

Eöljande folkminnen upptecknade undertecknad sommaren 1921 i Bosebo sock Jönköpings län, efter 74-åriga lantbrukaren och liesmeden Jonas Karlsson i Lu den.

Bröllopsmatsäck. Jonas Karlsson var år 1859 tillsammans med sina föräldra med på ett bröllop i Rånäs, Sjötofta socken, Älvsborgs län. Brudgummen var från Småland. Karlssons föräldrar hade med sig den vidkhedersämmanbrölloptövligaaf ningen bestående av följande matvaror:

1. Förringskaka, omkring 13 tum i diameter och 3 eller 4 tum tjock. En sådan kaka medfördes för varje familjemedlem som var med till bröllopet. Detta gäll dock endast de närmaste släktingarna. Voro barn med, kunde deras kakor vara nå ~~got~~ mindre.

2. En vetelimpa av samma storlek som föregående.

3. "Kokeskaka" - åt kokerskan som lagade maten vid bröllopet, en mindre ka

4. En kalvstek.

5. Sötost i ett större djupt tennfat. Den bereddades på följande sätt: Till 4-kannor söt mjölk i en kittel satte man löpe. Den därvid bildade ostmassan rör sönder och koktes tillsammans med vasslan tills den hade sjunkit ihop till un gefär en femtedel av den ursprungliga volymen. Den serverades kall. På sötoste liksom på den nedan beskrivna brunosten lades högar av veteringar. De översta ringarna voro mindre än de undre, så att högarna fingo pyramidform.

6. Brunost: Av 4-5 kannor nymjölk bereddades ostmassa eller s.k. "ostplocka", som sedan vasslan skilts ifrån lades i en kopparbunke av omkring en fots dia meter och tre tums höjd. Mjölkken hade före löpläggningen försetts med kryddor såsom anis, fenkol o. s. v. Ostplockan gräddades brun i ugn och serverades varm. Denna brunost hade emellertid icke någon likhet med vad vi i våra dagar benä na "ostkaka".

7. Tårta: Smör och vetemjöl ältades samman och breddes på en bakskiva, varpå man av den sålunda utbredda degen skar till rektangulära bitar i storleken 12x9 tum ungefär. Med ett bleckmått togs så ut ur kanterna s.k. gluggar, d. v. s

halvcirkelformiga urtagningar, så att kanterna fingo ett naggat utseende. Därpå gjordes med ett bakelsemått hål i själva kakan, vanligen till ett antal av styckena. De härvid urtagna bitarna gräddades särskilt. Den på detta sätt naggad och hålförsedda kakan gräddades och lades i botten och därovanpå fyra likadana ehuru mindre och mindre kakor, så att det hela bildade en pyramid av omkring 10 tums höjd. De nyssnämnda urtagningarna som gräddats särskilt lades mellan kakorna på lämpligt sätt för att höja det hela (varje kaka var 1 à 2 tum tjock). En av urtagningarna som försetts med ett hål i mitten, lades i toppen på pyramiden med en blomma i hålet.

8. Risgrynsgröt i "tennkärl med lock och öron". Riven kanel ströddes ovanpå. Stundom då det skulle vara riktigt fint lades brudens och brudgummens namnchiffer i kanel ovanpå gröten.

9. Blågröt, kokad av "slimmen", d. v. s. blåbär, en blåbärskrämliknande massa, ehuru den var hård och fast på grund av avredning med potatismjöl. Gröten bars i svarvad träskål eller s. k. "träbolle" av omkring 9 tums diameter, rödmålad och "med förgyllda blommor". Blågröten serverades under festen vanligen med ett rikt nät av vispad grädd i strimlor ovanpå.

10. Gräddkaka av grädd, socker o. s. v. bakt i kopparform. Ovanpå lades ^{ringar av} smör eller vetedeg. Det skulle nödvändigt vara smördegsringar på någohdera av ostarna eller gräddkakan.

11. Sockerkaka: Ett tjugö ägg vispades med sju hg socker jämte något vetemjöl och stärkelse. Smeten gräddades i kopparform, som vanligen var oval och försedd med refflor i botten. ^(halvannan tum tjock) Av samma smet gräddades en kaka i en flatbottnad kopparform. Denna kaka skars sedan i 8 bitar ("ättingar"), som på översidan glaserades med socker och äggvita "som vispats vit". Efter bestrykningen sattes ättingarna än en gång in i ugnen för att glasyren skulle bli fast och försågos med garnering samt brudens och brudgummens namnchiffer i rött blåck, varefter de restes på en bricka omkring ett ovalt eller fyrkantigt mittstycke. - Att baka sockerkaka var ett synnerligen maktpåliggande göromål som inte vem som helst gick till land med. Därför anlätades hjälp. Vida bekant för sin skicklighet i att baka sockerkakor var Jonas Karlssons svärmoder, änkan Karolina Andersson i Mångarbo i

Vårfrudagen brukade man i Jonas barndom i Bosebo piska dem med ris som efort nog kommo ur sina bäddar.- Mjölkk fick man inte dricka den dagen. liksom på långfredagen.

25/10
Julbocken roade man sig med på följande sätt: En person lade sig på ryggen på julhalmen på golvet. Julbocken av råghalm ställdes bakom hans huvudet på den liggande, som därefter hade att böja benen uppåt och bakåt så att han kunde ta julbocken mellan tårna och fasthållande den med dessa försiktigt ställa den på golvet nedanför fötterna. Den som misslyckades blev hånad.

Gå årgång: Den som ville veta det kommande årets händelser, skulle fasta minst ett dygn och därefter gå rundt kyrkan baklänges. Därvid skulle de kommande händelserna uppenbaras för honom.

"Han i vattnet" var en kreaturssjukdom som yppade sig genom svullnad i huvudet och rinnande ögon. Den botades genom att man blötte ett linne med mensurationsblod, varefter det så erhållna färgade vattnet hällades i en kvartersbuck och gavs djuret in. Oftast hävdades sjukdomen efter ett par dagar.

För "skottet" brukade en gammal Bosebogubbe i Jonas barndom bränna krut korsländen av det sjuka djuret.

Smör var det ibland besvärligt att få. Det trodde man berodde på nidingsdämoner av elaka människor. Då lagade man en dekott på nio slags örter. Detta "nidingsdämonen" skulle ges åt korna, och på en lång tid måste man akta sig att låna ut något slags redskap hörande till ladugården eller smörberedningen.- När någon kom för att köpa mjölk, brukade Jonas mor alltid vara ytterst noga med att en eldglöd doppades i mjölken innan den lämnades.

Modstulna ^{nöt} ~~nöt~~ botades genom att man skar ett kors i svansspetsen, varpå sårret gnedts in med salt.

En varg, troligen den siste där i trakten, fångades i Jonas barndom.

i Sjötofta. I varje församling fanns det då en skallfogde som alla måste lyda. En dag mår det var spårsmö, inringades en varg. Man satte ut varggarn, ^hjalnar ~~h~~. Därefter sattes skallet i rörelse, och vargen sprang i nätet. Då voro "garnklarna" färdiga med vargspjuten och genomborrade honom. Jonas minns att han såg skinnet.

Krinolinvisa. I början på 1860-talet sjöngs i Bosebo en s.k. krinolinvisa av Jonas erinrar sig följande:

I herrar tagen stövlar på,
 som gå till edra knäm,
 ty annars ni av fjädrarne
 kan skada edra ben.
 Sådan egenskap det har,
 och sådant händer alla dar.
 Trallalla; ;

Begravningsförning. Såsom jämförelse till Jonas Karlssons redogörelse för en bröllopsmatsäck i Västergötland kan jag här beskriva förningarna vid en begravning i Värmland.

Något av de allra första åren av 1900-talet, förmodligen 1901, avled en omkr. 50 år gammal man inom en hederlig bondfamilj i Gösta by av Huggenäs församling. Mina föräldrar bjöds till begravningen. Som familjen var känd för att källa fast vid gammalsed och förakta nymodigheter, måste min mor taga vederbörlig hänsyn härtill vid matsäckens iordningställande.

Ehuru hon själv var skicklig i att baka, beställde hon dock hos en bagare stycken vetekakor omkr. halvannan tum tjocka och 40 cm. i diameter, ovanpå krusade i rutmönster.

På undre sidan av dessa kakor breddes tjockt med smör och däröver ett lagsandost. Detta kallas i Värmland "klengås". Sandosten beredes av vasslan vid begravningen. Vasslan kokas in tills endast en tjock mörkbrun gröt återstår och lägs så i mindre krukor eller formar och får sedan torka. Torkad kan den sedan beredas i åratall och rives vanligen över smörgås.

*Självt
 Västergötland
 och Värmland
 Jonas Karlsson
 Lund 1911*

Dessa så beredda "klengåsar" lades ovanpå varandra, det hela slogs in i ren servietter, lades ned i en korg och skickades jämte en försvarlig sockerkaka till begravningsgården kvällen före begravningen. Ett stort antal likadana föningar ankommo dit.

Under den många timmar räckande begravningsmiddagen kom ett ögonblick då alla förningskakor buros in skurna i tärningar. Det hörde till god ton att, om möjligt, smaka på alla förningarna. Detta klengåsätande var synnerligen påfrestande för ^{kakorna} på grund av kakornas tjocklek, och icke mindere ansträngande var de för magen, enär klengåsarna av hänsyn till de många närvarande "nökteristera" och byns läsarpredikant endast fingo skoljas ned med mjölk eller simpel svag dricka.

Gustav K:son Ljungmo