

ACC. N:R M. 15652: 1-9.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Olava Andersson, Lunnarp*
Härad: *Ingelstad* Berättare: *olika personer; se uppt. bladens*
Socken: *Krokvästard* Berättarens yrke: *baksida!*
Uppteckningsår: *1961* Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Växter i hushåll, läkekouost och magi. s. 1-9.

LUF 72

29/1-61

Värten i Lushäns läkkaust och magi

Lushäns.

Koriändan användes för ofta som färgmedel
 i smör, så den blev så benämnta gäva känd
 smöret och sålde i närmaste tätbygd. Men när smöret
 nu pressade saften ut, vilken tillvanns det nykärna-
 de smöret som så fick en gulaktig färg. Under kris-
 tiden användes rostade ärtor, höj och kaffeböter
 skurna i tärningar, till kaffe. Rostbärsämnarna
 milda förlust lufttorka innan de rostades. Övermånga
 värtstyg som man brukade säga som en av de bästa
 till kaffesättning. Av hallon- och vinbärsblad samt
 lindblommor fick man en god ersättning för te.
 Bloden torkades, men torkade lillblommor var
 (evid. appteknarens mening) ännu bättre, och var
 dessutom mycket välgörande vid förkylning.
 Blomblad av rosor torkades och användes som
 ersättning för tobak.

Svamps ansågs i slutet på 1800-talet giftig,
 och man var dödligt förskräckt för att äta den.
 All svamp kallades med en gemensamt namn för
 "pogghattar". Men i början på 1900-talet började
 man förstå att använda den. Uppskrivaren minnes
 att han som barn plöjde champinjoner och lämnade
 in i prästgårdsköket, där prästfolket, den
 lärde dr. Wallgren och hans fru, förstod sig på att
 uppkäla vilken lärbok svampen var. Första gången
 uppskrivaren smakade användad svamp var omkring
 år 1908. Han fick en som tjänat i en fin familj
 i Göteborg bjöd på stolta Karl-Johans svampar. Därpå
 köpte vi i vårt föräldrahus ockerå använda svamp,
 och vi båda tyckte det var riktigt plöja den, och gått
 att äta.

Kryddgårderna bjöd på många användbara växter.
 Köket var en vanlig bränsleväskrydda. När hälsa
 en besökande välkomna med "en best" hörd till

"Sagadmyser." Anis och fänkål var fina brödskryddor, och den förstnämnda användes också som brännvinskrydda. Rømmen lades i ost och i bröd och i kålsoppa. Köivet i feta soppor, det soppan kryddades med timjan och mynnan, "doasticha" (libbsticka) lades i osilad mjölk och var allmänt erkänt att koka oxsen, och när slag utslag, i ansiktet som kallades "killeblest" som man kunde "kamma för" när man befann sig i närheten av klammigaste kullebuskar. Bekäffande kulle, eller fläsk, var detta en leuske som man får också fann vid huskondens. De gröna bärren kunde beredas till kappis och de färsades i en lag av ättika och socker, och av de mogna bärren bereddes saft. Bland kryddvärtena fanns ju också isop, äkta valnia, dragon, pepparmynta, "hjärtansfräjd" (kitonmeliss), smush och tyska "aukroin" (äbronn) lavender, krusmynta. De tre senare vanligare i kyrkkökstiden.

Väst färgning förlam ofta vid skolskiftet
och tidigare. Det var huvudsakligen tungspunnat
garn som färgades, samt mattor osv. Av henniken
blev en vacker gulgrön färg och av lavan "stenamossa",
mörkbrunt. Båda dessa växter användes i stor ut-
sträckning. Torra kemikalier behöves nämligen till
vatten ^{eller deppa}. Av gran kaftas erhålls en vacker ljusbrun
färg. Här märks man tillvätta krapp som köptes
i färghandel. Av väsklint fick man en vackert gul
färg, allen tillvätta. Betningsmedlet löstes upp i
vatten. Väst delena urskattes och såldes. I bland-
ningen köptes ganska till det färi lagom färgny-
ans. Av björklöv och 2 valnötshalor erhålls gul
färg, och av reufena gulgrönt. Till olika växter
tillvätta olika kemikalier. Man hade gamla be-
skrivningar så "gö rftv", och man färgade så som-
warem de man eldade ut i bryggkaret. Det blev
nämligen en mycket stark lukt vid färgningen.

En färgnings procedur som man iule gärna
gav sig för var att bereda en slaps blå färg,
som kallades "pottblått". Det framställdes nämligen
av urin. I gödselkorgen tog man urin som stäl-
des i solvärme 4-8 timmar. Indigo tillvälls.
På vämdes det i en kist med kokande vatten,
(således i vattenbad) garnet lades här i tomt, och
bearbetades med pinnar.

Påskäggen färgades oftast i lökskal
som koktes tillsammans med ^{som sälls} mötsbrun (vatska).
I denna kallades äggen. Ville man ha ännu finare
ägg lindades de och med f. ex. smulneksblad,
eller grön moss och det blev fina måstrar på äggen,
som fick kaka i detta "ansley".

Låsa prydnadsväxter i trädgården ockades näseda pion,
"kanskammare" (primula) malva vit flöt, gammal-
dozsrosor, kejsarkronor, "brudgulor" (brudgult lilja)
tusenköror, löjtnantshjärten, "blodsdroppar" (fuchsia)
"brinnande kärleken" eller som den också kallades
"Stolta Henrik" (en mjlikart) gyllenade, linblomma
och så naturligtvis "luteoart" (luteoart) såsom
mynta, tysk och svensk "ambrois" (äbrood), gubba-
skägg (konfara stäklig) salvia, lavendel.

Druk växter: De vanligaste krukväxterna var myntan,
aloe, "muskötta" (muskmadra) som doftade starkt och
gav näs blodet riedhödes, pelargon, aspidistra, vita stjärn
blommor.

För konjering kokades eris i vatten, och därmed
skurades galven. De raudades och lestitöddes även med
~~eris~~ eriskristall. Gubbar från Högskolan sålde eris,
och från kustlandet ^(Själv Rörde bönor mat och så efter sand engang tilligen) sand. Berberis stöddes också på galven.
Det som man hade man gjort tillgängligt till ha "slätten".

Uppmärksamhet med blommor på födelsedagen.

Besättaren Anna Beckman minns att hon
saw haen, för cirka 65 år sedan, var med sin mor
på besök hos sin mor i Glewinge-Tågarp. Mormoren
var en välutbildad bondmora. Det lade värd hennes
födelsedag, och på en bord i kammarstod mottar
av blomlekter i glas såväl vasa som dricksglas.
^{var} Besättaren sammantals av en kyrkoppastor, liksom
kunde tårtpapper och blommor stod tät packade inom
sin kruksiduliga kam. Mormoren berättade: Den lekter
har jag fått av mor Miks Pers, den av Helena Per Svärtes,
o. s. v., o. s. v.

Johan Nilsson antalar att hans farmor på sin 70-årsdag
(hon införde någon gång på 1880-talet) blev uppmärksam
av friherrinnan Margal på Kyrby slott med en
sin blomlekter. Farfadern var bodugärdens förman
vid godset.

Läkarkonst och magi

De så brukade man lägga "lögblad" groddblad. Blad av remsväxten aloe användes för samma ändamål. Rökta persiljerötter användes som urin- drivande medel. Sen nämns var loasticka blandad med ny osilad mjölk effektivt mot eksem. För övrigt vet vi berättarna om något slag av trollslått eller magi i avslutning till värtet.

"Klaka gubbar" fanns det här i närdelen. Den mycket bekant och flitigt anlitas var "Asumsprägen". Han levde i Asum vid Gjöbo. Han kunde många "märkliga konstigheter". När patienten steg in och hans döda kunde "prägen" relatera det samtliga som utspurrat sig i patientens hem mellan familjens medlemmarna innan patienten för i väg till honom. Var någon misstrogen eller tvivlande så hans läkarkonst genomskådade han deras deita. Mot stormedjerna och

Storska Jätter (södana kunde ju förkamma) hade
hän sin eget sätt att hämmas och göra den "spök"
De fick exempelvis iakt hästarna att lämna fjäds-
planen hos Åreuspojken när de skulle återvända hem,
tills både slag och smekningar. Inom fjärdan de ofta till
baka in i stugan och blev "pojken" och ursäkt kunde de
kora bli. Afred Andersson, hundra, var också en
auktör "Lennadoktor" gått till Åreuspojken.
Per Isaksson, Spjutstorp, var en "eftersäddare" till Åreus-
pojken, och konen Johan Pausen kunde också kaften.
En annan klok gubbe som "operat" in på 1920-
och 30 talet var "Ömmemannen" bosad i Gjöbo-
trakten. Om dessa kloka gubbar användes
mediciner av växt som de själva tillagade
är inte särskilt känt, men är mycket möjligt.
Att de bl.a. användes medicin som köptes på apo-
tek, är bekant.