

ACC. N:R M. 13975: 1-16.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland Upptecknare: Ingeborg Johansson, Marstrand
Härad: Lunnarbo Berättare: " "
Socken: Marstrand Berättarens yrke: Husföreståndarinna
Uppteckningsår: 1956 Född år 1898 i Hinneryd

Väster i hushåll, läckkonst och magi. s. 1-16. LMF 72

Skriv endast på denna sida

Värket i hushåll läkekonst och magi.

Bland äldre personer i dessa bygder får man ofta i samtal höra talas om "de svåra åren" och att man därmed menar åren 1867-1869 har var och en av dessa äldre god kännedom om. Lite mindre i denna karga bygd, där folket under vanliga förhållanden i stort sett hade det svårt då för tiden, gjorde naturligtvis missväxtårens situationen vissa tider ännu svårare, för det fattiga folket, enligt vad de gamla hava berättat. Att man under dylika förhållanden försökte alla möjliga sätt, för att undvika direkt hungersnöd, är ju en given sak, och därför låg det ju nära till hands, att tillämpa åsön om, vad man tidigare hade lärt sig, att i stort sett utsträckning lågga och anjåla med bark. Ett ferebark, (barken av tall) var det enda som i detta fall kunde komma i fråga, skulle ju kunna tänkas även om man inte hade hört de gamla berätta därom.

Detta gjorde de emellertid ganska utförligt, om det var någon ung som gav sig tid att lyssna till vad de i

såväl detta fall, som i så många andra stycken, hade
allt förtälja. Man antog, att det var endast det yttersta av
barken som var användbart, och därför skilde man försiktigt
bort det så kallade baret, som man anemade vara mindre lämpligt
till mjöl. Barken var givetvis fers, då man satte i gång med
kvarning av densamma. På råmjölen, likavisa dem som
änne användas, kunde man sitta oansenliga målt av sådant
mjöl, som sedan blandades med råg, eller kornmjöl, men
man märkte så till att bakerna bakades ut så lätta
som möjligt, ty detta ersättningsmjöl, hade givetvis inte samma
förmåga att svälla, eller som man säger: "göra på sig" som
vad mjölet av såd gör. Viltbrödet, eller bräkarbrödet som det
också kallades, verkade alltid "smält i sticket" så de gamla och
de måtte därmed bara anemad, att det var motsat till det bröd
som bakas av såd, det såges vara stort fulligt och näringsrikt
att baka i allmänhet, någon sin själva ålet "bräkarbröd" vill
ingen gå på tro, men att det "hög" åt för dem också, under
de svåra åren, veta vi, ty det talades om att det var ingalunda

sältsynts på den tiden, att finna hvarre bröd på bondens bord. Att
dryga ut brödsåden med kaffe, var nog betydligt bättre än
med bark, men efter vad man har hört rosades icke detta
beller, utan var säkerligen något endast för nödåren, som man
helst ville slippa att minnas.

Redan vid denna tid, vill det synas som man fyllt upp
ägonen för grönsakernas näringsvärde, ty om en man icke kände
alla som förekomma i våra dagar, veta vi med säkerhet, att vissa
slags grönsaker och växter, både odlade och vilda, vilka sällan eller
aldrig förekomma nu, men som då för tiden utgjorde ett gott
tillskott till den öfver hvarred lagat blena kosten.

Man räknade alltså med, att så snart det blev vår, intäddde också
en lättnad för husmor, som hade matbestyrren om hand. "Och härligt
det var, en kan pläcka nällor (måstlar) om all (målla) i synen
då kan bli mörna gör rätt, en säkert, sade nog husmor
mer än en gång, om en känner de gamla rätt."

Desse grönsaker, äro ju vilda och inga fräter något använde
på den numera, men då det gällde måstlar, synes det som om

de fräsa början varit odlade, ty vid varje gammal tomt, där ett hus har stått, växer nässlor, oner och mindre. "Källekaul," så kallades den soppen som kokades av nässlor, och i vissa fall även kumissniblad, som kunde pluckas vid samma tid. Denna rätt, förekommer även nu, men man följer gärna nyare recept vid tillagning, och såväl denna rätt, som så många andra, har blivit försummad i nyare tid. Milla, lagades ungefär på samma sätt som nässlor, oner syras lagades som skurning och ansågs som en finare rätt, den man inte höll sig med i vardagslag. Medan det är tal om gamla rätter av växter som aldrig förkommer nu, bör man inte förbjuda den rätt som kallades pannkaka, och torde vara något speciellt för denna bygd. En- två gånger om året bakades pannkaka i nästan varje hem, ty det var en tradition, som ingen ville bryta mot. Flere skulle det sagat sig ut om man direktlätit bakas pannkaka till Markaryds smarknad, då var det en gjorda sitt bästa för att fira denna i äldre tid stora folkfest.

4/ Denna slags pannkaka var en produkt av potatis och

rägnmjöl och även morötter, som i detta fall utgjorde sötning-
medel. Potatis och morötter stöttes tillsammans, och här med-
rördes rägnmjöl, och allsammans skulle stå en viss tid, för att
få den rätta söta smaken, och då var den rätta tiden att bredda
ut smeten på plåtar, och baka i den stora ugnen.

Skåflersgröt, som väl också hör till de rätter som växer, som
aldrig förekomma mer. Här var också rägnmjöl och potatis
huvudbeståndsdelarna, men här skulle smeten baka i stället
för baka. Horngränsgröt, var ju en daglig rätt i äldre tid,
men har väl knappast smakt på något bord här i bygden
de sista femtio åren. Samma förhållande fanns det vara
i frågan om "stenkaga", som var en sådan efterfrågad rätt
då man var barn, att man knappast visste något som var
bättre. Nu räknas potatis och rägnmjöl bakades lätta plättar
på stekpannan, och dessa skulle serveras så nybakade och varma
som möjligt. Dessa rätt, hade flera namn, allt efter som
ingredienserna varierade. Var det mindre mjöl och mera
potatis, kalleddes det renskaga, eller gubbakaga, och senliga

och även detta var en förträfflig kaffeersättning menade man. Från andra håll hade man hört att röttbetor och ärtor, med fördel kunde brännas och användas som kaffeersättning, men detta ville man inte acceptera här, utan man höll sig hellre till det gamla som man vant sig vid.

Men var kaffebrägen ett problem för kvinnorna, så var tobaken det för männen kanske i ännu högre grad. Det gällde att finna på något, som i någon mån kunde ersätta tobak och snus, och att man gjorde allskelliga försök härvidlag, har jag ännu i friskt minne. Hårskärlar och hästhoarblad, fick ersätta röttbetor, men någon ersättning för snus, var man int inte i stånd att hitta på, ty det klagades jämt över den usla vara i frågan om snus, som marknaden bjöd ut. I detta sammanhang erindrar jag mig ett kväde: som man hörd så ofta den tiden, och som i korta ord klarlägger läget, om någon till ännu tyrs har glömt det. "Jag lyfter minna händer och ber om mat och gus, men ingen hjälper mig sänder av tobak eller snus, av linna eller kaka pannkaka eller fläsk

och aldrig får jag smaka en droppe ärligt bröd."

Men det blev bättre tiderna! Blott det goda kom igen, och alla smörgåsar sattes på hyllan, och även av dessa svära år, hade man lärt älskligt, som kom väl till pass de svåra åren.

Swamp, nej före år 1911 hade aldrig någon här i bygden hört talas om, att swamp kunde användas till föda. Fastän yngre nyinflyttade folk, hava framkallat vilket förkärffligt födoämne vissa slags swamp är, har man ännu ej lyckats övertyga de äldre härarna, på alla dessa år, utan med en viss avsky betraktas swamplockningen, bara därför att man blev inte vänd vid delatemanen i barndomen. Som barn, blev man förmärad att aldrig röra någon swamp, ty man kunde äta vilka swamp sorter som var giftiga. Skräck det är detta, man inte kan glömma, och dessutom vet man ju, att om man i betesmarkerna har hittat swamp för mjölken en avskyvärd smak, till denna swampsäsong är över. Det är mycket begynn på swamp, och man tror att de skyr inte ens den så kallade "ligorämsmen", som har en sådan avskyvärd lukt,

så den känns på långt håll.

Bland drycker som framställda av växter, torde "berckelaw" vara den som var mest eftersikt. Förra dryck kunde ju inte ästadkommas annat än på vären, men det berättas att man försåg sig med rätt anseende mängder, vid den tid det passade. En cinobär (enbär) bryggdes också i vissa fall något slags öl, men det måtte hava varit i mindre utsträckning, ty det är inte alla gamle här i bygden som hava hört talas om det.

I den gamle hären (Fräsgårdens) som man ännu finner spår efter, som än huset är nedrivet, fanns växter, som man i våra dagar inte skulle hava den minsta användning för. Fläs erindras jag mig hyllbäcken, maloljetubäcken och hämmale. Dessa växter, hade en stor uppgift att fylla i äldre tid. Hyllbäcken här vita blommor, liknande heurder, såväl blomma som blad var användbart, och en viss tid skulle den skäras, torras och beredas. Torgen växte bägge förkylningsmedicin är detta "hyllbä" som det kallas.

och hämmel är vi inne på växter som användes som läkemedel. Hvit hör också malört, som i stor utsträckning användes som magmedicin. Malusta användes också för att skydda sig mot mal, eller smitt, som de gamla sade. Hönsmälske var en kryddväxt, som användes till dricka, men den hade nog en annan uppgift också som läkemedel.

Vidare värt det nämna, (kummin) i den gamla kryddgåsen. Kummin, var dels en krydda, och dels ett läkemedel. I Bröd och ost kryddades med kummin, och det låg vara för detta ändamål men samlade in så mycket av denna vara, fast det som sagt var ett utomordentligt läkemedel oaktade i äldre tid. Kumminbrännvin, skulle finnas i varje hem, och en sup sådant lindrade smärtorna, sade de gamla. Kummin i kokt mjölk, var också medicin, som inte var att frukta menade man. Så här tog man mytta av växterna, och var och en var sin egen läkare. Brännvin var ett beprövat läkemedel, både med och utan tillägg, men malustabrännvin var känt som en utmärkt magmedicin. Brännvin med tillägg av

10

10

"johannesurt", var ögonmedicin på den tiden, men det gällde att blommorna plöskades jämt i den rätta tiden, om det skulle bli ett gott resultat.

Bland läkemedelsväxterna äro vi inte glömma salvia, en växt som fanns i varje gammal källgård. Salvia och väjväxt, (en vild växt som förekommer där jorden är hård och tillkrampad) hade precis samma egenskaper, och hade man inte tillgång till den ene kunde man med fördel använda den andra. "Den äro äro läge, i den äro dras, i äro likare te säe i bultnadu finns inte", säe: Agrens Blom, i kon var inte den då det gällde sådant. Blåge, en växt som liknar ormbunkas, men förekommer som enstaka plantor, på steniga torra backar, var det bästa som fanns för värd. Detta skulle också skördas i rätt tid, förkas och läggas i sängbalken, så skulle snart växten försvinna.

En liten gul oansenlig blomma, som växer på hård tillkrampad jorden, kallas här för "blod", och den tillvaratogs med ovanlig omsorg, ty roten, (här var det den som var användbar) var det bästa medel att stämma blod med, antingen det var människor

eller djur som led av dylika åkommor. Pyllikju, en vit klamma
som växer på ökarrenas, tillvaratogs och användes som blod-
reningssmedel. Till samma ändamål användes särskild björklju.
Man använde tillbakafog växter även i andra syften, än till mat och
medicin förs, och då man ville ha ett radikalt medel
för utrotning av loppor, gick man till skogen och plockade pines-
ris, ty det var särskild effektivt, hade man hört, av de gamla.
Pensris har ju en stark lukt och det var detta som skulle förgöra
lopporna, och under tiden fästas ordnade med sådant (breddes
pensris i kalmen) bekämpade hon att detta var en produkt, som
också användes att lägga på dricka, innan man kände till
hennes som sådant.

Älletju, var ett förträffligt medel mot flugor, och man bekämpade
endast bryta färskt gräs och sätta in, så rymde flugorna.
I potatisbången i källaren, skulle man lägga ginevis, (anvis)
så färdade det för råttor.

Om man skall häkna moss eller mossor till växter, användes
det också på många sätt i äldre tid. Rätt stora mängder

"vedennäs" repades, och förbadas, för vinterbekov, men man använde också direkt färskt. Aldrig skuras väl golvet, utan att det förbadas med vedennäs, och man sade att golvet härigenom blev "snyggt rent". Stegennäs, var en annans slags massa, som man använde för att putsa lensglas o.d.

För färgning av tyg, eller garn, måste man också anlita väster i rätt stor utsträckning, i samma tid. På vissa bokträd växer en svamp, kallad lungfärg, denna skulle annars sönder och kokas, och med en tillsatt av brämsyra, (en kemikalieprodukt) erhöles man en vacker brun färg. För grå mossa som växer på stenar, användes också där det gällde brun färg och grönt kunde man färga i onjelmari, med tillsatt av galläpple. (också en kemikalie). I björklöv, kunde man färga grönt, och i lökskal kunde man färga gult. Detta senare har man i våra dagar tillämpat, då det gällde att färga påskägg, och man har fått ett mycket gott resultat. Hela ceremonien var så enkel, att man enbart kokte lökskalarna en stund, innan

äggen lades i. Efter fem minuter, var äggen gula, och det
var sådana påskäggen skulle vara, även i äldre tid.

Prägnadsväxter, saknades inte heller i den gamla haen.

Träpifolium, serine och snytbärsträsk, torde ha varit
den man mest gick in för, ty vid gamla tårter här i
bygden står dessa buskar ännu, och sprida sin ljuvliga doft.

Utom påskliljor och pingstliljor, (sådana fanns vid varje gård)
fanns där gärna "duvan i arken" (munkabattar) gullgräs,
rännegräs, isörp och "äbröd". I alla är nog de äldste och
mest vanliga som förekom, så gott som över allt, men på
förmånare ställe fanns säkerligen även pioner, löjlmants-
hjärten och kejsarekronor, allt eftersom man hade tid och
intressen för dglit.

Sådan, att skära av blommor från trädgården, är just inte
så gammalt, då det gäller denne bygd, djävr minns jag
tydligt, att det var förbjudet att höra de odlade blommorna,
de skulle stå ute som prädnad, men ville man plocka vilda

14 blommor och geva mor en och annan gång, så kogs det

gerne smok. Att uppsiakta med blommor på höglidsdagar,
är något endast för nyare tid, och seden som sådan, har
säkerligen kommit genom nyinflyttat folk, och ingen minns
att det någon sin förekom före 1920.

Att plantera blommor i en prydnadsträd i krukor, inomhus
(fensdärtrai) är däremot en äldre sed, här i trakten. I forna
tider, växte bland annat krusmarian, slättmarian, läge-
trai, brinnande kärlek och bloddrugga, och naturligtvis
ett myrken också. Detta var ju de vanligaste, de fanns också
i varje stuga, och man bytte sina "tillingar" då som nu, men
man skulle aldrig säga tack för en tilling, för de treis
aldrig planter.

Så är det ju inte friskt, sedan. Lite magi förekom med växer
växer också. Man kokade i kop druckor av växter, som skulle
drickas, såväl för att få kärlek, som för att mista sådan, men
ingen kom med säkerhet fastställa vilka växter det gällde
huvudsak. Det antogs, att "kärblommans" var med i något
samma hang, ty det verkade så mystiskt, då de gamla

finns syn på denna blomma. Den blommar vid midsommars
och förekommer mest i ängsmark. Den som plockade nio-
slags vilda blommor om midsommareftern och lade under
kuddkudden, fick se sin tillkommande i drömmen. Den
som åt upp den första midsommarsen (vitsippa) som hittades
fick ike landväsk det året. Den som hade risorn skulle
skära nio färsk björkpinnar och rida en gång med var
och en omkring gårdarna så skulle den frösinna.
Sådan skrock börde man talas om en och annan gång,
men den generation som var före oss hade redan börjat
insä, att det var ohållbart och ville inte gärna fort-
planta det till kommande led, men däremot var man
mer angelägen om att de unga fingo del av gammal
läsekonst, och ingen betvivlar att de gamla praktiserade
metoderna i många fall hade sin stora betydelse