

ACC. N.R. M. 12893: 1-4,

Landskap: *Västergötland* Upptecknare: *Mariaane Hellström*
Härad: *Västlilla* Berättare: *Hilma Johansson*
Socken: *Talstad* Berättarens yrke:
Uppteckningsår: *1953* Född år *1869* i *Bäck*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Födoämnen och födoslag. s. 1.

Luv F 74.

Andrads vanor vid lands-
bygdsverkens matbrödförsörjning. s. 2-3.

" 92

Kyrkostyrning. s. 4.

Magi med eld vid olika tillfällen. s. 4.

Hästkött åt vi inte. Vi fick det aldrig hemma
men det fanns nog några, som åt det, men det höjde
en aldrig något om. En saade en gång, att han skulle
äta det men det lukade "häskädr" så det var ingen
som åt. Tungen kunde laga i ordning det riktigt heller,
så det smakade allt illa. — Se nog livet av hästarna
så illa, så det var skamligt. Det var "Hästaflät" han
hade en hula i en skog och han höjde dem runt där
och stack en kniv i hingan på dem och vi fick de
springa till de stupade. När en visste det kunde ingen
äta. — Allt annat kött åt vi. kalv lamm och oxkött
och vilt med. — Hönas åt vi med. När en tog död på hön-
orna, var det bara att sticka dem med en penkniv
i nacken eller också hugg en huvudet av dem.

Tutta-Hilma: I murugarna hade de segelbotten
och så fick de elda bra och så lade de brödet på
lyftet. Fort dlev det färdigt och mycket bröd
bakades på en gång. Det tog en hel dag att
baka, men så hade man bröd i tre veckor. Man
hängde brödet på pinnar i taket. Brödet var gott
de första dagarna, men sedan blev det hårt som
flihta. Tolk var nog friskare och bättre för, när de
ät sådant bröd. — 1914 fick jag järnspis med ugn
och då slutade jag baka i den gamla ugnen, men det
fanns andra, som fick järnspisar på 1880-talet men
de använde de båda ugnarna för den gamla fick
vara kvar. Så var det oftast en mindre ugn med
järnhäll förstärkt och sådana finns det fortfarande hos
bönderna. Rågbröd och havrebröd bakade man, men
inte mycket vetebröd. Det fanns brödkakor hos hand-
laren för 8 öre, men det köpte man bara, när man
hade god råd. — På de senaste åren har de börjat

Luf. 93
1

ACC. N:R M. 12893:3.

Köpa bröd från Falköping och det brukar jag köpa när jag inte vill baka. - När det var kristid fanns det inget bröd i affärerna och lite mjöl fick man, men man fick baka av det man fick och sväret var det och ont blev det, men man fick äta det ändå.

Kurugvarna fanns för det mesta inne i köken, men några hade dem i 'stuberhus'.

Kurugvarnbakning har helt upphört. - Pudels-
kagerier har ej förekommit.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Det var många ordningar före, men jag har glömt det mesta. Men det skulle alltid vara kyrktagning med två vittnen, när någon fött ett barn. Och en fick inte ta mammans i hand innan prästen gjort det, för hon var oron för de.

När det kom folk och ville se på det nyfödda barnet så var det bruket att de tog i eld innan de såg barnet. Det var för att alla onda makter de hade med sig skulle brännas bort. — Och om en var sjuk, kunde man släppa eld (glöd) mellan sinnet och kroppen och då skrändes det onda och spökerna bort. — När barn var sjuka, så hängdes deras linne i dörren och då skulle barnet bli bra.

Före fick en ofta låna jäst och då kunde det brända, att jätten var förhärad, men om en tog eld i jätten, så hjälpte det mot förhäring.

Fri uppt.