

ACC. N:R M. 12667: 1-6.

Landskap: Skåne Upptecknare: Liliana Andersson, Kvennestrå
Härad: Yngelstad Berättare: " " skola
Socken: Kvennestrå Berättarens yrke: läroanstalt
Uppteckningsår: 1953 Född år 1897 i Lundstråp

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Födorännen och födovisar.

s. 1-6.

LUF 74.

Skriv endast på denna sida

Bovamp

Första gången bes. smälte bovamp var för cirka 40 år sedan. Det var hos en dam som haf. plats i doktorsfamilj och den lärt sig laga bovamp och även lärt sig att bära igen de viktiga matnyttiga bovamparna. Vid sammensättning var bes. med en af plåst. bovamp till kyrk-katredens i för samlingen som också var bovampstare. Men en felakt i övrigt här i traktens last aldrig bovamp på sitt bord. Den kallas för "pöggelåsa" och avskyddes.

Men för en tyngd af sådana böjor gick i en mycket i intressen sig för bovamp. plåstning, och numera är de bovamp som vären här i Skogdungen och på betesmarken mycket eftersatt. Några stigar

Luf. 74

/

ACC. N:R M. 12667:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2

Upps kl. 4 på morgonen för att komma
först till Svampsstäerna. Den aurologi i
institutionen blev väl till stor del på
upplysning. Bl. a. brukas läsa till skol-
barnen med sig ut på Svampexpeditioner,
på de friluftsdagar som numera finns
inlagda på Skolas rekrea, och intresset
för Svamp blev därigenom väckt även i
hemmen. Tillmötarna har väl också gjort
sin till att sprida upplysning.

Svampskrivning som fylning i aurologi är
nog det vanligaste tillagningssättet. I
mindre mån har det hos riktigt svampälskare
förkunnat Svamp även till som middags-
rätt. För rent behovt kan man
på bänk bermetiskt. Förkunnat och sättning
tillsämplas inte i så stor utsträckning.

Naturligt vis finns det fortfarande en

ACC. N:R M. 12667:3.

Det frusna, - särskilt äldre - som inte alls
befästa sig med svamp.

Jag har aldrig hört Tales om att svamp
äventyr för annat ändamål än till föda.
Det inte heller har jag hört Tales om
svampluggare.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

Värt:

Överlåtelse av köttkäse kramen i en endast
 till en man fast ut kan en allmän
 mat vilja mat ut. Köttkäse har endast
 förekommit i kistid. Kramen ligger ut
 något urgammat viljigt maten bakom
 mat viljan. Lagen av de jag tillfogat kram.
 om till något kramen. En viss avsky
 för de gamla o.k. maten som kött och
 skakade köttar kan ju fennis ända fram
 till skolskiftet.

Kall, Killing ut lamm:

En ut fennis någon ut lamm mat-
 vilja mat kött av avsmåttade djur
 kan jag inte kött. En viss fört för
 späckkalken kan man fennis maten
 däremot lamm - ut kött och sedan
 gammalt avskas för näst ut bant utlykt.

ungar som sedan förberetts ställts ut
påseverades i prästgårdsköket.

Wäre har användts sedan ganska
länge av folk i allmänhet, dock
med en viss reservation i början på
1900-talet. Det ansågs ju ^{sedan gammalt} inte vara
bra för hälsan. Vinnor är de en del
tar ett gott vid sjukdom. Bäst
kunnat för "guldskär"

Wäre- eller tusskär är kunnat
sitt stor användning i huskådet, ända
sedan slutet av 1800-talet. Slakt
läggas i allmänhet på en man kals.
Ligg djupa, ut om en metod brukas fort-
farande mest.

Fisk: Nu man haft mest olika
metoder slag av fisk har jag inte
löst teles om.