

ACC. N:R M. 14021:1-20.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Skåne Upptecknare: Nils Svensson, Manglehult
Härad: Albo Berättare: Metta Andersson, Gravelunda,
Socken: Vitaby Berättarens yrke: ämbetsfru Vitaby
Uppteckningsår: 1956 Född år 1867 i Skagestad, Löderups

Växter i hushåll, vävkonst och magi. s. 1-17. Lu F 72
Födoämnen och födovisar. s. 18-20. " 74

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 14021:1.

L. U. F. 72.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

huf 72

1.

Lushäll. Här används ofta olika
saker till att brygga ut mjölet med.
Så används man hiesen slag av bark som
stöts, sedan den först väl torrats, och
blandades med mjölet. Givetvis används
man också potatis för detta ändamål.
Berättelsen har också hört talas om att
syren användes vid mjöletbrygning,
men här ej hört hur man blandat giftet
till vägen. Korffes var ett vanligt sö-
ttighetsmedel som ofta kom till använd-
ning. Vid brygning var detta mycket
vanligt.

Olika saker används man för att
brygga ut kaffet, så kunde man ha olika
slags sid, som brändes o. maldes ungefär

lipadant som man givde med kaffet.
 Vidare följande det också att man i
 sin del hade tagit vara på alla olika
 brödskeppor, som torrades hit och mal-
 des och som användes att dricka ut
 kaffet med. Det följades myskis' som
 att kaffet av sådana skeppor fick sin
 milda god smak. Sådana sken till
 att dricka ut kaffet med användes inte
 bara till rikare utan jämt, återin-
 stann i de fattigare hemmen.

Som ersättning för tobak användes
 torrade blad av mynsta och salvia.
 Sådana torrade blad hade man också
 i prästeboken, när man gick till
 kyrkan. Dessa blev beptade myskis'
 gill.

De svamps suriga obeglig att

äta, och det ansågs farligt för hua-
turerna när dessa rådde kommare att
att äta svamp. Det troddes att
mjölken blev giftig när korerna
fleg svamp i sig, och att vad
det var för slags svamp.

Berättaren tror sig minnas att
svamp på svamningarna började
komma till användning omkring
de sista åren på 1800-talet eller
genast i början på 1900-talet.

All svamp brukade på bygdespråk
kallas för "pögg - bättar" som brukat
var för "pögg" den vanliga benäm-
ningen på groda.

En hel del växter förekommer i krydd-
gårdar såsom lök o. palsternackor,
morötter, tillagor och persilja.

Att brännvin kryddades med To-
kummaspit har berättaren aldrig hört
talas om men något konfymst
ofta till användning som krydda
på brännvin.

En del använde "maläta-brännvin"
för smakens skull, som tyckte att
det var gott o. piffigt med denna
skarpa tillsats på brännvinet, men
i de flesta fall användes nog "mal-
äta-brännvin" som mediciner.

Man brukade ta sig en "maläta-
best" när man hade ont i magen
annars var illamående, eller när
det var o. k. "dagur efter" och
inte man kände sig i form,
beslöt man bra förskottning. Någon
kunde ta o. repr malörtar lian en

Förked malsätskvist, stopps nu
huvudsak i munnen och drälja var
alltförman med en sops brännvin.
Däruut var mycket bra v. höll man
gott i god skilling.

En särskild sorts krydd tillredde
man också av brännvin mest
tillsatt av något malat kummin
och socker. Den här krydd användes
särskilt smaklig och var mycket
bra att ha till hands vid förkyllning.
Berättaren påstår att denna krydd
var så god att manfolk ibland
kände sig så ofta förkylda att det
kunde misstänkas vara mest för det
goda brännvins skull.

5. Den färgningsmedel använde man
färdigt björkis, "hundtjafs" och moss

lilla stenar. Vid färgningen tillgick
man på följande sätt:

Först blöttes man tyget väl och
lät det koka upp i vatten tillsatt
med något alun. Sen lade man
ner det färgmedel som skulle
användas om det nu var björk-
blad, "hindbjöfs" eller mossor.

Sen lade ett par så rätt i kisteln
ett först lade man ett par björkblad,
så ett par tyg, och så skiftades
i de olika läroin med ömsom tyg
o. ömsom färgmedel. Omvärt skulle
man ha ett par med färgmedel.
Det var i huvudsak linnetyg som
färgades och av dessa var det de
finnaste o. finaste tygarna som
blevo jämpest o. bäst färgade.

De grövre tygarna blevo ej så bra
i färgen. Men det krävdes stora
skilt vara vid att färga och hade
gammal försök med olika färgmedel
s. på olika sätt lyckades få en skilt
lyskande resultat när de färgade.
Sådana krävdes blevo ofta sedan
använda i de rikare hemmen och
gäddarna när någonstans mer viktigt
ställe färgas. Dessa specialister och
man på den tiden som var mycket
många som att ej lära bort den
hanslighet med konsten, och det
kann man ju också väl förstå.
Färdig färgades ofta i smycke
ofta. Den färgades vanligen med
"runkljös" eller gröna blad.
Färdigfärgnings sättet var följande:

Färgmålet fick koka samman
med vatten/juice äggan lades i.
Man hade i vanliga fall äggan i en
kassa eller i ett stycke mat eller
någonting dyl. som sedan lades ner
i det kokande färgade vattnet.
Alltså koka färgmålet tillsammans
med äggan.

En del prydnadsväxter odlade man
på den tiden. Då kunde man ha
gorginer, asterer, präst- o.
pingstliljor "gula putter" (har ej
hört något annat namn på dessa
små vackra blommor utom putter)
kanakorn d. v. s. gullviva o. s. v.
Vidare hade man, men det var ju
inte riktigt som prydnadsväxter,
lavendel, mynta, dubrott o. salvia.

Man hade också måtning som kalla-
des isop och som användes ganska
allmänt vid byggning av t.
Man man tillredde denna dryck
hade bräddarna ej skrivit sig.

På den tiden var det ej så vanligt att
ha blommor inomhus som prydnad.
Man hade någon fönsterkrans i vä-
ggt fönster, men inte var det många
de "fönsterkrans", som voro mest van-
liga var poligonier. Det var nog
huvudsakligen vid någon högtid eller
annars vid något stort gille som
man prydd med blommor i hus.
Det var nog de päck- eller päck-
liljor eller möjligen vilka roser.
För lekturen skall man i rummen
hade man ibland lockade rosenblad.

poen man lade på kakebagen för
att det skulle lukta gott.
För den tiden vi här avse, var
det inte brukligt att uppvakta med
blommor på föreläs - eller andra
högtidsdagar. Då var det brukligt
att man uppvaktade med kransar
hemmagjorda ritade kransar, med
olika motiv, där blommor o. så-
dant. Dessa gratulationspresenter
vor mycket vanliga och voro verk-
ligt uppskattade. Berättarna anse
att det är mest på de senaste 35-
eller 40-åren som det blivit mer
och mer vanligt att uppvakta med
blommor.

14021: //.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIVLäkarens och magi

Det var olika värtier som användes till mediciner. Det fanns också vilda blommor, som kallades "röllicka" (röllicka), på knopparna av dessa blommor koktes man te, "röllickste". Detta användes mycket närmande att dricka vid allmän feberhet.

Vid förkyllning drack man hyllsaft som koktes på hyllbär. Hyllbladen voro också bra att ha. När kokte dessa och när de var riktigt varma skulle man lägga dem på ställen där man hade värk. Voro mycket bra mot tandvärk, öronvärk eller liknande. Om man var sjuk nämligen att ha till hands när någon

14021:12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

12.

olycka inträffade. Utmärkt till
att stilla blod. På var också spin-
delväv bra till läkning av sår.
Ett bra botemedel för kvinsjuka
hos kor var detta:

Kor skär den sjuka kor i brän-
nen och tog blodet hufvudsak och
strök på ett stycke blod som kor
fick äta. Detta gällde för att vara
ett osvikligt medel.

Som skydd mot sjukdomar och som
medel också mot sådana rökar
man svavelstänger. som användes.
Korps var också något som
var bra för allt ont, särskilt till
att förbyrja det onda. Kor brukar
de stå korps ute på gräset och

utsej för bönen för att andra makter
i skulle ha: lyft för att få sig in.
En ört som kallades "Loasticka"
(Loasticka) gällde också att vara en
medicin för kramper.

Maniffrun har hört talas om att
kloke gubbar och gammal kvinnan ol-
ka slugs preparat värbland även väster,
som ingredienser till sina mediciner.
De kloke gubbar som mest var kända
o. omtalade för den saken var de många
omtalade "hemspägar". De var mycket
bekant för sina underkurer.

Det fanns också sorts bär från de bus-
ke, och buske som var ganska lika de
förmålska. Dessa bär lilla röda när
de var mogna, lifvande nypon, men
mörka. Dessa bär kallades "rossmanbär".

och det sägs att den som ut av dessa
bär blev "tosig". Barnen voro ständige-
ligen följande att smaka dessa och
därför vågade heller göra detta.

Ännu det någon som var rimspång trodde
allmänt att de skulle ha utit av dessa
bär. Men trodde också allmänt att
de kloke använde dessa "Tosmans-
bär" som ingredienser och tillsetts
i sinna salvor o. medicament. Men
trodde även att svavel och loastiska
o. många andra skänkta kemiska me-
del användes av de kloke.

De kloke gubbar o. gummar voro på
det villä gärna se och smaka detta be-
derson, som berättat detta. Sola var
något mycket underligt, som hänt
huru se gång i hennes ungdom.

Det kan icke förneas nämnas att
Katta Andersson, är en mycket förfärdig
kvinnas vital efter sin ålder och myck-
gott intellekt.

Hon talade om att hon i 20-års
åldern hade tjänat på Bornholms.
Tän hon varit där något år, hon lärdes
bra o. var ganska v. kry. Kände hon sig
lesen och svårmodig och tung till
sinness. Hon hade en tydlig åsning
att ej allt stod rätt till där hemma o.
hon var mycket bekymrad.

Hon fick på sinnet reda på att just
någon av dessa dagar hade hennes
älska väninna där hemma i Skåne
blivit utslätt på ett hemskt sätt, hon hade
blivit våldtagen och dödad.

begående den rörelse som ordinarie-
des på den kloke bestod väl denna
merst av väster, var det innehöll
och man sj, minn mycke' rök ut.
vecklades min den antändes, det var
jag mycke' vanligt att min rök-
de både folk o. på sin sjukdom,
och ibland kunde det gå rätt furi-
öst till. Den som skivare detta
känner till ett full en gång där en
gris blivit sjuk. Grisen var ganska
stor o. skulle bli juldagris o. urkarna
var bekymrade. Hvarann för i sig
till en klok grebb, han fick rökel-
se med honom, grisen skulle rökas
Kristian skulle utföra proceduren
rökelsen lades på en plåt så fän-
des på och så skulle kunnat gå

runst den sjuka gissan se del
gränge med - och lika många
gränge motstod. Gissan låg i
stilla i katten. Den var mycket då-
lig. Kvinnan traskade på med sin
rörelse först på sin häls och så
på andra. Och så var hon färdig.
men då var gissan också död. Så
den gränge backade inte den
klapas den. Den kanske den var
för sent ute.

Luf 74

L. U. F. 74.

Födoämnen och födoämnen

Strump Frågor angående ^{Strump} från be-
svarets i svar till L. U. F. 73.

Gäst Gästkött var det ej många
som ville äta för i världen. Vad det
kunde bero på kanske ej på lätt att
förklara. Berättaren visade det kunde
förklaras på att hästen var ju bondens
dragdjur, tyckte tyvärr och vär, och
när dess kraften dött och hästen ej
mer kunde arbeta tyckte man sig
ej kunna förtära dess kött. Men
kände på visst sätt används förbrukas
då. Gästköttet blev ej alls smek-
ligt, ingen ville äta hästen.

De förtä på siten som nyttjade

hästkött voro nog slaktarisa. Dessa
huvulade ju med djur och kött och
använde hästkött i det egna hushål-
let ville givetvis också gärna sälja
kött vid hästslakt och på så sätt
propagerade slaktarisa för hästkötts
nyttjande för sin egen fötjänsts skull.
Kalv killings lamm

Det var bara när dessa
djur voro 1 eller ett par dagar
gamla som dessa djur användes i
lämpliga och ej heller hälsosamma
att äta. Som exempel kan näm-
nas att vid en större begravnings-
middag som gavs serverades kalvkött
av sex kalv som bara var ett par da-
gar gammal. De flesta av delta-
garna i middagen blevo sjuka

skriat och hade sålunda ej så stor
glädje av den goda gillismaten.

Stiftet av sådane djur som
ej äro öpp grävdes nu

Wilt. Man använde sig då som
nu av vilt i hushållit, det begre br.
och var att br tillkott till matförsörj.
Wierkaninne utgjorde dock ett undantag.
De ville man inte gärna använda till mat.
Cous.

Cous och Tuppae nyttjades som
föda och var då som nu en delika-
tess. Men man slaktade Cous o. Tuppae,
ja, man tog dem helt enkelt och häll
dem i botten och vringarna och så
hugg man av huvudet på djuret.