

Landskap: Småland Upptecknare: G. A. Hartman, Vissefjärda
 Härad: L. Mörby Berättare: " " "
 Socken: Vissefjärda Berättarens yrke: folketolkäpare
 Uppteckningsår: 1954 Född år 1888 i Vissefjärda

Väster i buskåll, lövskonst och magi. Lut 72.
 (Teckn. a° sid. 27 a.)

sid. 1-40.

ACC. N.R M. 13512:1.

VÄXTER I HUSHÅLL, LÄKEKONST OCH MAGI (L.U.F:s FRÅGELISTA 72.)

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf 72
1.

Alltsedan våra förfäder under stenåldern fann fisk- och köttdieten ensidig eller mindre hälsosam, kanske också för att de animaliska födoämnen börjat bli mer svårätkomliga, har man letat och funnit på växter, vilka kunnat brukas som mat, till kläder eller medicin, även som magiska ingredienser i dessa osv. Och vegetabilier har använts i dessa avseenden mer eller mindre allmänt, först vilda växter, sedan också odlade. Att landsbygdens befolkning för ett halvt sekel sedan och närmaste tiden dessförinnan mycket var hänvisade till både vilda och odlade växter för sin försörjning samt till en mängd andra ändamål, är ju känt. Naturahushållningen innebar just, att bönderna måste klara problemen att skaffa föda, kläder, medicin m.m. utav det de själva producerade eller kunde insamla i äng, skog osv. Även om saker fanns tillgängliga i staden, så kostade dessa pengar, och sådana var det ganska ont om. Dessutom hade inpräntats sedan generationer, att sälja så mycket som möjligt men inköpa så lite som möjligt, härigenom skulle en god ekonomi vinnas, man skulle kunna få "pengar på leje" (ute som lån), fattigdomen skulle bli bannlyst.

HUSHÅLL.

När det gällde användning av vilda växter som mat, så får man skilja på normala tider och nöftider, bondebefolkningen och småstugornas folk. Samtliga hade rätt att plocka vilda bär, när det gällde ängar och andra inägor, var det jordens ägare, som insamlade växter där. Bären i skogarna var för alla av största vikt och intresse, och då intog "krösen" (lingon) den främsta platsen. Men även blåbären tillvaratogs allmänt, likaså "joabär" (smultron). Lingon plockades i stora mängder - det fanns väldig tillgång på dem, därför att man svedjade i hagarna - och de koktes in och förvarades i träkärl, tinor, naturligtvis utan sötning av något slag. Vid kallasen sötade man av det sura "krösnamoset" med sirap eller socker, mest med det förstnämnda. Detta sura krösnamos hade man dagligen till kokad potatis. Moset var blandat med mjölk, och i den blandningen doppades så potatis eller potatismos, "gubbastöt" eller "käringamack". Ett stort lerfat med krösnamos och mjölk sattes fram på bordet, ett fat med potatis eller gubbastöt samt en tråsked för varje hushållsmedlem. Det blev inte stor disk efter ett sådant mål. Till dryck använde man krösnamos blandat med vatten. Krösnamos och mjölk, krösnamos och vatten, potatis, fläsk eller 2.

2.

ACC. N:oR M. 13512:3.

sill eller annat "sågel"(sovel)till plus det grova, sammalna brödet, det gav vitaminer i överflöd. För de vuxna var kosten fullvärdig, men ibland barnen härjade "skervan"(engelska sjukan), då deras kost var sådan, att bristsjukdomar uppstod just på grund härav.

Blåbär och smultron samt hallon åts okonserverade, men någon gång kunde det hänta, att folk gjorde saft av hallon(vilda), som växte ymnigt vid åkerrenar och stenrör ute i åkrarna. Till följd av svedjandet uppstod tre-fyra år efter rågskördens där, att hela fällorna lyste röda av de härligaste smultron på försommaren. Böndernas barn, även fruntimren, plockade mängder av dessa goda bär, och då korna nu gick på bete i hagen, fanns det gott om mjölk till bären också. Då smorde alla kräset, och om man inte själv hade tid eller tillfälle att plocka bär, så fanns det att köpa dem billigt av fattiga barn. En kanna smultron(nära 3 l.) fick man för 25 öre eller lika mycket som mjölken kostade. Ibland byttes smultron mot mjölk, eller också fick plockaren krukan full av råg- eller kornmjöl som betalning.

På höstarna växte ymnigt med slån, vars bär insamlades sedan de blivit frostbitna och spruckit. De rostades(brändes) i en kaffebrännare eller 3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

på stekplåten under ständig omröring. De åts sedan utan socker eller annat sörningsmedel till. Det var mest barn, som frossade på detta sätt. Också oxelbären - med det fula namnet fes-pinnar - plockades och stektes på plåten samt åts med smak av barnen. Man kan ju våga en gissning till den mindre vackra benämningen: de som åt för mycket av dem blev väderspända.

Höstetid insamlades också nötter, och de som inte åts opp med samma, gömdes för julen, då man inte bara skulle smörja kråset med dem utan leka t.ex. "bo-by" med dem. Det var väldiga mängder av hassel förr, innan man hade börjat rensa upp i ängarna (gärdena). Numera har man i de gamla slättergärdarna anlagt betesvallar, och där får inga hassel- eller andra buskar och träd förekomma.

Enbären var också någon gång föremål för insamling. Man "slog enbär", d.v.s. bokstavligen piskade enbuskarna med en käpp. På marken hade bretts ut ett gammalt lakan intill busken, man hade en vante på vänstra handen, och med denna tog man en gren och böjde ner den över lakanet. Så slog man, så alla mogna bär ramlade av på lakanet. Naturligtvis föll även omogna bär ner samt bar och skräp, men efter hemkomsten rensades allt som inte

var mogna enbär, bort. Så var det att torka enbären, mala dem och blanda med malt. Av detta skulle bryggas dricka, som blev sötat genom enbären. Mest var det de fattiga, som bodde ute i skogarna, som praktiserade att slå enbär samt använda dem att brygga dricka av.

Kring husen växte det "nättlor" (nässlor) både vanliga och s.k. etternässlor. På vårarna samlades späda nässlor in samt bereddes till nässelkål, och om man inte själv "exmerade" dem, så kunde de vara bra att blanda i hönsfodret, sedan de först hackats och förvällts. Min mor berättade, att förr tillverkade man även tyg av nässlornas tägor, nättelduk, och själv har jag läst i sagor, att prinsessor var klädda i dylikt tyg. De avskyddade nässlorna till prinsessblåsor, det låter verkligen som en saga!

På torpställena i moarna hade man både höns och getter. De första fick ju gå fritt och "fö sej själv", men om vintrarna var det värre. Man plockade då färskt "enbuskamås" (mossa under enbuskarna) samt hackade det fint och förvällde det. I detta rördes sen i lite mjöl, och av detta foder sådes hönorna värsa mycket brå. De ska ju inte vara för feta! Till getterna bröt man grenar av en-tall och gran samt fina kvistar av björk och asp, när fodret började bli på upphällningen frampå vårkanten. Mjölkade gjorde 5. / de nog inte särskilt bra på den foderstaten.

I våra hagar växer mattlummer, som man på orten benämner "puff", och det plockades mycket förr av småpojkar. Det var de sporfylda axen, som insamlades och torkades! "Mjölet" brukade finsiktas och tas med, när man for till stan samt säljas på apoteket. En del använde pojkarna till att "puffa" med, d.v.s. hälla på en tändsticka, så det flammade upp som krut.

Sådana som inte hade några fruktträd med ädel frukt på brukade i stället samla suräpplen och använda till människoföda, dels äta dem råa, då de blivit "liggna", dels skära sönder dem och ta bort kärnhusen och sedan koka dem till en slags soppa, "äpplavälling". Fattiga eller snåla åt denna fruktsoppa, tillagad utan socker, som "dupanmat" till sin potatis och sill.

Under första världskrigets värsta avspärrning var det mycket ont om kaffe, och då tillgrep man allahanda surrogat, t.ex. maskrosrötter, ekollen samt hos bönderna allra mest råg. Ekollenen samlades också av sådana, som hade hushållsgris men inte kom över svinfoder av vanlig sort tillräckligt, såsom kli och fodermjöl. Ollonen torkades samt maldes vid kvarnen och blandades sen med skulor och potatis. Man insamlade också bladen av vattenklöver (bläcken) i sjöar och kärr, och de kokades till en

slemmig välling, till vilken gavs något potatis och en mjölskopa. Säkerligen innehöll bladen välgörande ämnen utom näringen, för grisarna syntes må väl av denna kost och blev både feta och växte fort. Annars är ju vattenklöver en mycket välkänd drog, som köps av apoteken.

Under nödåret 1868-69 tillgrep man olika sorters inblandningar i födan, vilda växter, men lite grann "redigt" mjöl måste det vara till för få ner det hela. Rödsyra (surrep) plockade man blad av samt kokte till en slags grönsoppa, man repade av blomsamlingarna samt också fröknipporna, och detta blandades med rågmjöl eller kornmjöl till gröt. Likaså repades hasselknopp på vårarna, och av dessa kokades jämte mjöl till gröt, allt meddelat av framlidne hemmansägaren Andreas Israelsson i Sneramåla, Visefjärda, då jag för en tidning intervjuade honom inför hans 95-årsdag år 1939. Bark tillgrep man inte i våra trakter vid nödår såsom det berättas från t.ex. Dalarne, men agnar och finskuren halm maldes samt blandades med lite mjöl till bröd. En bit sådant nödbröd, där agnborst och halmpiper stack fram, såg jag i en monter för många år sedan på dåvarande Smålands fornsal i Växjö, nu Smålands museum, och brödbitens i fråga lär nog finnas där ännu.

8.

Som ersättning för tobak till rökning i pipa har man i gångna tider här också använt själv av torkade körsbärslöv(kersbärslöv). Antingen rökte man enbart detta eller blandade man in körsbärslöv i vanlig röktobak för att göra denna drygare. Detta var fallet i min barndom, och ändock fanns inte någon brist på piptobak och billig var den så att ingen nu knappast kan tro det: en paket om c:a 50 gr., som nu kostar 3 kr., kunde då köpas för 10 öre! Och ändå var det god kvalitet - åtminstone tillverkaren, Kalmar tobaksfabrik, det - ty på paketet stod det: "Gott och uppriktigt". Det var för att spara pengar, man tillgrepp surrogatinblandning, naturligtvis. Under det första världskriget var det brist på tobak, och t.o.m. tobaksfabrikerna inblandade i den billiga piptobaken bl.a. humle och torkade klöverblom - åtminstone sades detta - och snus lär ha utdrygats med - torvmull! Ja, då kom åter körsbärslöven till heders, och jag hörde omtalas en inbiten rökare, som för att få tobakstilldelningen att räcka, utdrygade den med både kerslöv och - sågspån!

Nu var det verkligen nödår i många hänseenden under tiden 1914-18, och inte bara tobaken blev ersatt med andra ämnen. Man plockade bl.a. smultronblad, torkade dem samt kokade te på dem, likaså blad av svarta 8.

ACC. N.R M. 13512:9.

blommor
vinbär, ~~käxxax~~ av lind likaså. En gubbe, som kallades Piggsmåla prästen och hörde hemma i södra Långasö - hans dotterson blev den sedermera berömda biskopen i Visby stift V. Rundgren - brukade koka "kaffe" med vita peppar i st. f. bönor. Säkerligen rivande och hälsosamt men knappast med smak av kaffe.

När det var nödår, och säden blev minsta möjliga i skörd, hade man knappast så helt missväxt beträffande potatis. Visserligen blev även den långt under normal skörd, men dock inte alls i samma grad som säden. Den stod sej sämre för torkan. Och blev det dåligt på rena åkerjorden, så gav dock svedjelanden rätt bra med potatis. För att dryga ut mjölet kokte man potatis, mosade den samt blandade i degen till bröd. Även rårivna potatis gick bra att inblanda. Ville man riva potatisen rå samt framställa potatisstärkelse (potatismjöl) var detta utmärkt att dels blanda i bröd, dels använda att koka gröt av: mjölken kokades opp och i denna rördes potatismjöl ned. Sådan gröt kallades potatisgrynsgröt, då det hemmatillverkade potatismjölet inte hade samma konsistens som det fabriksgjorda utan var småklumpigt och liknade ett slags gryn. Potatisen användes naturligt nog mest som den var kokt med eller utan skal eller stekt i askmörjan.

9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

9.

I historien omtalas att man i nødtider brukade ur sjöarna ta upp
de grova rötterna av näckros samt torka dem och mala dem till mjöl, av
vilket sedan blandades i bröd eller till gröt. Här har jag inte kunnat
få belägg för att man gjort likadant härstädes, men troligen har man det.
I vår socken finns inte mindre än omkring hundra insjöar på en yta av
c:a 4 kvmil, så att här fanns det gott om näckrosrötter, om man så ville
hava.

En slags matnyttiga växter, som inte förrän på senaste tider brukat
insamlas och användas i kosten, är svampar. Visserligen förekom det i min
barndom, att man plockade ätlig svamp, men endast då murklor, här lika med
toppmurklor (mortlor). Stenmurklorna insamlades inte alls. Namnet på dem
var "käringaön", käringöron. Numera plockas också dessa på vårar. Men
då man förr insamlade murklor, så var det inte för att själv äta dem, utan
de torkade, uppträdda på trådar, och såldes i handelsboden eller till upp-
köpare, som gick omkring i byarna. En av dem, en gumma, minns jag som barn,
och då hon var liten till växten samt hade som näringfång att köpa upp
mortlor, kallade vi henne antingen Mortlakäringen eller helt enkelt för
Mortlan. Varför insamlades inte svamp till nødårsföda? Ja, under torkår
10.

blev

det ju rätt ringa med svamp, men även om det funnits i mängder, så var folk inställda på att sådant blott var "herrskapsmat" och inte var kraftigt nog för en som skulle arbeta strängt. Man trodde också att de var direkt skadliga för hälsan. Kanske man också inte vågade för att man var rädd för att få med mycket giftiga, och därför hellre avstod. "Det är kreatursmat", sa man. Och så fanns det så mycket mask och annat otrevligt i och på svampen, så den ville man inte befatta sig med. Det är först på de senaste 10-15 åren, som man börjat begagna svamp mera allmänt men då i huvudsak kantareller.

På höstarna gick korna i hagarna och de åt rätt mycket svamp, ja, så stora kvantiteter, att mjölken fick en mindre god smak. Alla de större svampar, som förekom, kallade man kosvamp, men synnerligast hade Karl Johans-svampen denna benämning.

De fattigare förr brukade om värarna med en navare borra i stora björkar, sedan saven kommit i, och i hålen slog man en tapp, som var ihålig. Denna save(björklag) var något söta^{et}ktig och dricks både vid måltiderna och dessemellan av såväl barn som vuxna. Jag har själv experimenterat med denna björklagsborrning och funnit saven både välsmakande och klar ll. / och aptitlig.

Man ville dock inte borra för många hål i samma björk eller i samma träd år efter år, ty därav kunde björkarna dö. Ville man ha ännu sötare "lag", så var det att borra i de stora lönnar, som stod nästan på varje gammal gårdsplan. Men ville man inte skada de gamla vårdträden, fanns det ofta i ängarna någon lönn, som man kunde borra. Även sådan save har jag smakat och funnit god. Nu planterar man andra lönnar i st.f. den vanliga bondlönnen, nämligen amerikansk sockerlönn, och dennes sav är så sockerrik, att man i Amerika förr tillverkade både socker och sirap av den. Vår torpare brukade lägga i pors i björklagen för att få lite smak och lukt på drickat, liksom man i min barndom också gjorde med vanligt hembryggt öl ibland. Denne vår torpare framställde också en annan dryck, som jag också fick smaka: han la i karaffen något, som han kallade "evighetsgrynen", och så slogs vanligt vatten på. Vattnet fick smak av dessa "grynen", som såg ut som något grått på karaffinens botten. Det förmerades väl och tog aldrig slut, det var bara att fylla på vatten, när karaffen blev tom. Det fenomenet har jag inte ännu fått bukt med, men LUF har säkert reda på vad evighetsgrynen bestod av. Var torparen - och även andra, som också använde dem - fått dem ifrån hörde jag aldrig säjas.
12.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

12.

Även när det gällde kryddor, ville man göra sej i mesta möjliga mån självförsörjande. En del utländska kryddor köptes likväl ibland, såsom krydd- och andra pepparslag, kanel och ingefära, pepparnejlikor och muskot osv. Men man odlade en del själv eller tog vildväxande. I kryddtäpporna hade man först och främst pepparrot, men även sådana växter som anis och fänkol samt mynta(menta) var planterade. De fick för det mesta växa hur som helst, vanligen som inslag bland gräset bakom boningshuset, kålgården(kalgan). Även malörten, som kunde begagnas på flera olika sätt, växte där förvildad. Bland de vildväxande var kummin den mest använda, och även den hade mångsidig användning.

Pepparroten lämnade inte stora rötter, där den växte utan ans och skötsel i gräsmattan vid en sten eller vid stenfoten på huset. Vanligast tog man fram lite av den till kött, kokt, vid kalas, men också någon gång i vardagslag. En enda planta kunde inte räcka så långt. Anis och fänkol hade man i brödet, likaså kummin, vilken senare växte bland gräset i kålgården men också ute på ängen eller på gårdsplanen. Myntan hade man som krydda t.ex. i blodkorv och -palt. Kummin användes mest som brödkrydda men också i ost. Man lade också kummin i brännvinsbuteljer, där det fick

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

13.

stå och "dra". Det finns ju även nu kryddbrännvin, där kryddan är kummin. Jag minns även, att man i min barndom brukade rosta(bränna) kummin i en vanlig kaffebryggare(en sådan av järnbleck och med skaft), varefter den maldes på kaffekvarnen samt togs in med en tesked. Det var hemmagjord medicin vid kolik och knip i magen. Kumminbrännvin användes mest för den goda smakens skull, mindre som medicin. Malörten däremot, som fått sitt namn för sin förmåga att förjaga mal, om växten lades bland kläderna i klädkistan, var mest begagnad till förtäring som medicin. Det gällde här magssjuka av tillfällig karaktär. Antingen lät man malörtkvistarna med de torkade blommorna på stå och dra i brännvin, varefter drycken silades och intogs, eller också tog man ett glas varmt vatten och ställde malört i att dra. Så drack man vattnet. Det var särskilt vid kväljningar, då man var "spyredd", som malört kom till användning. Även husdjur, såsom kor och hästar, som mist aptiten, skulle ha malört som botemedel. Man gjorde då en deg av fodermjöl och vatten, och i denna blandade man avrepade knoppar på malörten. Degen formades till bollar av ett hönsäggs storlek samt infördes i djurets mun och svalg, varigenom det genom tvångsmatningen nådde ner i magen utan att spillas bort.

När det gällde att få in degbollarna i hästens svalg, måste man bruka särskilda metoder för att inte sjukskötaren skulle bli biten, men då det var fråga om nötkreatur gick det lättare. Om nötkreaturen led av förstopning, kunde man få förbättring till stånd genom att mata i dem surdeg eller pressjäst. Jag såg själv verkan av denna: efter en stund liksom exploderade oxen och gödseln stänkte vitt omkring i ladugården. Resultatet var uppnått. Även hästar, som stått länge på stall och inte arbetat, fick förstopning, då man vintertid fodrade med torrfoder, såsom havre, hö och hackelse. Här kunde samma medicin som nämnts och verka avledande och botande. Hos hästen kallades denna sjuka för "åfäng". Om hästen blev förkyld, med tung andning, slem i lungor och näsa, gav man honom kaffekask på brännvin, och likaså skedde med svin, som hade fått rödsjuka eller var sjuka genom förkylning. Det var rätt vanligt förr, att man hade grisarna ingärdade ute ända till julslakten, vanligen på fä- eller stalldyngan. Det var då inte så underligt, att förkylning kunde uppstå.

För en 60 år sedan odlades i min hemby inga grönsaker alls. Men så kom min äldste bror att plantera morötter, pakisternackor, rädåsor och rödbetor hemma. Snart började andra i byn göra sammalunda, och på så sätt 15.

16.

började grönsaksodlingen i den trskten fast i mycket liten skala. Ånnu förekommer många hem på denna landsbygd, som aldrig odlar eller köper eller över huvud taget använder några grönsaker alls i kosten.

Kokta och mosade morötter hörde jag säjas användes att blanda i de inkokta lingonen som sötningsmedel, men det var enstaka fall. En husmor, kommen från annat landskap men nu bosatt vid den tiden i min hemby, bjöd en måltid sina potatisplockare på "morotspannkaka", men det var ingen som lade för mej av den. Man var ovan vid morötter och hade därför en viss misstro mot detta slag av mat. Det var som sagt i början, men sedan har denna grönsak slagit igenom. Den samt rödbeta är f.n. den mest för hushållet odlade "grönsaken" i orten.

Då korna stod inne i ladugården under hela vintrarna samt under den årstiden mest fick leva på lite grann hö men mest halm, blev det inte mycket de mjölkade. Kärnade man så smör av denna mjölk, så blev det alldeles vitt, inte den frodigt gula färg som smör hade under sommarmånaderna, då korna gick på bete. För att färga detta bleka smör använde en del husmödrar saften av rårivna morötter. Detta gav lite färg (som moroten) åt smöret, och färgningsproceduren företogs mest, om smöret skulle saljas i han-

delsboden eller till "stan" (här Karlskrona). Smörfärg fanns redan då att köpa på apotek och i färgaffärer i staden, men dit kom man sällan, så mot rot fick vara ersättning för köpt smörfärg.

Som "grönsak" kan väl också räknas den vid denna tid ofta odlade matrovan, plattrund till formen. Den såddes i svedjelanden under första året, då man hade potatis på sveden. Denna sistnämnda växt var huvudsaken, men mellan jordkuporna såddes ut lite rovfrö. Rovorna kom därför att bli liksom extraskörd. Man hade ett par matskedar rovfrö i en näverdosa, så doppade man ner tungspetsen i dosan, så att några frön fastnade, varefter fröna sprutades eller spottades ut, allt under det såningsmannen vred på huvudet åt alla håll samt gick sakta framåt. Det kallades att "spruta ror". Sädden ägde rum, innan hackningen begynt, och vid hackningen blev så lunda fröna nermyllade utan extra arbete. Dessa matrovor åts mycket under arbetet med potatisupptagningen på svedjelandet, då också rovorna togs upp, naturligtvis som råkost. Vid plockningsarbete fick man mest gå nerböjda, och då kunde uppträda en otrevlig åkomma, som man här benämnde "vatten-tispan". Åt man råa rovor, så försvann obehaget. Plockade man potatis på stället, där man inte hade rovor till hands, så kunde man kurera själv genom

ACC. N:R M. 13512:18.

att i stället äta rå potatis. När man kokte potatis brukade man ovanpå i grytan lägga ett par "brånaroor" som smakbitar. Ibland skalade man rovor och potatis råa samt kokade dem tillsammans och stötte dem sedan till "gubba jock", när fruntimren fick namge, "käringamack" när gubbarna skulle vara lite elaka tillbaka. Detta mos eller puré saltades lite lätt samt åts som gröt och doppades i mjölk.

Gallbildningar finns som bekant på många växtdelar, sålunda bl.a. på eklöv. Min far (f. 1845) omtalade, att han som liten pojke tillverkade skrivbläck för hemmbruk just av sådana galläpplen. Huruvida bläck erhölls av enbart garvsyran i galläpplena eller om sot eller annat svart ämne ink blandades i saften, fick jag inte reda på. En annan gallbildning finnes på enbuskar. De kallas här "kikbär", består av fyra tätt slutande avlånga gröna "blad". Sådana kikbär skulle man ge barn, som hade kikhusta, därav namnet. Det är lätt att ta reda på sådana på enbuskarna, och tar man itu ett kikbär, så ligger inuti det en liten lary med gult huvud. Kanske det just var den, som gjorde "susen".

Björkarkärrken. Bast, innerbarken på linden, skördades förr mycket, och för att få loss ytterbark och innerbark från varandra, lades de i vatten.
18.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

18.

Sådan bast hade stor användning: man hade den till snören att binda säckar, så att innehållet icke skulle rinna ur, alltså i st.f. "simmar", snören. Man tvinnade smala rem sor till snören, och av dessa bands "mojsar", "mesar", ett slags munkorgar att sätta på mulen på oxar, kor eller hästar, så att de inte skulle nafsa efter det gröna, när man arbetade med dem i jordbruket. Dessa mojsar av bast avlöstes sedan av liknande men tillverkade av ståltråd.

För ett århundrade sedan var humleodling vanligt vid varje hemman. Antingen levererades skörden till bryggerierna eller också använde man den egenhändigt odlade humlen för eget bruk, när man bryggde öl hemma. Ännu lever förvildad humle kvar i gamla gårdsstäder, där den klänger på stenmurar och gärdesgårdsstörar. Men nu tar ingen vara på den. Linfröt av den egna odlingen - man hade förr ett linland på vart hemman varje år - tillvaratogs noga, inte bara för utsäde nästa år, utan dels för försäljning och dels till medicin åt människor och djur samt för utfodring av kalvar och grisar och även för att få kor att mjölka bättre. Om då tar det i ordning: när folk hade dålig mage, kanske magkatarr, kokte man linfrövälling, och denna dekokt skulle blandas med mjölk samt tas in dag- 19.

W.

ligen en viss tid. Spädkalvars diarré, farlig åkomma för dessa, försökte man kurera med linfrödekokt i lite mjölk. När man ville spara mjölk men ändå få spädgrisar samt dito kalvar stora och tunga, blandade man in sådan välling i mjölkgiven. Kokte man linfrövälling, fick mjölkorna de fransilade skalen medan ungdjuret erhöll det flytande.

Vid rengöring - skurning - hade man förr inte skurborstar utan använde i stället kvastar av björkris, men de skulle då vara nästan uppslitna, så de var styva nertill. Man hällde då ut vatten på golvet samt stod och gnodde av smutsen med den stubbiga kvisten. Sedan torkade man upp och sköljde. Att ta opp smutsvattnet med samt att torka torrt med hade man i stället för skurtrasor torkad, fin vitmossa. En del av den och finfördelad blev kvar på golvet, detta sopades opp, sedan golvet hade torkat ordentligt.

Det har redan omnämnts, att malört skulle skydda yllekläder mot mal. Lavendelkvistar brukade läggas in bland dukar och andra linnevaror i klädskåpet, för att de rena och skinande plaggen även skulle dofta ljuktigt. Huruvida vägglöss bekämpades med illaluktande och skarpt doftande växtdelar, känner jag inte. men nötkreaturens löss skulle drivas bort med en salva av snus (alltså tobak), såpa och kvicksilver. Vägglössen hölls efter genom skålhet vatten samt i väggarna med att blanda fosfor i klistret. när man tapetserade.

För en hundra år sen t.ex. var man i hushallen i denna bygd som ock
andra orter i vårt land uteslutande hänvisade till att färga garn och
vävnader med växter, såsom mossor, bark osv. under min barndom på 1890-ta-
let hade de kemiska färgerna vunnit användning fast i mindre skala. Jag
minns från år 1902, att jag i Vissefjärda samhälle inköpte åt mor bresil-
ja och "kopparrök", som hon skulle använda att färga ullgarn och ullplagg
med. Färgen blev svart. Det var innan påsfärgerna började tillverkas och
säljas i orten. Numera köpes dessa färger allmänt, alla nyanser, mest av
fabrikat "Härvan". Men också andra metoder att färga textilier begagnas,
och växtfärgningskurser pågår ju lite varstans i landet för att i sam-
band med vävkurser lära husmödrarna att sätta kulör på sina alster.

Min svärmor, bondhustru i Långasjö, död 1929, använde s.k. stenmås, la-
var på stenar, till att färga yllegarn med. Färgen blev ljusbrun. Jag hörde
en gammal bonde i min hemtrakt berätta, att han brukade få näver på björ-
kar utan att hugga ner dem. Han tog några bitar på var björk. Nävern såldes
och begagnades till underlag vid taktäckning (ovanpå lades sedan torv).
Men en del näver brändes i ugnar för att som resultat erhålla kimrök, även
det att färga med fast ej textilier utan till svart målarfärg. Högg man
21.

ned björkarna - det måste vara glasbjörk eller som man säjer här " söt-lövsbirk" - togs först nävern av, och sedan flåddes innerbarken av, Denna senare såldes - det var vid sekelskiftet ungefär - till uppköpare nere vid Fiskbron, vilka sedan i sin tur sålde den torkade och sönderkrossade björkbarken till fiskare i Karlskronaskärgården. De brukade använda berken att färga näten med, för att de skulle bli dels svagt bruna och dels bli impregnerade av garvsyran mot det salta vattnets inverkan. Barken kokades nämligen med vatten i en stor gryta. I denna soppa lades nät och andra fiskredskap av tråd och fick sej färg och styrka av doppet.

Då man färgade hemma, antingen med växter eller med påsfärg, brukade det betas med salt samt efter upptagningen i sköljvatnet avfärga med ättika. Växtfärgningen var mera fastsittande i materialet än påsfärger, men det var dels tidsödande att insamla växter och växtdelar och dels en omständligare procedur vid själva färgningen än att använda påsfärger, varför den gamla metoden övergavs för det mera bekväma färgandet med inköpta färgstoffer.

När man vävde trasmattor använde man sej ibland av metoden att färga de vita trasorna röda med rödbetssaft. Naturligtvis blev färgen vacker,
22.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

22.

23.

trots både betning och avfärgning fällde det röda, när mattrorna blev väta eller tvättades. Det var sålunda ett experiment, som icke var vidare efterföljansvärt eller lyckat.

Att utan färgning få kulör på t.ex. ylleplagg gick lättvindigast o. utan besvär ~~med färgning~~ genom att skaffa sej svarta får i hjorden. Av denna ull kunde man då få brunsvarta ylleplagg. Ville man blanda ihop av vit och svart ull, erhölls mörkgrå färgton på plaggen. Och denna färg var hundraprocentigt tvättäkta, det säjer sej självt!

I blomlanden - om man hade några, för det var inte alls så allmänt i vår socken för en mansålder sedan - hade man de sedan gammalt vanliga prydnadsväxterna, av vilka här nämnas lavendel, åbrodd, gubbaskägg, mynta, bondpion, ringblommor, krasse, törnros, påsk- och pingstlilja, dänsma, tusensköna, vitpytta, flickan i ängen, gossen i det gröna, evighetsblomma, akleja. I blomlandets mitt stod pionbusken, runt om ringblommor, inne i rundeln lavendel och narcisser, längs husväggen rosbuskarna, krasse osv. De flesta var perenna, så att besvär med att plantera varje vår undslapps. Varje odlares hade inte alla, kanske bara ett par-tre sortter, andra hade större sortering. Så hade man ju även syrener, mest av de violetta blommorna, som ofta

ACC. N:o M. 13512:24.

var planterade framför huset, i en del fall såsom i form av berså. I rabatten växte kanske också randgräs, röda vivor samt penséer. Längre fram tillkom undan för undan aster, lövkoja och flox, ettåriga, samt höstflox eller "höstsyrener", vidare rudbeckia och dahlia, den senare ofta benämnd "georginer". Sedan har man infört andra, såsom lupiner, nepeta, violer och gladioler. Som gamla blomsterväxter som en del odlade märkes utom de förut uppräknade även reseda och vallmo, riddarsporre.

När man på våren skulle pynta i stugan, fanns inga utslagna i blomlandet, varför barnen plockade blåsippor och gullvivor (gökabyxor), medan mor i gården bestämt nekade till att sätta i glas vitsippor och maskrosor, vitsippor (vitvöringar) därför att de var giftiga och småbarnen kunde få för sej att stoppa dem i munnen, maskrosor (grisablommor), där för att det fanns en massa småkryp i dem, som barnen kunde bli bitna av. Längre fram på sommaren var rabatternas växter i blom, och då klippte man av sådana och satte i glas och vaser på bord och spiselkrans samt byråar och chiffonjé. Men man tog sparsamt, för man ville de skulle skylta utanför stugan, pryda upp längs väggarna eller framför trappan. Så ville man ha av de odlade blomsterna till "kryddekavastar", då man gick eller for till 24.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

24.

25

kyrkan om söndagarna sommartid. Särskilt var lavendeln populär kyrkblomma, då man hade kvasten med sjö in i kyrkan (det gällde fruntimren) och kunde lukta på den ibland för att hålla sjö pigg och vaken, när det hotade att bli för långtråkigt under predikan. Att sätta blommor på gravarna, en bukett eller att plantera blommor där, var under min barndom inte vanligt, men så småningom började man också här, först var det herrskaper, sedan tog bondebefolkningen efter. Likadant var det i fråga om blommor och kransar vid själva begravningen.

Krukväxter inomhus är en gammal sed och fanns sedan länge före min uppväxt. Jag såg många olika växter i fönstren i byns stugor, även hos torpare och soldater m.fl., bl.a. törnros, myrten, geranium (ranika), flitiga lisa, balsamin, aralia, kaktus osv. Pelargonier hade man ännu icke fått kännedom om ute på rama landet. Som burkar hade man sådana av lera, men man kunde även få se hemmagjorda av näver med botten av korslagda pinnar, trädder genom nävern. Jord packades i burken, som sedan sattes på ett tefat eller mindre tallrik. Ofta såg man blommor, mest små "tillingar" (skott) satta i tomma och väl rengjorda ansjovisburkar av bleck. Sedan utplantedes tillingarna i större burkar för att få bättre växtrum.

Att man satte in vilda blommor, ja också odlade, var inte bara för prydnads skull. En del luktade ju också så gott, att det var därför man ville ha dem i rummen, t.ex. konvaljer, syrenor, nattviolier osv. En del av krukväxterna hade också skön doft, t.ex. geranium samt också fast i mindre grad, myrten och törnros.

Balsaminerna brukade stå i ansjovisburkar i köksfönstret. Vi hade inga sådana, men grannmoran många. Hon brukade alltid ta balsaminstänglar och skära dem i bitar samt stoppa ner dessa i ren flaska. Där smälte de av sej själv och blev till en "smörja", som användes att pensla på sår, balsaminsmörja kallade de den. Huruvida den gjorde åsyftad verkan minns jag inte.

Buketter eller avskurna blommor av de som odlades räknades alltid som förmer, antingen det var fråga om att pryda stugan eller att ha med till kyrkan. Och krukväxterna var alltid uppskattade. Hade någon mora någon krukväxt, som inga andra i byn ägde, så var mororna mycket ivriga att få ta tillningar (kvistar eller skott) och sätta där hemma. Man hade den åsikten, att man inte skulle be om sådana skott utan försöka att smyga sej till att stjäla dem, för då ansågs det att de skulle "ta sej" bättre, 26. / alltså slå rot och komma sej.

Syrener har ju i allmänhet fyra flikar till var blomma. Men det inträffar ofta, att flikarna är både fem och sex eller flera. Dessa blommor med mer än fyra flikar, lyckor kallade, letade man efter i syrenklasen, och anträffades några lyckor, skulle man tugga och svälja ner dem. Det var alltså att riktigt ta vara på lyckan, införliva den med själv genom slukande. Även väppling, klöverblad, med mer än tre delblad, alltså fyra-fem, kallades för lyckoklöver, och påträffades sådana, skulle även de ätas upp.

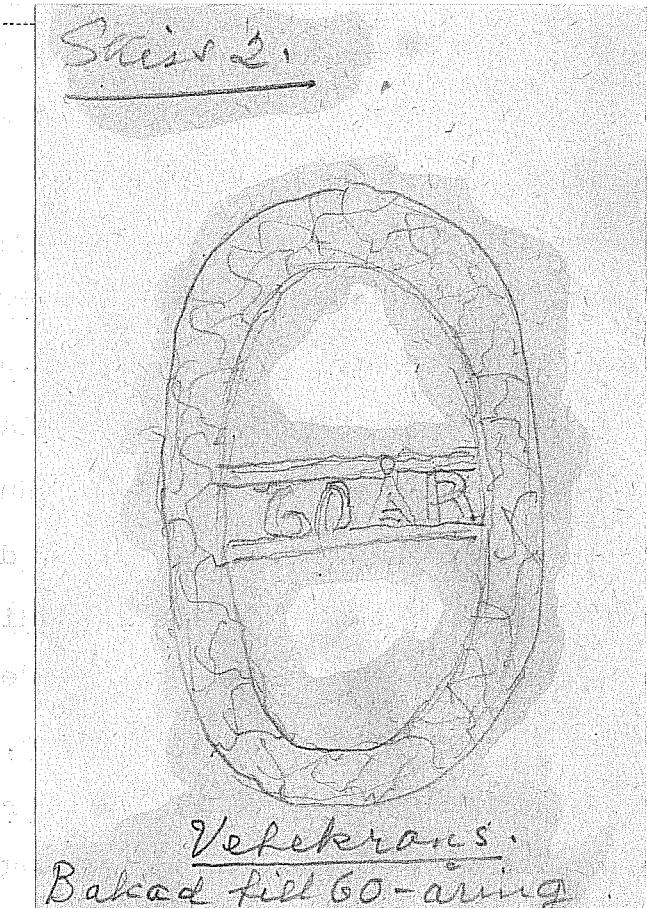
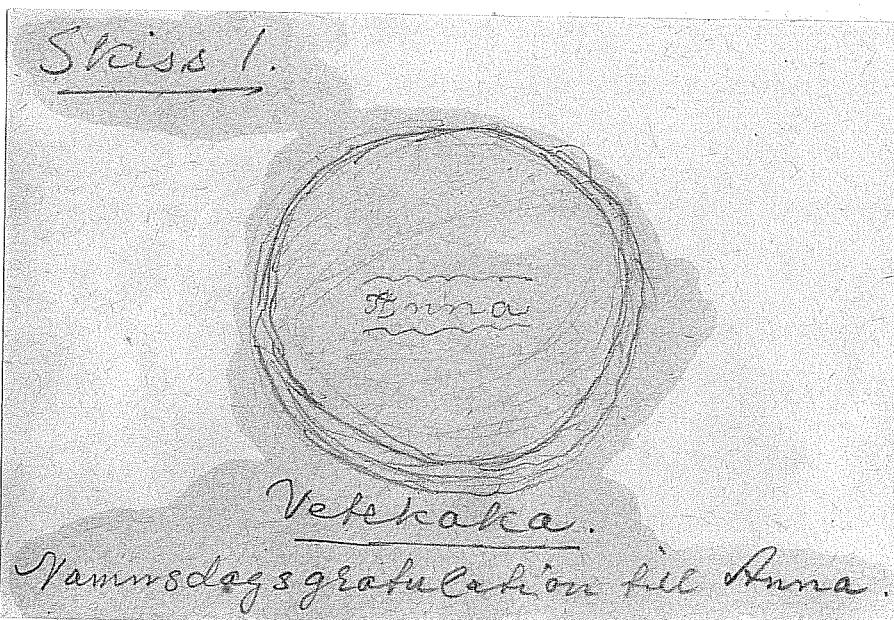
Att gratulera på namns- eller födelsedagar med blommor, buketter eller krukväxter, är en sentida sed, som inte förekom, då jag växte upp. Då ville man ge mera bastanta gratulationspresenter, som inte bara såg bra ut utan också smakade gott. Jag tänker då på bakverk. Här bland bönderna vid sekelskiftet och före skulle det vara en stor vetekaka, större än en stor brödkaka, så där en 40 cm i diameter, och ofta var den garnerad med smala trillade degstrimlor, formade och fastsatta ovanpå vetekakan, t.ex. årtal, som den uppvaktade fyllde, eller namnet, om det var fråga om en namnsdagsgratulation. I stället för cirkelrunda vetekakor brukades ofta väldiga vetekransar, flätade av degstrimlor (tre st.) och inte klippta, som nu förekommer som bakverk. De skulle vara flätade. Inuti kranseen (mel-
27.

M. 13512:27a.

Landskap: Småland
Härad: S.Möre
Socken: Vissefjärda
Uppteckningsår: 1954

Berättare: Upptecknaren
Berättarens yrke: Folkskollärare
Berättarens adress: Vissefjärda
Född år 1888 i Vissefjärda

Upptecknare: = berättaren: G.A. Hartman



lanrummet alltså) "skrev" men med smala trillade degstrimlor årtal eller namn. De såg verkligen trevliga ut. Och goda var de också, ty det var både mandel och socker i dem.

Överlämnandet skulle ske anonymt: de gratulerande kom till födelse- eller namnsdagsbarnets hem tidigt på morgonen, medan det ännu var skumt, så satte man brickan eller korgen eller bakplåten med godsaken på förstukvisten, slog några hårda slag på dörren eller i väggen samt sprang sin kos. Den uppvaktade hade sen att gissa sej till, vilken som uppvaktat honom. Det måste han kunna för att senare på kvällen kunna invitera på kaffe med både torrt och vått tilltugg. Det kunde vara rena detektivarbetet att ta reda på vem som var vem i detta fall. Man gissade sej till det på korgen eller brickan eller något annat, t.ex. att de brukade gratulera. Den uppvaktade, om han kunde hinna opp kvickt, sprang ur sängen och satte av efter de flyende för att säkert konstatera, vilka det var som varit framme. Att ge julklappar gick till på något så närliknande sätt förr i tiden, därav ju namnet "klappan" av "klappa på". Sedan från dessa tider att vilja vara anonyma vid gratulationer praktiseras än: men nu är det inte vetekransar utan blommade krukväxter, som sätts på jubilarens 28./ föurstutrappa. (ett par skisser över vetekaka och -krans följer).

28.

LÄKEKONST OCH MAGI.

Redan har det sagts i detta svar, att man vid förkylning kokte te på fläder samt sötkamomill samt att man vid blodpinkning hos kor tog och insamlade rötterna av blodrotsört, finfördelade dem och gav korna av det i en deg av vatten och fodermjöl. Liknande degbollar gjorde man ofta för att utan spill ge djuren också andra medikamenter, växtdroger eller något medel, inköpt på närmaste apotek.

Av s.k. fädoktorer fanns i Långasjö ett par eller tre: kogubben i Grimsgöl, "Dängel" (Daniel), som inte kan säjas vara "klok gubbe", då han inte använde andra medel än som han kom över på apotek. Han hämtades ofta till närliggande byar. Efter det han slutat av åldersskäl att vara ko-skötare på den lilla herrgården, flyttade han till Kallamåla i Långasjö. Härifrån hämtades han sedan till alla byar i trakten - även till Kårabök i Vissefjärda - och jag minnes honom väl. En annan som hette Jansson, bodde också i Kallamåla samt hade också vidlyftig praktik i omnejden. Hästa-Hassen var även från Långasjö samt var, vad namnet antyder, häst-karl (han handlade med hästar men var också väl insatt i att bota ska-vanker på dessa djur).

När de här nämnda gubbarna försvann, måste folk anlita veterinär, då husdjuren blev sjuka. Det gällde då mest hästar, som var de dyrbaraste av besättningen, mera sällan nötkreatur. Men vi hemma i Fåglasjö hade inte nästgårds till veterinären, för han bodde i Lyckeby i Blekinge, 5 mil ifrån vårt hem. Far var där hos honom ett par gånger i slutet av 1890-talet, för vår Lotta (märren) hade fått ont i ett ben, troligen spatt. Medicinen var något linement, som skulle baddas på benet på det onda stället. Men det dröjde sedan ända till 1920-talet, innan det blev distriktsveterinär i Emmaboda. Fortfarande är denna ort bostad för veterinär. I början anlitades veterinären ganska sparsamt - i likhet med vad som var fallet med provinsialläkarna vid den tiden - men sedan husdjursskötseln börjat drivas rationellt och mjölkproduktionen blivit det viktigaste inom ladugårdsskötseln, har veterinären full sysselsättning dygnet runt.

En "klok gubbe", som vandrade omkring i bygden, Vissefjärda bl.a., men för övrigt luffade landet runt, var "Långe finnen". En del historier om honom har jag hört som barn. Han var av finnsläkt samt reslig, därav namnet. Han drev landsvägarna fram med en ränsel på ryggen, och i den hade han sina magiska medel, varmed han botade både folk och få. Särskilt 30.

slängd sades han vara att bota hästar. När någon fått sin häst "utskämd" eller förgjord, fick man vända sig till Finnen, som uppmanade ägaren till den utskämnda hästen att söka få tag på några hårstrån från den häst, vars ägare hade förorsakat utskämningen av grannens häst. Detta hår skulle sedan ges den sjuka hästen.

Om hästen var slö och olustig, så var han "förgjord", inte sjuk, på stod Finnen. Men han skulle allt bota den, han! Han strök hästen över länder och mumlade trollformler eller vad det var. Han lagade sen till ett litet knyte, band ett snöre i det samt fäste knytet vid hästens grimma. Ingen fick sen titta i knytet utan när hästen blivit frisk, skulle knytet kastas bort öppnat. Detta gjorde nu ej en häst ägare utan var nyfiken på vad som fanns i det. Och då var det bara en vitlök.

En dekokt av styvmorsviolen brukade användas att smörja på lederna vid gikt. Även dekokt på kamomill användes till utvärtens bruk vid svullnader. Krossad vitpeppar sades vara bra vid magvärk av olika slag, alltså liksom malört. Millefolium var en annan växt, som var bra för magen.

Groblad sades ha en läkande förmåga samt lades därfor på sår, aningen det var fråga om gamla eller nyss erhållna. De sköljdes då först

32.

med rent vatten, ifall de var dammiga eller smutsiga. Över detta anlades så ett förband med en ren linneremsa. Grobladen användes också till att lägga över smörasken på sommaren, när man skulle bära mat till folket ute i ängar och skog eller på åkrarna. Då doppades bladen först i vatten, så att de skulle vara rena samt ej hänga vid smöret. Bladen skulle även verka kylande samt därigenom få smöret fastare i värmen.

Om någon huggit eller skurit dej, så att stort blodflöde uppstätt, försökte man hindra den skadade att förblöda inte bara genom förband av tjocka handdukar eller t.o.m. hela lakan, utan det bästa medlet var att ha en röksvamp (fnoksvamp), mogen, med fullt av sporer inuti. Man rev itu svampen samt lade bitarna med innersidan mot såret, så att sporer och svampvävnad fastnade och täppste till sårsnittet och hämmade blodflödet. Min yngste bror fick en av sina fingrar helt avhuggen och skild från handen, då han var liten. Mor tog då en fnoksvamp, gjorde ett litet hål i den samt trädde hela svampen över fingertoppen och band om. Blödningen stannade med samma, men i stället läktes sporer och annat av svampen i och man hade allt besvär med att få bort svampresterna. Detta skedde genom att fingret penslades ofta med karbololja. Blodförgiftning uppstod 32.

märkvärdigt nog inte.

Vår torpare, som även var träskomakare, bodde nära intill byskolan. Han fick ofta besök av småpojkar, som under lek eller av annan anledning fätt svår näsblod, som inte ville avstanna av sej självt. Karl-Johan, så hette mannen, ordnade lätt den saken: han läste några ramsor över pojken, och så var saken klar!

På tal om blodflöde, så hände det ju allt emellanåt att kvinnor hade det besvärligt, hade blodgång mer än normalt vid menstruation och vid barnafödsel (efter den, naturligtvis). Man hade långt till läkare, men om inte de hemmagjorda medlen hjälpte, så måste ju doktor anlitas. En vanlig enkel och billig medicin var finstött kanel, blandad med finstött socker. Av detta pulver skulle sen tas in teskedsvis många gånger dagligen. I de lindrigare fallen sades medlet vara verksamt och leda till förbättring.

Ornbräken (alltså den mest förekommande ormbunken i vår trakt) hade inte precis någon användning alls i medicinen. Men vår lärarinna, fröken Norna Sjöstrand, från Torslunda (på Öland) var dotter till den i botanik bevandrade pastor Sjöstrand (hans namn i N. Fam.-b.) och hon lärde rotens folk att använda bräken (insamlade på hösten, vissna), torka dem samt ha

dem till stoppning i madrasser. Särskilt för barn skulle de vara bra, då de ansågs bota skrofler. Fröken S. hade visst själv blivit botad från den- na åkomma genom att ligga på bräkenmadrass.

Mot sår samt bölder(bollar) användes mycket i min barndom ett plåster, som bereddes huvudsakligast av grankåda med inblandning av någon olja, kanske glycerin, och försåldes av kringvandrande försäljare. Det var hemtillverkat och vid användningen klipptes en lapp ut, rund, av sårets storlek, med en varm knivsudd breddes plåstret ut på lanpen, som lades över såret, varefter man band om det hela. När detta hemmalagade plåster, kåd-plåster, inte längre blev tillgängligt, köptes något liknande på apotek. Detta hade en annan konsistens, det var blixtrande hårt som glas, medan det hemmagjorda var mjukt.

Skabb var en mycket utbredd sjukdom förr i tiden och torde vara en följd av bristande renlighet, men många "renliga" barn blev nersmittade av skabbiga kamrater i skolor och annanstädes. Som botemedel användes ett så enkelt medel som trätjära, som ströks på utslagen, som ju kliade så förskräckligt, att barnen - och vuxna också, för den delen - rev och skubbade sej, så blodet rann. Även i vår tid känner jag ett fall, där en 34.

hel familj fick åka i väg till lasarettet för skabb. De som såg dem efter behandlingen sa, att de var insmorda med tjära, alltså samma medel, som man använde i folkmedicinen.

Vid botandet av revormar användes icke, det jag känner, någon slags växtmedel. Däremot var det kloka gummor, som ritade eller "skrev" på revormarna med en stoppnål eller strumsticka. Jag minns att jag själv som barn blev patient hos vår grannmora, som inte bara botade revormar utan hade lite hokus-pokus för sej i många andra avseenden också: hamra bort stolsteget, ta opp för någon och inte minst som jordemoder i byn och i grannskapet i st.f. den riktiga barnmorskan eller i varje fall såg till barnsängskvinnan, tills hon hann anlända.

Barneksem var mycket vanliga förr, nu förekommer de sällsynt. Utom vad förut skrivits (i en tidigare uppteckning) om botandet av eksem, så fökom bl.a. att man skulle rulla barnet naket i daggen en midsommarnatt, men det skulle vara på en gammal ödetomt, inte hemma på gårdsplanen, och då skulle åkoman vara weg, som om den "strukits bort"!

Mot vårtor förekom många olika slags botemedel: att smörja dem med en fläskbit, som hade stulits, att binda om ett tagelstrå samt låta det

sitta, tills vårtan ramlat av. Eller också skulle man anlita en stor grashoppa, vårtbitare, att knipsa av den fula utväxten. Det effektivaste medlet torde dock ha varit skedvatten, som penslades på, tills vårtan helt frätts bort.

Vid arbete utomhus, med potatisplockning t.ex., uppstod ofta självsprickor på fingrarna. Då var det att smälta beck och drypa i sprickorna. Becket skulle sen få sitta kvar, tills såret var läkt. Smärtsamt detta att få kokhett beck i röda köttet, men mycket effektivt. Och samtidigt hindrades smuts och bakterier att inkomma i såret.

Frossan var förr en mycket alldaglig sjukdom, och även småbarn kunde råka ut för den. Ett sätt att bota eller försöka bota den bestod i, att efter det brödet tagits ut ur bakugnen barnet föstes in för att få ett svettbad. Om det hade åsyftad verkan förmäler inte berättaren (min sagesman).

Förr gick både barn och vuxna mycket barfota, från det snön hade avsmält på våren till snön kom på hösten. Fötterna blev ibland såriga av att gå på vassa stenar, stubbåkrar och i skog och mark bland ris och barr. Särskilt tårna kunde få vad man kallade "halshuggning", d.v.s. en själv-

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

36.

ACC. N:R M. 13512:37.

spricka vidrotten(närmast foten). För att bota detta bands en vit ulltråd om, så att tråden kom att ligga precis i sprickan.Ullens fett läkte, och tråden hindrade irritation, och tån blev återställd av den enkla behandlingen.

Just i denna vecka lade jag märke till, att en husmor gjorde sig redo att salta ner det fläsk, som inte användts till skinka, korv, syltor osv. Det skulle saltas i ett träkar, som stått obegagnat sedan förra julen och behövde tvättas och göras fritt från sur och obehaglig lukt och smak. Det skedde med färskt, nyhugget enris. Det lades i karet, sedan det först tvättats och skurats med kokhett vatten, och på riset slogs karet fullt med kokande vatten. Detta skulle stå någon dag, och så skulle karet sköljas med kallt vatten. Detta var att enlaga, och nu hadeträkärlet fått en ren, frisk och aromatisk doft av skog. En behandling av träkärnl, som sannolikt är mycket gammal.

Om inte flugor precis är ohyra, så är de dock okynnes fä(flyg-fä) och otrevliga samt behöver efterhållning sommartid. Förr i tiden, innan flugfångare och DDT var uppfunna, fick man kriga mot husflugan med andra vapen, som var billiga att anskaffa, därför att man själv kunde skjaffa dem.
37.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

37.

38.

Min mor omtalade, att man i hennes hem i norra Blekinge - metoden begagnades också när hon flyttat till eget hem i Vissefjärda - under flugsäsongen i augusti högg björkruskor, vilka överstänktes med mjölk. Dessa ruskor sattes sen upp i taket i kök och boningsrum på kvällarna, och när det så blivit mörkt, satte sej flugorna för att njuta av mjölkdropparna. Mitt i natten steg någon opp samt stoppade ruskorna i en säck, den ena efter den andra - hur det gick till, kan jag inte fatta, men så beskrevs det - varefter flugorna hamnade i säcken samt skakades loss, varefter ruskan drogs bort och säcken tillslöts. Nu hade man bara att krossa de förhatliga kräken. Det måtte ha varit gott om flugor i stugorna, eftersom denna fångstmetod gav resultat.

En annan växt, flugsvampen, var vapnet i flugkriget. Detta kunde användas dygnet runt och inte bara nattetid. Alltså, flugsvamp plockades, koktes i söt mjölk, som ytterligare sötades med socker för att bli riktigt lockande. Soppan hälldes opp på en tallrik samt ställdes på en säker plats, så att inte barn och katter eller hundar, ja varför inte också grisar och höns, kunde komma åt den ytterst giftiga anrätningen. Flugorna var mycket begivna på denna rätt men tålde inte mycket av den förrän de "noppade å".

Jag har omtalat, att vitmossa brukades vid skurning, men den brukades också vid behandling av ormbett. Man tog och lade ett omslag med vitmossa - den är ju fuktig i själv - på det svullna stället samt band om. Härigenom fördelades svullnaden, så att den gick ner, åtminstone tills - om det ansågs nödvändigt - den bitne kunde föras till läkare. Detta sätt är känt sedan 50 år tillbaka.

Angående "kärleksdroppar", medicin som skulle göra en kallsinnig flicka eller pojke mera tillgänglig, har man ju hört talas om, men något närmare ingående på frågan kan inte göras. Däremot hände det, att både o-gifta och gifta kvinnor, som blivit med barn, gärna ville bli av med det, d.v.s. orsaka ett missfall. Detta kunde ske genom att "förlyfta själv" på stora bördor, vattensår eller potatkorgar eller mjölsäckar, ja, det kunde hända att de gav själv till att försöka lyfta stora stenar för att ett önskat resultat, ett missfall. Många lyckades, andra misslyckades, hur de än försökte. Ett sätt att döda fostret var att ta in lite fosfor, som kunde skrapas av från de förr vanliga tändstickorna, men den metoden var lika farlig för den blivande modern som för fostret. Flickor, som "räkats i olycka" tog risken, då det ansågs som en skam i högsta grad att t.ex. en av

ACC. N.R M. 13512:40.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

socknens rika och hederliga bonddöttrar födde barn innan de blev gifta.

Arsenik - "rättasocker" - var en vara som tillhandahölls på "svarta börsen". Det benämndes även här för "makaarj" samt kunde erhållas av någon kringvandrande knalle eller klok gubbe eller gumma. Som namnet antyder - rättasocker - kunde det brukas att likvidera råttor med och brukades väl också i några fall på detta sätt. Men största användningen var väl till att "muntra opp" gamla hästkrakar, så de blev ystra och verkade yngre och i bättre form än de annars var. Därför brukades arseniken till detta mest av tattare, vilka var talrika för en mansålder sedan, men det fanns ju också andra hästscojare då för tiden. Det var före en provkörning, tattaren gav sin häst en dos arsenik, och så gick det lätt att sälja en värdelös krake till en godtrogen bonde, vilken dagen därpå i sitt stall fann en häst, som var så bedrövlig, att den inte ens kunde resa sig upp i spiltan. Men också i avsikt att begå mord tillhandlade sig personer detta gift; ett ungt folk, som hade undantags gubbe eller -käring att försörja, blandade in lite av giftet i den mat, man gav den gamle, och så slapp man detta onus för gården. Men det upptäcktes ibland: vid min uppväxt talades det om en, som hette Skumpamåla Jon, som suttit på häkte just för den sakens skull. Han var f.ö. en känd bönderman i norra Blekinge och 40. / södra Småland på 1880-talet. -