

# Afhandling om Islands-och renlafvens nytta och användbarhet, såsom födoämne

Kröningsvärd, Carl Gustaf,

*12 M Br.*



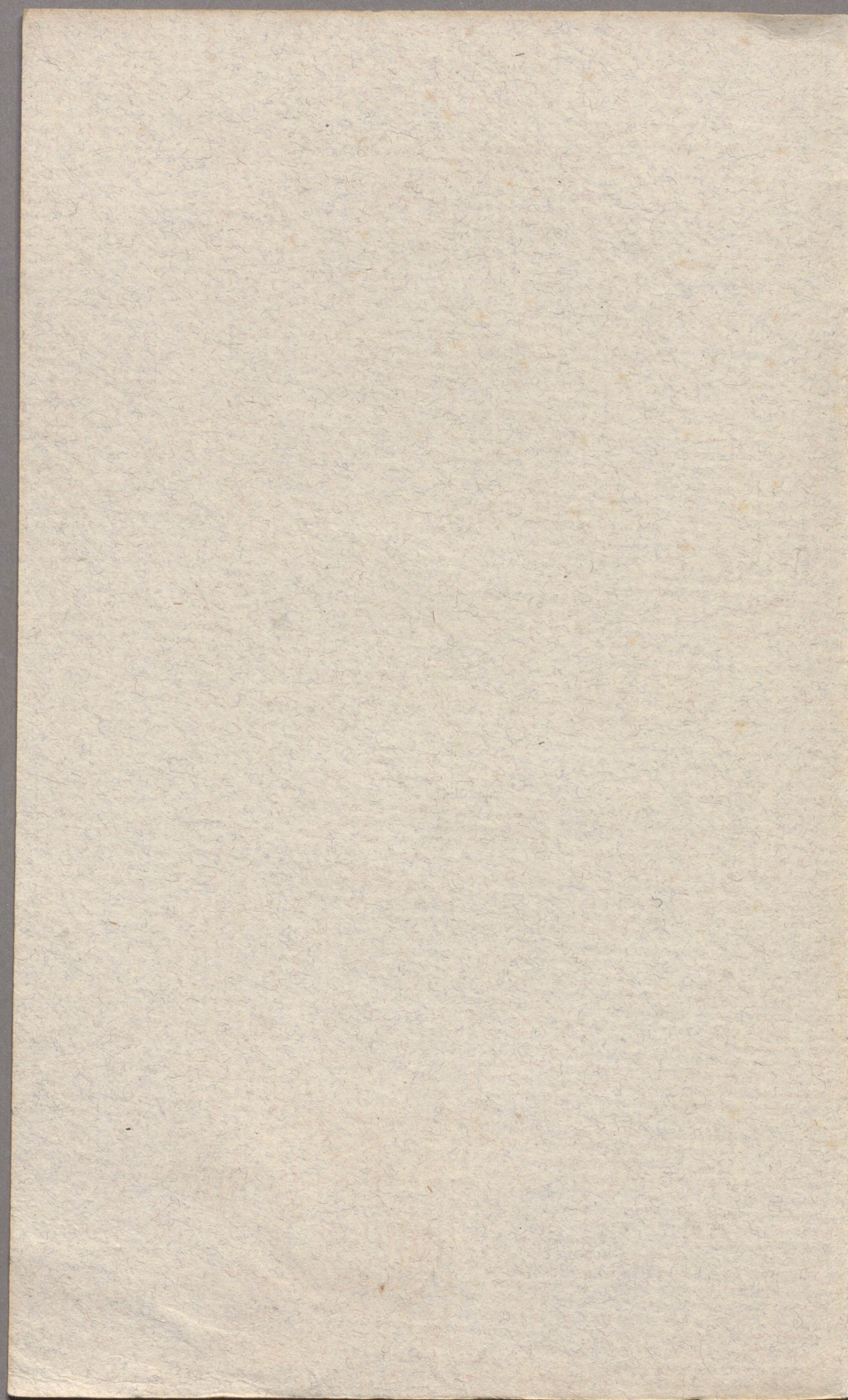
K. KONINGS SVARD, C. G.

Ex. A



Ekon.  
Kalkkonst  
(Br.)

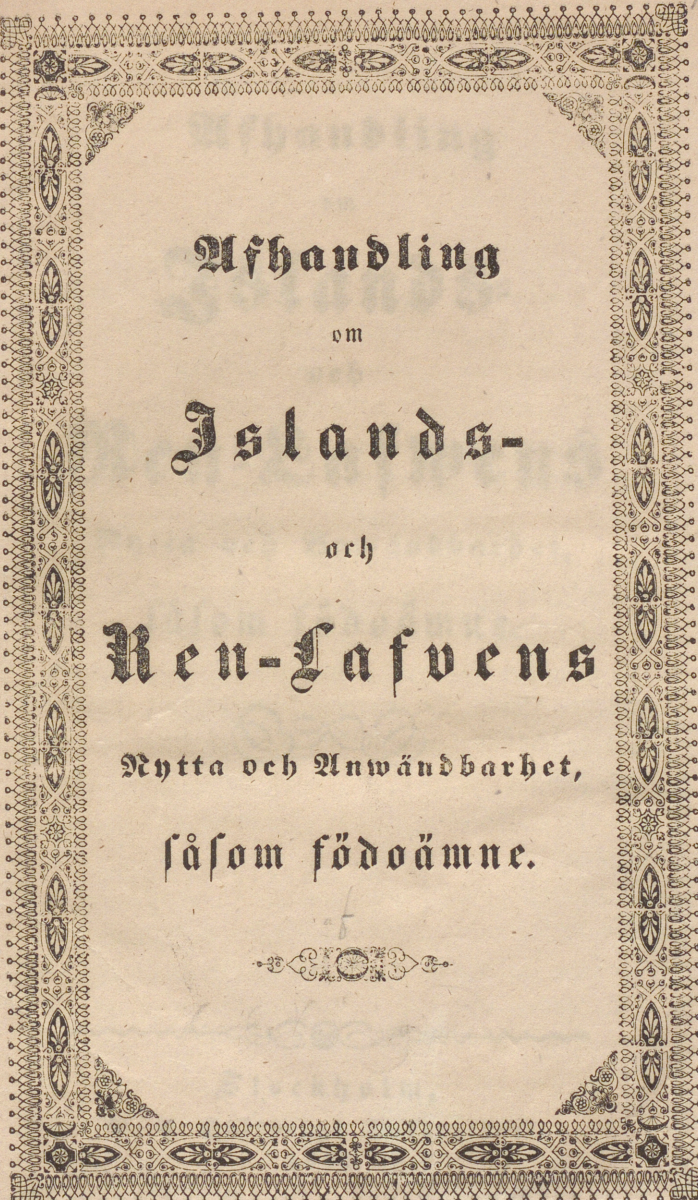
1849



KRÖNINGSSVÄRD, C.G

Ex.A

Ekstr  
Kokhört  
(P. 3)



Abhandling  
om  
Islands-  
och  
Ren-Lasvens  
Nyttä och Användbarhet,  
såsom födoämne.

Stholm 1849

1849

Handlung

Handlung

Handlung

Handlung

Handlung

Handlung

Handlung

**Afhandling**

om

**Islands-**

och

**Ken=Lafwens**

**Nytta och Användbarhet,**

**såsom födoämne.**



**Stockholm,**

**P. A. Huldbergs Boktryckeri,**

**1849.**



Denna lilla afhandling, som i synnerhet är ägnad åt Dalarnes fattigare husfäder i bland allmogen och öfrige arbets-klasser, hwilkas nödtorftiga utkomst, icke så sällan, genom inträffade misshärför och en derpå följande dyr tid, mer än wanligt förswäras, är allenast ett Forret, men hufwudsakligt, sammandrag af de flere rön och upplysningar, i affiende på detta hushållsämne, som af årtillige skriftställare blifwit samlade och åfwen offentliggjorda, ehuru icke på ett sådant sätt, att desamma funnat komma till den större allmänhetens kännedom, i synnerhet de folk-klassers, hwilkas behof deraf warit och ännu är måst ögonstenligt. Stockholm i November 1848.

**C. G. Kröningswärd.**

— — — — —



Island de wärtrikets alster, hwilka, då de wanliga  
sådeslagen efter inträffande miswårter blifwa otillräkli-  
ge i och för den fattigare befolkningens framföbände,  
kunna såsom födoämnen användas, intaga i wår tassa,  
af obliida är ofta nog hemsökta Nerb, åtskilliga Lafs-  
arter, wanligen Mosor benämnde, ett utmärkt rum. Af  
dessa, är det likwäl endast på twänne ymnigast förekom-  
mande arter, nämligen Islands-Lafwen och Ken-  
Lafwen, eller så kallade Islands-Mosan och Ken-  
Mosan, som denna lilla afhandling har afseende.

Islands-Lafwen förekommer i synnerhet på ma-  
gra ljunghedar och tallbewårta sandmoar. Den wårer  
merendels i små tufwor eller klasar, och består af bre-  
dare eller smalare, upprätta, tunna, flifiga, på undre st-  
dan hwitprickiga blad, hwilkas inåt böjda kantar äro  
med fina taggar tätt besatta. Lorr, är den spröd och  
till färgen brun, nedtill mot jorden rödaktig, men suftad  
blifwer den seg och nästan smutsgrön till färgen. Den-  
na lasart har en sådan återwårt, att man, merendels

efter 3 a 4 år, kan på samma trakt, der den förut blifwit förödad, åter-göra en ny insamling af densamma.

**Ren-Laswen** åter, är den mäst allmänna och tilika bäst kända i hela Norden. Den bekläder, snart sagdt, hela berg, öppna skogstrakter och sandhedar, samt sprider sig så lätt, att den inom få år har öfwertäckt den mark, som af skogseldar eller massar (Tall-Laswen) blifwit förhärjad. På bergen förekommer den i stora massor med hwit eller gråaktig färg, bestående af en mängd trinda, ihåliga, tätt tillhopa sittande, hornliktgreniga stjekar, hwilka i artens torra tillstånd äro mycket spröda. Den finnes äfwen i mängd ibland mosan in i skogarne, men är icke der, så sammanhängande som på bergen och hedarne, samt återwäres ej heller der, lika så fort, som Islands-laswen.

Deßa bägge Lasarter, af hwilka en mängd naturliga exemplar är denna afhandling bifogad, innehålla ganska närande och hälsosamma beståndsdelar, såsom gelée, wärtilim och stärkelse, samt äro följaktligen widertjenligare att använda till föda, än sådana nöbbrödsämnen, hwilka den fattigare befolkningen efter inträffande miswårter, i och för hungrens stillande wauligen tillitar, såsom t. ex. tallbarken, af hwilken man tillreder ett slags bröd, som är, icke blott ganska widrigt för smaken och innehåller mindre närande beståndsdelar, än det bröd, som beredes af agnar och hackelse m. m., utan ock skadligt för hälsan, emedan det är stoppande och förorsakar flere slags sjukdomar, då deremot det af deßa båda Lasarter tillredda bröd icke allenast är hälsosamt,

utan åfwen mycket föbande. På Island, denna af naturen i många fall wanlottade ö, är i synnerhet begagnandet af Lafwar till föda för menniskan allmänt känt och infördt. Af Islands- och Ren-Lafwen insamlas der alla år betydbliga förråder, och man skattar 2 tunnor rensad och sönderhackad, samt något sammanpackad, laf, i wärde lika med en tunna sädesmjöl. Man hysar icke heller der någon fördom emot användandet af dessa slags wårt-afster, utan skattar dem högt, såsom en För-synens gåsua, på hwilken brist aldrig är att befara.

---

Lafwarnes insamlande bör hålft ske under regnwärder, eller strax efter sådant, emedan de då lättast löfna från sina fästen, utan att smulas sönder, och kunna sedan lättare skiljas från främmande tillsatser, såsom sand, jord och mossa m. m. Detta verkställes med en kratta eller härp, eller oc medelst plockning, hwartill barn lätteligen kunna inöfwas och användas. Sedan man insamlat ett förråd deraf och rensat betsamma, lägges det i ett med tapp försedt bryggkar eller annat tjenligt kärl och öfvergiutes med kokhet watten, i hwilket det minst ett halft dygn bör blifwa liggande, på det att den bäfka, som lafwen innehåller, må utlakas; hwarefter detta watten aftappas och masan å nyo öfvergiutes med kallt watten, hwilket efter några timmars förlopp åfwen aftappas. Från den högt obetydliga bäfka, som, efter detta behandlingsfätt, lafwen ändoc bibehåller, skiljes en derigenom, att man i stället lägger den, rensad och

fönderhackad eller froßad, i ett lag, bestående af tvåanne delar watten och en del byfes lut, t. ex. fyra kannor af det förra och tvåanne kannor af det sednare slaget, om laswen väger två a tre marke, och efter enahanda proportion, när deß wigt är högre. I denna sålunda utspädda lut lemnas laswen ett dygn, hwarunder den några gånger omröres; sedan afhålles luten, hwarefter masan framås eller prähas, men så lindrigt att stärkelse-ämnet ej må förminskas, samt stöljes 2 a 3 gånger i kallt oblandadt watten. Sedermere öfvergjutes masan å nyo med kallt watten och hålles deri ett dygn, hwar på den upptages, utbredes och torkas, antingen i lusten, eller som bäst och snarast förliggår, i solkenet, eller som nästan allestädes, och när som helst kan ske, i en måttligt uppelbad badstufwa. Till gröt och wälling, hwar till mjölet af deßa lasarter, såsom mennisko-föda, ända närsenligast användes (likasom sädesmjöl, till sådana slags anrättningar begagnadt, är mera närande, än såsom bakadt till bröd), kan sedermere den sålunda behandlade laswen, utan ytterligare torkning, genast begagnas, i hwilket afseende den på tjenligt sätt bör, så wida detta icke redan flödt, froßas eller fönderbultas, hwarefter det sålunda beredda förrådet kan i slutna, på en torr plats ställda kärl, i många år oskadat förwaras. Will man bereda bröd af las, är det dock nödwändigt, att den förmales till mjöl, hwilket låter sig lätt göra, om den torkas något hårdare i en ugn eller på en badstuf-laswa; men likwäl ej så hårdt, att den blifwer bränd eller röktig. Flere sprödare arter, och ibland dem Ken-

lofwen, kunna dock förmalas till mjöl, utan att wara mera hårdt torkade, än som de, på bergen och öppnare flogstrakter, under warma och torra sommar dagar förekomma och då blifwa insamlade.

Gröt af Islands las, tillredes på det sätt, att man till en tredjedels kanna mjöl af denna las-art tager ett wanligt ämbar watten och kokar det öppet öfwer en jern eld under stitig omröring i 2 a 3 timmar, eller till des spadet synes wara tjocknadt och begynner att gifwa luft från sig, eller puttra, då massan öses upp i ett wanligt gröttråg, sedan man förut saltat den, och lemmas der att kallna, hwarwid den stelnar och blir mera fast eller stadig än en wanlig mjölgröt. Derefter ombwälfwes den på ett flatt fat och ätes, antingen med mjölk eller så kalladt spisöl, om tillgång derpå gifwes, då den skall bestimås nära nog lika behaglig för smaken, som en gröt, tillagad af sädesmjöl. Man kan äfwen skära denna slags gröt i skifwor och lindrigt torka dem på en plåt, eller i en uppvärmd stekpanna, hwar efter dessa skifwor kunna, såsom ett, både södande och icke osmakligt nödbredd begagnas.

Wälling af samma slags las-art, tillredes åter sålunda, att man till en mark fint sönderkrobad las tager en och en half eller en och tre sjerdedels kanna watten, som långsamt kokas intill des en kanna eller nio quarter endast återstå, hwarpå den sålunda blesna wällingen, så het som den är, silas genom en wanlig sil, eller ett tätare durchslag och det quarstannade, i ett linneflåde utwrides. Har man då tillgång på söt mjölk, eller på

ostwafsla, så att någon obetyblig del beras, jemte litet salt, under kokningen kan tillsättas, blifwer denna wålling än mera smaklig och närande; hwartill kommer, att mjölk, kokt med Islandsflaf, hindras derigenom ifrån att löpa tillsammans, eller löppna, och kan, utan att ysta, å nyo uppkokas.

Wålling tillredes ock af Renlafwens mjöl, på samma sätt, som annan mjölkwålling, hwarwid, till ett stop mjölk, twänne knäppnäsvar lasmjöl äro tillräckliga. Ju längre den sedan kokas, i synnerhet när man har en ymnigare tillgång på mjölk, ju bättre och ätbarare blifwer den, och får, när den kallnat, en sötare och mera behaglig smak.

Bröd beredes bäst af Renlafwens mjöl, antingen ensamt eller blandadt med litet sädesmjöl, på samma sätt, som wid wanlig brödbakning. Denna tillblandning gifwer detta slags bröd ett fastare sammanhang och en bättre smak. Således kan man, medelst tillsats af en fjerdedel sädesmjöl emot lasmjölet, och en wanlig portion jäst, af denna slags deg erhålla ett bröd, som är fullt ätbart och äfwen en lång tid kan förwaras, utan att, genom osmak eller någon ohyras åverkan, försämras.

Mjöl af Islandsflafwen är deremot ej så tjenligt till brödberedning, men det är mera södande, och beras kan jemwål genom någon tillsats af sädesmjöl ett hälso- samt bröd erhållas. Ensam användt, bildar dock detta slags mjöl ej någon sammanhängande massa, men denna swårighet kan besegras. Man kokar t. ex. ett spad

eller tillämnadt degwatten på krosade eller groft malda hafre-korn, tills det blifwer något tjockt eller stlemmigt, och inknådar deri lasmjölet; men en person måste då tillreda en liten portion i sänder, hwarpå en annan genast utfaslar den till så kalladt **Tunnbröd**, hwilket strax bör gräddas, emedan begen annars för hastigt hårdnar. Skulle tillgång på hafra saknas, så att ett större nödsfall är för handen, kan till ett dylikt degwatten, den inre tallbarken, medelst stark sjudning användas, hwar- efter, med sjelfwa brödetts beredning, på enahanda sätt förfaras. Detta sebnare slags bröd blifwer wäl icke så wälsmakande, som det förra slaget, men likwäl ätbarare och mindre ohälsosamt, än det som af tallbarkens mjöl, utan annan tillsats, beredes. Är man i tillfälle, att till någon del kunna uppblanda detta lasmjöl, med sädesmjöl, så behöfwes icke dessa slags spad, men bakningen måste i alla fall skyndesamt verkställas. Kokade, skalade och sönderstampade potåter eller jordpäron, rostwor och kålrötter, åltade eller knådade wäl tillsammans med lasmjölet, göra samma nytta, och tunnbrödet blifwer derigenom smakligare. Ett ännu förmonligare sätt i och för Islands-laswens användande wid brödberedning, är, att så wida någon tillgång derpå finnes, i den här ofwan beskrefna gröten af denna lasart, medan den ännu är warm, inknåda sädesmjöl; så att den blifwer stadig som en wanlig deg, hwilken genast bör utfaslas och gräddas. Skulle den nödställde äfwen hafwa råd och lägligt att anskaffa sig en mindre quantitet si-rap, så blifwer ett af detta ämne beredt spad eller deg-

watten, mera användbart, än det som af kokade hafre-  
korn eller jjuden tallbart erhålles.

Af dessa slags lasarter kunna äfwen twänne andra,  
af allmogon i allmänhet icke kända eller begagnade, men  
födande anrättningar, nämligen Sallat och Gelée, be-  
redas

Den förra erhålles, då lasiven fint sönderhackas och  
sedan kokas, hwarefter spadet fränsilas och den öfwer-  
blefna massan med skirdt smör, grädda, eller uppkokad  
söt mjölk, begjutes, då en gauska ätbar spis derigenom  
bekommes. Den sålunda kokade och begjutna lasiven kan  
äfwen torkas och förvaras, och det erfordras blott att  
öfvergjuta den med hett watten, när man, såsom sallat,  
will densamma på nytt använda.

För tillredningen af den sednare, eller Gelée, bör  
man åter koka lasiven i en mindre portion watten, än  
den som till wälling erfordras, så att spadet genast ef-  
ter första uppkokningen må kunna tillräckligt stelna, eme-  
dan, af ett alltför tunnt spad, något styfware gelée ej  
kan fås. Ett sådant kan likwäl erhållas derigenom, att  
man antingen låter spadet stelna, och när watten wisar  
sig wid kanterne, upphänger det i ett linnekläde, då den  
öfverflödiga wättskan asdryper och qwarlemnar ett mera  
stadgadt gelée, som derefter öfwer en sakta eld uppsmäl-  
tes och genom någon tillsats af sirap, eller enbärensos,  
eller sesten af lingon eller traubär, om tillgång derpå  
gifwes, göres än mera smaktigt och närande; eller oc,  
att man låter spadet hastigt och utan afbrott inkokas,  
så att luften derunder af wattenångorna afhålles ifrån

wätkans yta, hwarigenom stärkelsens förändring betydligt förefinnes.

En eller halfannan tåfopp, eller 2 a 3 jungfrumått af detta, till sådant ändamål, genom warmt watten upplösta, och hwarannan timme intagna gelée kan äfwen begagnas såsom ett läkemedel emot lungsjot och andra bröstsjukdomar, afmagring, utsjot eller långwariga diarrhéer, samt rödsjot, sedan afförande medel förut blifwit begagnade, särdeles emot wattusigtighet, när enbärsmos, eller ett starkt infekadt lag på sådana bär, eller i brist deraf, på spånor af denna buskwäxt, blifwit tillfäst; warande denna dryck i synnerhet wälgörande för dem, som hafwa en förslappad mage och ej kunna fördraga hårdsmältare födoämnen.

Huruledes dessa slags lasarter, jemte flere andra, kunna wid inträffande foderbrist och äfwen eljest, till boskapens framfödande användas, är af allmogen, särdeles i de norra landskaperne, så allmänt kändt, att en uppgift derpå kunde wara öfwerflödig; men, till upplysning för den, derom mindre kunnige, må likwäl här meddelas: att den för sådant ändamål insamlade laswen bör läggas i ett bryggkar och med kothett watten öfvergjutas, så att den blir behöfligt uppmjukad; hwarefter densamma beströs eller uppblandas med agnar, höfrö eller hösmolk, eller mjöl, salt eller fill eller strömmingslake, allt efter som förrådet af det ena eller andra slaget medgifwer, samt under de tider då boskapen stillas hem-

ma, 2 eller 3 rejsor om dygnet ibland den utdelas. Medelst detta utfodringsfätt kan boskapen, så wäl den gamla som unga, med mycken besparing af hö och halm, tills den på bete utsläppes, framfödas. Den trifwes äfwen wäl deraf och kor gifwa i synnerhet en ymnig och god mjölk af denna föda; men sådan boskap, som ej från ungdomen är wand derwid, förtär den icke gerna, och sällan förrän den med agnar eller dylika näringsämnen blifwit beströdd eller uppblandad. Äfwen är att märka, dels att i och för en sådan utfodring, det icke är af nöden att man särffildt utlakar den bästa, som lastwen kan innehålla; dels, att det insamlade förrådet jemwäl kan, om det i så kallad stack upplägges, hela året om under bar himmel, samt äfwen aflägsset från hemmet, förwaras, ehuru, i slitt fall, hemforslandet deraf, särdeles under oblidare årstider, wanligtwis är med flere olägenheter förknippad.



Pris: Exemplet . . . . . 6 ft. B.co.

Rabattspriser:

För	25 Gr.	. . . . .	2: 24.
"	50 Gr.	. . . . .	5: —
"	75 Gr.	. . . . .	7: 24.
"	100 Gr.]	. . . . .	10: — B.co.

I hvi på ett tillräckligt antal naturliga värt-  
exemplar, är blott en del af upplagan försedd med så-  
dana; hvarföre, då ett större parti tages, distributionen  
af dem, äfwen lämpas berester.



