

ACC. N:R M. 15907:1-20.

Landskap: Skåne Upptecknare: Nils Månsson, Lössdalen  
Härad: V. Göinge Berättare: " " m.fl. se sid. 1a!  
Socken: N. Mellby Berättarens yrke: f. d. lantbrukare  
Uppteckningsår: 1962 Född år 1888 i N. Mellby

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Växter i hushåll, läkekunst och magi. s. 1-20. LUF 72  
(sid. 20 teckn.)  
25/5-62

Skriv endast på denna sida.

1-15  
16-26

ACC. N:R M. 15907: /.

Hushåll.

Betr, maträtter tillagade av växter -- så har det inte mig veter-

ligt förekommit att man blandat bark<sup>eller</sup> syror i mjölet för att

dryga ut brödet inte ens mina äldsta vänner har talat om någon-

ting sådant. Däremot vet jag bestämt att man blandade kokt pota-

tis i mjölet när man satte i deg . Det har jag för övrigt själv

varit med om i mitt föräldrahem . Det gick till på så sätt att

man kokte en stor gryta potatis med skalen på och när potatisen

var färdigkokt blev det bråttom. Potatisen skulle nämligen ska-

las så fort som möjligt och läggas i en press medan den var varm.

Då fick hela familjen hjälpa till med att skala potatisen för

att hela koket skulle bli mosat innan potatisen hunnit kallna.

Potatismoset lämpades över i baktråget omedelbart och blandades

med mjölet och degspad, som också var varmt, allt i akt och me-

ning att ingredienserna skulle väl förenas och jäsa och knådas

tillsammans. Det blev ett mycket gott mjukt och smidigt bröd

av dessa ingredienser och vi åt det med god aptit. Hur såg då

en sådan potatispress ut ? Ja, det var en cirka 60 centimeter

lång rund trästock som vanligen hade tre fötter . I stocken var

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Aug 72

se sid. 20

M. 15907: 1a, Nils Månsson  
Landskap: Skåne Berättare: Nils Månsson  
Härad: Västra Göinge Berättarens yrke: F. lantbrukare  
Socken: N. Mellby Berättarens adress: Box 61 Föddala  
Uppteckningsår: 1962 Född år 1888 i N Mellby  
Upptecknare: Nils Månsson

Berättare har också varit Fru Gerda Anderberg Föddala  
Fru Anderberg är född Kjellsson och dotter till lantbr.  
Olof Kjellsson som på sin tid var en ofta anlita  
djur doktor (självlärd). Fru Anderberg är fyllda 75 år  
och har ju varit med före detta århundrades början

borrat ett hål längs hela stocken-- alltså som en tråpump---

och hålet var så pass stort <sup>ett</sup> den största potatis<sup>gick</sup> i det. Så hade

man tillverkat en mindre stock som var så pass tjock att den

väl fyllde det borrarade hålet och kunde föras in i hålet .

Denna s.k. laddstock var försedd ett tvärhandtag avsett för

båda händerna . Givetvis var stocken med hålet i nedre ändan

försedd med en plåtbit med många små hål i , och det var genom

dessa små hål potatisen pressades när den trycktes ner genom

det borrarade hålet. Tänk er situationen -- där sitter hela familjen

omkring den varma potatisgrytan och skalar och bränner sig om

fingrarna-- en efter en hamnar potatisen i pressen och när den

är fylld till brädden stiger en av de deltagande upp och trycker

ner pluggen-laddstocken eller vad man vill kalla den och detta

upprepas till dess alla potatisen sålunda blivit pressade och ham-

nat i bakträget tillsammans med med rågmjöl och degspad och jäst.

Mor i huset rörde om det hela medan det var varmt och lade sedan

över degen för att den skulle behålla värmen och jäsa ordentligt.

Väl genomjäst "slogs brödet upp i " i lagom stora brödkakor

och fick jäsa vidare ännu en stund till dess bakugnen hunnit bli upphettad och rensopad , då sattes brödet in och fick bakas en timma eller så där omkring. Försiktigt fick man öppna på luckan och se efter hur bakningen fortlöpte.

Om morötter använt till sötningsmedel ? Nej inte så långt jag ~~vet~~ vet , men väl förekom det att när man kärnade smör vid en tid då korna fordrades inne på torrfoder , så kunde det hända att smöret blev , som man tyckte en smula blekt, och så färgade man det med saft från morötter som revades på vanligt rivjärn. och pressade saften i smöret, som fick en vacker gul färg av morotsaften.

Ett finurligt och bra sätt att färga smör som eljest skulle sett blekt och färglöst ut. Smaken ~~sk~~ försämrades givetvis inte heller av morotsaften som ju också innehåller näringsämnen.

Ett sådant extra besvär med smöret behövdes inte när korna gick ute och åt grönt gräs, klöver eller vad det nu var . Gick korna på grönbete blev smöret också gult och vackert .

Vilka växter ha förekommit till användning som föda och njutningsmedel? Ja, det är givetvis många Att man gjorde stuvning på

syror var rätt vanligt vid den tid på året då syrorna växte och kunde skördas gröna. . Syrorna växte vilt liksom av sig själva på vissa ställen där det var kalkfattigt, och kunde då repas av och användas till stuvning och de kostade således ingenting mer än besväret att skörda dem. Det fanns också ställen där man odlade en större och smakligare sorts syror i trädgården . De växte ju allt efter som de skördades , det kom nyare och spä-dare syror ju oftare de skördades. Till stuvningen åt man alltid rökat fläsk som stektes ,och fläsk producerades ju på gården och kostade inga kontanter. Man stuvade för övrigt morötter och det var långt vanligare än syror, därför att de kunde skördas på hösten och förvaras i en källare hela vintern och vara till hands året om. Samma var förhållandet med "bruna böror" de skördades och förvarades på torrt ställe och var till hands när när man eventuellt fick lust att laga till dem . Så fanns det gröna ärtor . De skördades innan de var fullmogna medan baljorna var sköra och färska . Ärtbaljorna skars i bitar och stuvades on ay - reddes liksom annan stuvning och åts med stekt-rökt-fläsk till.

De gröna ärtorna kunde man skörda på tid som var lämplig och salta ner dem och ta fram dem även under vintern. Att man odla vitkål och grönkål var mycket vanligt, men kålen stuvades sällan även om det förekom ibland också det. Det vanligaste var att kålen kokades till soppa och då vanligen på fläsk, rökt eller färskt, men mycket ofta på får och lammkött, det senare så gott som alltid på hösten. På hösten slaktade man får och lamm och kålen var också som bäst på hösten, nyskördad även den. Innan vi lämnar ämnet om växter till mat får jag också nämna att på försommaren kunde det hända att de växte nässlor så där bakom någon stans på gården och innan nässlorna blev för gamla och hårda och ettriga kunde man repa av en del nässlor och koka soppa också på dem. De hade smak som bra nog liknade grönkålen och det där ettriga försvann i kokningen. Får tillägga det nässlekål kokades endast i enstaka fall. Angående användning av svamp får jag väl beskriva det under nästa frågeformulär L.U.F. 74 som jag också har brevid mig.

Växter till njutningsmedel (t, ex ersättning för kaffe och tobak)

under nödår.? Ja, låt, mig säga redan från början att fattigt folk i äldre tider använde rostad råg som ersättning för kaffebönor eller för att blanda rostad råg ibland det rostade kaffet för att utdryga detta . Det hände också <sup>att</sup> man på större gårdar, där det många drängar och pigor i maten, gjorde på samma vis och drygade ut kaffebönorna med rostad råg. Så kom det första världskriget 1914 --1918 och då blev det ont om allting i matväg och annat som behövdes. Utrikeshandeln blev avstängd och att få in kaffe blev en omöjlighet särskilt den sista tiden. Då började man att rosta råg och korn igen och bryggde kaffe med dessa hemtillverkade kaffebönor. Vi fick väldigt gott om "kaffe" av hemmatillverkning . Man rostade ek och bokållon och t.o.m. maskrosrötter och potatis . Efter hand växte det fram en fabrikation som tillverkade dessa sorugat. Ett märke som såldes hette "Löventand" och bestod av någon sorts torkade löv, och allt gick att sälja man provade den ena sorten efter den andra . Även om tobak odlas här i eget land ,speciellt i Åhus och Rinkabytrakterna, så blev det ont om tobak också , med påföljd att rökare som hade svårt



att avvara rökandet de började torka, framförallt , körsbärsblad som de fyll<sup>de</sup> pipan i stället för tobak. Alla biodlare som titt och tätt behövde se till sina bin fick bolma på för att hålla bina i schack , de hade långt tidigare lärt den konsten att torka körsbärsblad och röka bina med . Den rökningen skedde inte på vanligt vis så att man drog in röken i mun och mage , utan de torkade löven lades i en behållare försedd med en pip och sedan man tänt på var det bara till att blåsa ut och ställa rökstrålen på bina. Det är tänkbart att man även hade andra sorters löv till rökning , såsom hulle och andra blad med lite stark smak.

Beträffande kryddväxter i trädgårdarna ? så har jag inte hört talas om någon " Johannesört" , men väl malört som på vissa ställen växte vilt och denna malört den tog man vara på och använde i första hand som medel mot mal. En "malörtakost" placerad i en kista där det förvarades kläder -sängkläder -filtar och annat av ylle, den fredade mot mal och kunde ligga där länge , i alla fall till dess det växte ny malört. Men malörten lade man också i brännvin för att ha denna medicin, när magen började komma i olag . ~~XXXXX~~

Den som använde brännvin brukade också ha en liter stående med blandningen brännvin-malört och den som i hushållet blev illamående fick då gärna en eller ett par supar av husfar eller husbonde. Min egen far, som av principiella och religiösa skäl ej använde brännvin eller annan stark dryck laga till en sats med malört och vatten och hade stark tro på att denna beska dryck botade honom. Naturligtvis drack <sup>man</sup> inte vare sig malörtabrännvin eller malörtavatten för att det var gott, nej det var helt som medicin. Att lägga pors eller skvattram på öl har jag inte sett eller hört talas om och inte min sagesman -som är en kvinnaheller.

Har växter använts för rengöringsarbeten av olika slag? Ja det har <sup>det</sup> verkligen i många fall. En knippa björkris inte minst när det var löv på riset eller åtminstone save i det, var ett bra rengöringsmedel om man skulle rengöra en smord gryta eller kittel eller en balja där smuts och smorda saker hade fastnat på innerytorna. Då var det bra med lite hett vatten och en knippa björkris att gnugga innerytorna med, det gav resultat. Skulle man

2

t.ex. ~~na~~ rengöra en vas, flaskor och dyligt av glas då skar man sönder en potatis i små bitar som man fyllde på i glaset eller flaskan och så lagom med vatten, låt det stå en stund, skaka om det ett par gånger och glasytorna blev rena och klara.

Potatisen innehöll givetvis någon sorts syra som hade den förmågan att upplösa smutsen så den följde med ut i samband att glaset tömdes. Några växtmedel mot ohyra såsom vägglöss och annan ohyra har jag inte hört talas om och inte min sagesman heller. Mot vägglöss -schäcktor-- använde man hett vatten som sprutades på de ställen där man befarade att de otrevliga hyresgästerna höll till. Skålla schäcktor var ett vanligt och känt uttryck, men alla visste <sup>att</sup> medlet långt ifrån var hundra procentigt verkande.

När det gällde färgning av garner och tyger, färdiga strumpor så nog använde man både björklöv, björkbark, hundkåx och inte minst "Stemmossa". Men hur det gick till i praktiken det vet jag sannerligen inte och inte min kvinliga sagesman heller, fast hon är fyllda 75 år. För henne som för mig har vi sett våra mödrar

syssla med färgning men alls inte lärt konsten . Man färga svart  
-vita ullstrumpor till svarta. Brunt när det gällde ullgarn som  
skulle vävas in i en väv . Man färga också mattor i olika  
färger för att kunna få fram en tillfredställande randning på  
mattorna. Det här ligger långt tillbaka i tiden och jag tror  
inte att det färgades hemma efter detta århundrades början.

Påskäggen -Ja de åts hemma hos oss ofärgade , kan inte komma ihåg  
de färgades någon gång . Min sagesman däremot vet berätta att man  
tog ytterskalen på den vanliga löken--potatislöken-- och lade i  
det vatten som äggen kokades i , och så vart äggen bruna när de  
var kokta. Några tecknade ägg som ritats med olika färger var  
inte brukligt.

Vilka växter användes till invärtes medicin ? Ja pulvriserade  
liljekonvaljebär mot fallandesot eller te på skvattram mot kök-  
hosta har vi inte hört talas om -- men däremot blodrot mot blod-  
blodpiss- blodhalning som vi kallade det här- hos kor det har vi  
hört talas om att det använts . Dock var det inte så vanligt som  
kärnmjök och alun , det tog man till när korna halade blod i uri-  
nen.

Dessa syrliga saker kärnmjök och alun krymte samman blodkärlen i kons inre och botade således blodhalningen och den inte varat för länge och blodet helt försvunnit från kon.

Brukade man lägga vissa sorters blad på sår ? Ja det var endast de s.k grobladen -- en liten växt med blanka och rätt så hållbara blad som växte kring husen där det fanns hårt tilltrampad mark.

Har sett det en enda gång att man tog sådana blad och lade över ett sår -inte nytt sår precis . Det hade den egenskapen att det inte bekade i och fäste i såret . ~~s~~ Någon sorts <sup>svamp</sup> ~~smar~~ till att stilla blödning med har vi inte reda på och inga som helst avkok på örter mot skabb ,revorm eller ormbett och ingen växtsalva till såriga spenar hos kor eller ~~m~~mugg hos hästar känner vi inte till heller . Såriga spenar hos kor botade man med något fettämne som smordes på så inte huden torkade i solvärmen och mot ~~m~~mugg hos hästar <sup>n</sup> använde man " Blåsten" som köptes i en vanlig affär . Blåstenen blöttes upp i vatten och så tvättade man hästens "karleder" några gånger och det gav i regel resultat.

Att någon eller några sorters växter användes för att öka

ACC. N:R M. 15907:12.

könsdriften hos djur och människor har vi inte hört talas om .

Inte heller vet vi om att någon sorts bär eller växter användes

som fosterfördrivningsmedel . Den enda vi vet det fallet är att

såpvatten om det dracks eller togs in skulle förhindra att

foster bildades .Det är saker som taldes om så där i allmänhet

men vilka som brukade dessa konster kunde givetvis svårligen ut-

rönas. Det var saker som var hemliga och försiggick i löndom.

Någon sorts magisk tro på att vissa växter skulle skydda mot

sjukdom har vi heller inte hört något om , men att sätta in blom-

mor i ett rum och därigenom rena luften där , det hände allt

då och då. Somliga blommor t.ex. gasmin var alltför starka i

doften för att kunna stå i ett rum så länge . Inte heller har

vi hört att man bar på sig flogrönn eller kastanjenötter eller

andra växter för att skydda sig emot ont . Att man rökade en sjuk

som hade andtäppa--astma-- det har förekommit men inte som en

tro på ~~magi~~ <sup>det</sup> utan var själva röken som skulle ha välgörande in-

verkan på luftrör och lungor.

Om det funnits någon "klok gubbe" på vår ort ? Ja det har det

visst . Det var "Möllejensen" i Sandåkra , han var klok gubbe som var känd långt utanför socknens gränser och hade en omfattande ~~praktik~~ praktik och långväga resenärer sökte honom för allt möjligt ! "Möllejensen " som egentligen hette Jöns Olsson , var som mannet anger möllare . Han kunde tala om för folk var ett kreatur eller häst befann sig som kommit bort . tillrättaskaffa stulet gods och tvinga tjuven att bära hem det stulna--- men han bota mycken sjukdom också på sitt underliga vis och hade salvor och dekokter av egen tillverkning som var prima .

Om Mölle-Jensen kan Ni vidare läsa i Norra Mellby sockenbok med början på sidan 305 , där har jag skrivit mer utförligt om denne märklige man. Så har vi härt talas om en gubbe som kallades för "Slinken" som hjälpte folk mot tandverk och annat elände . Han bodde inte här i socknen --bodde neråt Gärds härad men vilken socken vet jag inte .

Så var det blommor som växte i trädgårdarna i äldre tider .

Ja vi hade ju "Lavendeln" en härlig växt som doftade gott och kvinnfolken bar gärna några kvistar lavendel med när de gick i

kyrkan på söndagen . En lavendelkost, en näsduk och en psamlbok  
var de tre saker en kvinna bar med sig ,så där synligt när de  
gick i kyrkan. Lavendeln växte inte överallt , hemma hos oss  
försökte vi med lavendel , men den trivdes inte . Däremot hade  
vi en granne som bodde uppåt backarna där det var lite bottensurt  
där växte lavendeln frodigt år efter år . Den blommade också  
och var grann att skåda jämte det att den doftade härligt.  
Så fanns det "Kejsarkronan " en högväxt blomma med grova blad  
ljusröda till färgen , den var också den flerårig och kom igen  
varje vår. Så fanns det pioner , mörkröda och stora blommor  
och rik bladväxt , de kom också igen varje år. och blommade rik-  
ligt men doftade inte alls. Det fanns rosor , dock ej förädlade  
utan vildvuxna , men härdiga och kom åter vår efter vår.  
Påsk och pingstliljor har också funnits så länge jag minns .  
Akleja och Svärdlija och en liten vit blomma som i dagligt tal  
kallades "Barsärka" . Kommin hörde till kryddväxterna och kalla-  
des i dagligt tal för "Komjan" och odlades på varje ställe .  
Komjan gav riklig skörd och den var fin att krydda ost med.



Beträffande ormbett och botemedel mot detta så vet vi inget om att "ormbunke" använts som botemedel ~~xxx~~ mot ormbett. Lyckligtvis var det högst sällan som en sådan olycka inträffade att någon blev biten av en orm. Under hela mitt långa liv har jag bevittnat två sådana olyckor som ormbett och i båda fallen fick läkare ingripa för att bota skadan. Den gamla historien om att flickor plockade sju sorters blomster midsommarnatten och lade dem under sin huvudkudde när hon lade sig för att drömma om vem som skulle bli hennes tillkommande--alltså drömma om den man hon skulle bli gift med , den har vi hört , men vet vi inte om något sådant fall inträffat . Men att äta en salt sill -hela sillen-- på kvällen till Lucie natt för att i drömmen bli bjuden vatten att dricka av henne eller honom som man skulle bli gift med, det har inträffat. Vi hade hemma i mitt föräldrahem undantagskontrakt med en förre ägare Måns Jonsson hette han ,även kallad Måns Storm efter en farfar till honom som bar namnet Storm (knektanamn) . Denne Måns Storm hämtade årligen en yunna råg hos oss som han fick i undantag . Han bodde halvannan mil norrut och vi träffade

honom endast en gång om året och då berättade han alltid om

hur det var på stället under hans tid och om förhållandena i övrigt

i byn. Om sig själv berättade han om hur han ätit en salt sill

innan han lade sig Lucie natt och han drömde om hur en vacker

änka som bodde i byn kom till honom och gav honom vatten som

han drack - det var en avlång skål med en ring i vardera ändan .

Jag höll i de båda ringarna och drack vädeliga och hon som bjöd

mig vatten blev jag gift med och hon var det grannaste fruntimmer

som fanns i hela bygden ,tillägger Måns Storm. Jag vet att det

varit flera som försökt detta sätt för att blicka in i framtiden

men ingen har lyckats mer än<sup>i</sup>det ovan angivna fallet.

När det gäller skrock så nog florerade det en hel del sådant.

Så t.ex. var det i hög grad otur om man gav sig iväg till mark-

nad för att sälja något och då mötte en kvinna , i sämsta fall

en gammal sådan, då blev det ingen affär av eller blev det dåligt

med affärena. Det är inte så länge sen en man från Häglinge be-

rättade för mig om hur han som ung pojke i tidig morgon mötte

en kopparslagare där i byn som var på väg till marknaden i Hörby.

När kopparslagare mötte den unge pojken trax utanför sin gård.  
blev han så glad att han ropade till pojken "det var roligt att  
att jag mötte en pojke" det betyder tur till goda affärer och  
så klaschade han på hästarna i glad förväntan om en bra marknad.  
Det hade också en viss betydelse från vilket håll man första gång-  
en för året hörde Göken gala. Söder blev "säagök" d.v.s. det  
blev bra med säd det året. Jag tror det var norr som var "döagök"  
d.v.s. det blev dödsfall i släkten, vad det betydde med öster  
och västergök har jag inte i minnet. Första fjäriln man såg skulle  
skulle helst vara flygande, det betydde rörelse och framgång,  
satt fjäriln stilla blev det stillastående och tillbakagång.  
Jag kände en gubbe, som för övrigt var morbror till min mor,  
han hade alltid röda hästar, det var den grannaste färg på  
hästar som han visste. När han t.ex skulle iväg med sitt röda sto  
till hingsten för att få föl ordnade han så att han<sup>s</sup> andra röda häst  
skulle vara i beredskap och först möta stoet som varit hos hingsten.  
Det lyckades alltid påstod han så han fick alltid röda hästar.  
Ett gammalt par Lille-Jöns och Troen hade en liten åkerlapp om

ett tunnland och på detta tunnland hade en ko. Kom man i den om-  
ständigheten att kon måste säljas som varande för gammal och  
inte blev med kalv , så köpte de en ny ko , men den nya kon  
skulle inte gå in i den lilla stallen första gången på vanligt  
vis . Den skulle gå in baklänges allt för hindra knytt och då-  
lighet att skada kon. Det var rätt besvärligt att få in kon bak-  
länges , för det första var kon ovand vid platsen och för det  
andra var tröskeln hög och det gick inte så lätt att trampa bak-  
länges över den. När man hög säd och band i kärvar och dessa  
kärvar sattes upp i travar par om par så hände det att det blev  
en udda kärve över till sist . Det hade bra betydelse , då blev  
det mera säd på åkern nästa år sades det.

I min tidigaste barndom bodde granne intill oss en gumma som  
i dagligt tal kallades Hin-stu-mor - d.v.s hon bodde i hinstuan  
som undantagskvinna -- hade ägt gården förut och bodde nu kvar  
i en mindre "stua" . En gammal rar gumma men skrockfull i allt  
möjligt . Hon trodde fullt och fast på "mjölkaharar " som lurigt  
folk skicka ut att mjölka andras kor . Gick det dåligt med kär-  
ningen av smör så trodde hon genast att någon förgjort det för henne.

I mörkret såg hon och hörde så mycket . Det kunde vara en hund  
 med röda ögon och det kunde larma i krokarna på ett mystiskt  
 sätt. När vi barn hörde henne berätta om allt detta så trodde vi  
 också - men mina föräldrar övertygade hon inte . Berättar detta  
 för att i någon mån markera gränserna då folk började upphöra  
 att tro på dessa övernaturliga ting. Mina föräldrar var födda ,  
 min far 1846 och min mor 1855- men histumor tillhörde en äldre  
 generation liksom förut nämnda Lille-Jöns och Troen. Hin-stu-mor  
 dog ungefär vid sekelskiftet och Jöns och Troen några år senare.

M. 15907: 20.

20.

Landskap: Skåne Berättare: Nils Månsson  
Härad: Västra Göinge Berättarens yrke: F. lantbrukare  
Socken: N. Mellby Berättarens adress: Box 61 Pösdala  
Uppteckningsår: 1962 Född år 1888 i N. Mellby  
Upptecknare: Nils Månsson

Skiss av en potatispress = i dagligt tal kallad  
"Pära kröft".

Pära = potatis.  
kröfta =  
krama

