

ACC. N:R M. 15637: 1-17.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Gustaf Appelberg, Malmö*
Härad: *N. Åsbo* Berättare: " " "
Socken: *Oderljunga* Berättarens yrke: *f. d. ämneslärare*
Uppteckningsår: *1962* Född år *1878* i *Oderljunga*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Väster i hushåll, läkekunst och magi. s. 1-10.
Födoämnen och fördomav. s. 11-17.

LUF 72

" 74

19/6-62

Vätteri hushåll, läkekonst och magi.Hushåll.

I hushållt användes fär liksom nu en massa olika vätter, och jag tror knappst, att det skett någon förändring i deras användning eller be-
läggande de använda vätterna. De viktigaste av dessa vätter är väl kål, morötter, rödbetar, palsternackor, potatis, lök, spenat, sallad, rårar, pepparrot m. fl.

Att någon blandat bark i mjölet för att dryga ut det tror jag inte förkommit här under min tid, alltså från 1880-talet. Visserligen fanns det under min barndom fattiga familjer, som halsovalt, men jag hörde aldrig något från, de bark användes i brödet.

Luf 72

Växteri hushåll, läkekonst och magi.Hushåll.

I hushållit användes för liksom nu en masssa olika växter, och jag tror knappast, att det skett någon förändring i deras användning eller tillämpande de använda växterna. De viktigaste av dessa växter är väl kål, morötter, rödbetar, palsternackor, potatis, lök, spenat, sallad, rypor, pepparrot m. fl.

Att någon blandat bark i mjölet för att dryga ut det tror jag inte förskommnit här under min tid, alltså från 1880-talet. Visserligen fanns det under min barndom fattiga familjer, som halsovalt, men jag hörde aldrig något från, de bark användes i brödet.

Luf 72

Att morötter användas som följningsme-
del har jag mig icke bekant.

I min barndom hade flertalet av lantbo-
folkningen mycket dåligt kaffe, och man blev fö-
trivlad, då man blev tyuden på sidant. Man dry-
gade ut kaffebönorna med maskrasötter (lö-
vsländ), vete eller råg, som rostades. Efter skul-
skiftet hade väl de flesta familjer något bättre
kaffe, men så kom det första världskriget med
sin ramonering, och då bringades man att åter
använda dessa gamla surrogat. Likadant
var det med tobakern. Det vanligaste surro-
gatet här ha varit körsbärsblad, som torkats.

Att svamp kunde användas som mat, var
det nog inte många ^{på landet} som visste eller tänkte
på. Färdt vid tiden för det första världskri-

get, sedan sommargästerna från släderna
började komma och plöcka svamp och anrätta
den, fick man här smaka på den och om plöc-
kar och äls svamp, särskilt kantarell, allmänd
av lantbefolkningen. Att kunna gärna åt svamp
säg man ja, men jag har aldrig hört talas om
någon olägenhet därav för karna. En vanlig
benämning på svamp överlag var "ropf".

Några om ej brukliga drycker framställda
av växter känner jag ej till. Samma växter av vilda
och odlade bär och frukter användes då som om
för framställning av saft och sylt m. m. Som paj-
ter var jag en gång med om att på kvällen baka
ett hål i ett björkträd och avsmaka den fram-
siffrande saften. Den var klar och något sött,
men vi fickas uppskallade den inget vidare

Jag tror mig dock ha hört talas om folk, som
lappade stora mängder bjärksaft och behand-
lade den på något sätt, möjligen genom gäs-
ning, varefter den lär ha kunnat drickas.

I kryddgården hade man många växter:

Simjan, meiran, persilja, lok av olika slag,
pepparrot och kanske kårvel. Hummin och
malört växte väl mest vild. Ite brännvin
kryddades med johannesört känner jag inte
ill, men det var mycket vanligt, att malört
användes för detta ändamål. Man fyllde ett
brännvinsglas med malörtknoppar, fyllde
därpå glaset med brännvin och lände på.

Sedan spriten i brännvinet bunnit ett par
minuter släckte man elden, silade bort mal-
örtknopparna och hade utmärkte malört-

droppar, som räcker för att göra "berk" av ett halvstop brännvin. Ladan malärlsberk var mycket uppskattad och ansågs hälsosam, särskilt för magen. Stöpsen eller stovstram lades på öl vet jag inget om.

Stö välar användes vid rengöring har jag inte hört talas om.

Jag tror, att många använde malärt och psis som medel mot mal och loppor, fast jag tror inte effekten blev så stor. Det väggläs tror jag inte man visste något medel. I pängblåder och garderaber lade man lavendel, men det var för att det skulle lukta godt. Något medel mot or i mjölet tror jag ingen kände till.

Remfärgning av tyger med viltämnen var nog vanligt längre tillbaka, men jag tror,

att den var ganska vanlig i min barndom. Bulikerna föddes ju oftast färdiga tyger. I mitt hem fästom inte någon sådan färgning. Där den fästom tror jag att man använde björk-
löv och vissa lavar, möjligen även blad av ek-
lar al. Pärkäggen färgades ofta med blad av
vild krokus.

I trädgården odlade man blommor av o-
lika slag: penslar, ^{syrenor, hägg,} polströkar, ^{lupiner} vallmo, akaleja, ge-
orginer, rosor av en inhemsk art samt många
andra. Såväl vilda som odlade blommor plac-
kades gärna och såes i vasar som prydnad
i rummen. I de flesta stugarna hade man
dessutom onassor av "fönsterträ" (krubväxter)
av olika slag. Att uppvakta med blommor för
födelse och andra högtidsdagar ^{var} brukligt.

Läkekonst och magi.

Några växter som användes till invärtes medicin för människor, vet jag inget om. Men jag hårdt talas om, att blodrot skulle vara ett medel mot blodfiss hos kor. Det skulle blödnung med svamp eller andra växter känner jag inte till. En del av de äldre brukade lägga spindelväv på ett sår för att stilla blödnungen. Bladen av groblad skulle vara bra att lägga på sår.

Växter, som användas ^{mot} skabb, revorm, asmbett, vartor m. m. Känner jag inte till. Tårter, som vara mycket vanliga här i min barnsöm, trorde man sig kunna bota på två sätt. Antingen förde man patienten till ut och lade dennes fingrar på värtan, på skulle den

minsna bort. Det andra sättet var att man lät
en "kunnig" gubbe eller gammal "knytt" över varten.
Inäret, som användes vid knytingen skulle där-
efter en viss dag och med vissa besvärjelser
läggas under sten ute i skogen.

Väster, som användes för att öka bonadrif-
ten eller för forsterfärdning har jag inte här-
talas om. För forsterfärdning användes nog
oftast fosfor i de gamla då brukliga "sva-
velkornen."

Väster i rummen som skydd mot sjuk-
dom har jag inte talas om.

De "mesommarståtar", som man allmänt
plockade på onidsommarafton genom att man tog
ett exemplar av alla växter man hittade ute
i skog och mark, torkades och bevarades för

ett användas för "rökning" vid fall av ento-
lone sjukdom, oftast förkyfning eller litrande.
Jag antas, att man ansåg, att det bland de
många insamlade växterna måste finnas en
del, som varo medicinskt värdefulla. Pati-
entan fiske stå rak, ett lakar eller en filt
lades över hans huvud och en del av en mid-
sommarskrast placerade i ett kärl mellan
hans fötter och antändes. Rökens därav skulle
den sjukes andas in.

Hade man tillgång till en växt, som kal-
lades "älvväver," att blanda bland det man
skulle bränna, ansåg man effekten skulle bli
ännu bättre. Var "älvväver" hette vet jag inte,
men den liknar en lav och växer här bland
gräset i en och annan backe. Jag har floe-

ACC. N:R M. 15637:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

hal ett par exemplar och belägger dem för po-
skull i bifogade kuvert.



"Ärvärdet"

10

Fodoämnen och färdomar.Swamps.

Ett rätt vanligt namn på svamp i allmänhet här på arten var "mopp." På 1880-talet fanns det nog knappast någon av lantbefolkningen som åt svamp eller tänkte på att den kunde ätas. Fört efter sekelskiftet skedde en förändring därigenom att stadsbefolkningen, som var van att äta svamp, reste ut på landet på somrarna och då fascade på att plöcka och ansätta svamp av olika slag. Detta smittade av sig på lantbefolkningen, som snart fann, att svamp kunde smaka gott. Numera är det vanligt här att insamlare svampplöcka på sensommaren och hästen.

Den förte här på arten, som plöckade svamp

hög 74

för försäljning, var en folkskollärare här ~~från~~, som på hästen 1916 till befolkningens stora förvåning drog omkring i bygderna och placade säckvis med "supp", huvudsakligen kantspeller, som han sedan med god förfjänst sålde till de stans postamångarna i Halmö och Hålsingborg.

Ingen särskild propaganda för svampätning har inte förekommit här.

Här började ^{fram} användas svamp under det första världskriget och nu ätes svamp tåmligen allmänt.

Svampen koktes, varafles den stektes eller användes i smältflor eller skivningar. För personare användning konserverades den.

Att svamp tidigare användes som föda under

X

nödar känner jag inte för.

Nu man inte har tidigare använda svampar
har jag mera berodde på, att man inte visste
eller tänkte på, att den kunde användas, än
på direkt motvilja

Man hade nog fått snabbast reda på, vilka
svampar, som oro ofarliga eller giftiga. Nu
flugsvampen var giftig visste man. Den an-
vändes alltså, lagd i mjölk, för att döda flu-
gor. Och att de svampar kanna äta, måste vara
ofarliga, förstod man. Ingen trodde, att detta
inverkade menligt på mjölken

Nu svamp användes som läkemedel eller
sitt påse eller fräste vet jag inget om. Ordet
"svampbyggare" har jag aldrig hört.

Häst.

I min barndom på 1880-talet var det inte många i denna del av Norra Skåne, som ville äta hästköt. Denna motvilja att äta hästköt finns nog fortfarande, fast man ibland träffar personer, som påstå, att en häskluff är ena delikatessen. När denna allmänna aversion mot hästköt uppkommit, är svårt att säga. Men hästar slaktades ju i regel inte förrän de voro odugliga som dragdjur och köttet från de gamla djur måste ju vara segt och mindre välsmakande. För hästarna slaktades vet jag inte, men jag vet inte något fall, då en häst slaktats här på orten. Alla andra husdjur, oars kött användes i hushållet, slaktades hemma. Här på orten var befolkningen i stort sett självförsörjande beträffande

Katt. Ingen körde omkring och sålde köttvaror.
 I lärtorterna funnos kanske köttbulikes, men
 med den tidens kommunikationer var resan till
 en lärtort en omständlig historia. Därför slak-
 tade man i jän, som till julen, får och kanske
 en ko för hälden. Köttet saltades ner och flä-
 ket röktes genom att man hängde upp det i en
 skarstenen på en särskild ställning. Köttet
 skulle präcka under det kommande året,
 och lag det slut, vilket oftast inbräddade,
 fick den insallade pilen tillgripas. I bond-
 gårdarna tillkom ju en och annan späd-
 kalv, som slaktades. Att någon skulle hälla
 på att slakte en gammal häst föreföll tank-
 bart. Att det fortfarande knappast ätes
 hästkött beror väl huvudsakligen på gammal

Tradition, men också på att källkilar och bu-
liker i regel inte för hästkött, därför att det
är svårare. Men som var den första på arten,
som åt hästköt, vet jag inte. Det har alltid
funnits en och annan, som åt på dant, där
det var iltomligt. Någon sorts propaganda
för ätandet av hästkött känner jag ej till.

Skala, källing och lamm.

Någon motvilja att förtära kött av dessa
djur, tror jag aldrig har förekommit. Svartorn
tror jag, det alltid varit högt uppskattat. Men
någon plaktat dessa djur, då de voro några
dagar gamla, tror jag aldrig förekom.

Yllt.

Kött av vilt av olika slag var alltid upp-
skattat i hushållet, då man kunde komma

→ sådant
 över. skinder, kapphåns, örs och fjäder samt he-
 re och rådjur liksom kammer jagades gärna
 Kolet av råv ansågs välbart.

Höns. Tuffar och höns ätes gärna. Slakten
 tillgrips på att man håll dem i benen och
 högg av huvudet.

Fisk åt man gärna och jag vet ingen sort,
 som man inte ville äta.