst, vi åt alla med god aptit, och
god smak. Där då vi var mätta och måltiden
över frågade husbonden mig, åt vad jag tyckte
om middagen, jag svarade då att jag tyckte den
var god och var mätt och belärd, han svarade
då ja jag frågar bara, för du har nog inte ätit
sådan stek förut, svar jag inte det, va var det då
för något, han svarade då att det var Ekorrstek
samt i de Amerikanska skogarna samt hos farman
likars i Alaska där han varit där åt de ofta stek
en Ekorre. Det enda minnet av detta är att det
smakade mycket gott, och jag har inte sedan haft
förmånen mera att blija bjöden på denna surrättning.
I våra dagar har råkorna helt om våren fått
övertaget, bland denna sorts vitt, som för en
femtio sex år sedan ansågs värdefullt och
viktligt, men numera ämbelades anses som
en valkommen lækkerhet, motvigen mot dessa

Djur har helt försvunnit. Sannos förhållande
räddo juhr. utt åtaude av vildkaniner, även
sankaniner föll inte i allas smak, utan en viss
draaning på de menstliga luktorganen kunde ihland
förmärkas hos någon enstaka person.
Fäst än numera är nu fjärdarna även här
i övervägande jan helt försvunna.

Häns

Suppar och häns har jag aldrig hört nämna
om att de ratats i hushåll som föda, kokta
eller stekta häns har förekommit i maten så länge
jag kan minnas, och mina förfäder uskade ofta
en häns eller sup, och gav dem till en präst,
midsdag. Plakten av hänsen har dock varit en
enklaste slaget på landsbygden, der man utan
måra särskilda seremonier helt enkelt högg
skrudet av dem med en yxa, sedan plökades alla
djärrer utan, i äldre tid bortseades mindre dun

genom att hälla och vrida tränan eller luppen över en eld, unnsa svodas de med den spritliga, sedan rousades allt innan man åt det ut, sen hängdes de upp tills de skulle användas.

Fisk

Förutom mat att äta vissa sorters fisk har ju göre kommit, bland dessa har ju ål till viss del spelat in bland befolkningen, då ålen påminnte om som kallades ålen ofta får backa ål, och motvilja mot att äta den kom till stor del härigenom. Tersken var inte i äldre tid någon åbränd vara, utan räknades som en billig och värdefull fisk. Makrillen fisk sitt dåliga rykte genom påståendet att den lika som håbbgäddor och ål till stor del ännu äro sig på människor som drunknar i hav och sjöar. Dertill var ju håbbgäddan grön vid benen, och ansågs härigenom skadlig att äta. Fötrattenfisk var mera efterfrågad än havsfisk (under 1800-talets senare del.)