

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *Liri. bel den'*
 Härad: *Västbo* Adress: *Värnamo*
 Socken: *Torskinnsge, Forsheda* Berättat av:
 Uppteckningsår: *1942* Född år _____ i _____

- "*Jättes arsten*" (förstugan). s. 1.
Troll kärade baktråg. s. 2.
Åstkrumad. s. 3-4.
 Bokmedel för sjuka ko. s. 4.
 "Skivan" (eng. sjuk an.) s. 5-6.
Åst arva förmäddes ej att gå, - s. 7-8.
men so aral hjälpte.
Gätt att förtaga gyltjesmak på fisk. s. 9-11
 Uttryck. ö. bränningar. s. 12.
Bländar bark i brödet s. 13-19

(Ulma k. 23)

Skrift av
Lidning.Skrift av
Lidning.

№ 1

ACC. NR. M. 8576:1.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

"jättesåsten" (förestan)
(i norrestugan)

Det har alla tider kallats eller
benämnts, "jättesåsten" för när
man kommer fram till berget
där är det som en förestuga. Det
som berättade tala om att alltid
när de var där och plöjde där
eller åbjög de skulle de fram och se
jättesåsten. Det ser ut som en
stora utskjutning "som en förestuga"
i fjällen, heter det att två
män kom över fjällen till staden
och att det hette "psall". Så
gatt nybakat bröd. — Det
är nybakat bröd så, och till
människa. Nu så fick de =

= Parisius Smörgås — och den ene av
 Männan ät upp sin smörgås, och
 sådde bär — av det, men den
 andan som ej ät upp sin smörgås
 på så stort juvel. — Därför eller
 "öbet" är nybakat bröd, kunde
 ofta hämdas Anipris. och det berättas
 ett ett ställe som heter Tängerna
 till en ofta kom och "länta" baktråg
 de skulle ställas på taket, och
 så de bar hem det länta, så ständes
 det på taket, en gång en det bakbröd
 med riktigt godt. och då heter det
 i Tängerna ett tallet så —

Nybakat bröd.
 I med smör på.
 av det god mor
 så gör man så.

N:o 3

ACC. N.R. M. 8576:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

mera om gästhemmet!

Man trodde ofta om någon var sjuk
att man var gästhemmad. Sedan i
Hornum. "I hus fattu", berättar
han i mina följande uppteckningar
Namt "I hus i Hornum".
Alltså. Om någon var sjuk, så
skulle man ta ett vittat garn
över huvudet och låta falla ner
över kroppen och stiga över det tre gånger.
och spotta varje gång.
Så skulle man ta tre glödande
kol i en skopa fattu, och Orlin
tre gånger över. Sedan tog
man av fatnet och kastade det
över huvudet tre gånger. Så hade
"gäst" mist sin kraft, Orligenom.

No. 4

ACC. N.R. M. 8576:4

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= Det var mycket farligt, att de bar
en vitlöts på sig, eller insydda i
kläderna, för att skydda sig mot
gaster och styg, äro det i tignen.

Om en ko blev sjuk eller det blev
något fel med mjölken. Så skär
man 12. Alpinmar och de dropp
rundt korn. Så skär ett kods
i korn öra. och ett i ryggen
sedan skulle man hålla kornet,
eller stå kornet över, och så
tändas på och botmedlet
skulle vara mycket tillförlitligt
För berättelsen att hon hörd
i sin barndom.

№ 5

ACC. N.R. M. 8576 : 5.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Mera om "Skirvan" (engelsk sjukdom):

Man skulle gå der utran, en bröds
och två dagar väntas. Barnet som
var sjukt skulle sätta foten på
en grästorra. Så skulle man
skära grästorra runt foten.
Sen tog man barnet i famnen
och ställde sig mitt över bröken
i vattnet. Sen tog grästorra
och la de den på barnets huvud
och trykte samma klapp som hon
skurit runt torvan med, och
satt på klänns sidan (eller spets),
och satte den mitt i torvan på
som de sig på barnets huvud. De
lästes barnet på barnet och att hon
skulle bli befriad från sjukdomen.

No. 6
ACC. N.R. M. 8576:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= Så tog modern torvorna från barnets
huvud, och bade ner dem i jorden
igen. Så skulle barnet fatta sin
fot på det igen och trampa
till det hjärt!

De trammorna skulle uppgrävas
i ny och nedan.

Ok. 7

ACC. N.R. M. 8576:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

En gång kom Sam i Hornum
 och hade varit på sin lång fjärdel
 men skulle förbi Lammås kyrka
 och tyckte det var skönt att
 var man snart kunde in
 Det kom långt fram på vägen
 men mitt för kyrkan stannade
 hästen. Och han fick i sig
 terts att han försökte på alla
 hästens var golvskott, så det
 vitt böder över hela hästen.
 När han långt hade stått
 ej honom några bort. Kom Sam
 ihop att man skulle ha "svavel"
 färd. Och — han tog då och
 sat upp tre tändsticker vid
 hästens huvud. Så han fick
 in svavel, och spottade tre gånger.

nr 8

ACC. N.R. M. 8576:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= Det var mycket besvärligt att få eld
på tändstiftorna för det var då
den låg i papperskåpet (och g. i askan)
man fick riva eld mot bogträdet
och när då hade rivit eld på
tre stiftor så tog hästen ett
hårdigt skutt liksom han
skulle hoppat över något, och
så kom han ivan. Den händelsen
kan ofta hade berättat om —

Na 9
11

ACC. N.R. M. 8576:9.

Sätt att förtaga gyttesmält
på fisk

"(Skipp ut en tidning)"

Ju mer man bläddrar i den ov-
riga tidigast citerade. Ny samling
Rön och försök, ju mer imponerad
blir man av den överblödande
sakkunskap, som i alla rikets
skiften ströf fäst Svenska folks
tid till mot slutet av 1700-talet.
På flera ställen bläddras energiskt
förklaringsställande av fiskvårdare
Påmind man särskilt utmärkelsen
av av Archiater Linné i hans Svenska
Resa beskrivna typerna. Fyvärs kände

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

No 10

ACC. N.R. M. 8576:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= Det de som men, att en del insjöfiska
 var bekäftad med gyttesmak. Men
 för den sakens riste man på en del bot.
 Om den metod som användes på detta
 härmedan återgiver, före effektiva, skall
 beskrivningen av den sanna
 färdighet påvisas av många i
 dessa fiskbristens tiller, de vilken
 som förmått att överhundra ~~det~~
 ratta några sorters fisk. Om avskrivna
 på "brukens rismått" mera för
 curiositetens skull.

Den utur gytteigt vatten upptagna
 fisker läggs i ett sandar med rent
 kaffe. Allt brunnsvatten, kross på
 mestis någon portion salt, som
 kross på den beredde fiskens
 uti ett saltade vattnet med en visp

No. 11

ACC. N:R. M. 8576:11.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

När omrispas; detta sker tre gånger
 fyra gånger, under ombyte af fisket
 till det dess värdet ej mera synes
 skenbart så fisken sedan uttages
 och till nyttjande köpas. Sedan
 opedersägliga prof är man
 övertygad, att på detta sättet af
 gott smak förtagas, till bevis af
 detta i följande enklast
 nästan i fiskens skin, men sedan
 under förberedningen i köttet uttages
 drages, som ännu tydligare drages uttages
 Man, at Buddar, orsktat denna
 försöringen behåller gott smak i
 tunnan, vid hvilken fisken ej kan
 bli att röra

giterat

~~at. H.~~ A. H.

№ 12

ACC. NR. M. 8576:12.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

"Tack o' heder" eller heder o' tack
var ett uttryck som jag ofta,
minnes från min barndom
öven, tack af "Se Signe" —

om någon fick en bauta, som
"stöt" sig mitt vruppa handen
kallades, eller benämndes för
"Ärkevittan" vilket om
man stötter sig hårt, eller slår
sig hårt på armbågen kallas
"i gammal folks tro" för
"Ärkestöten" — (Ärkestöten)

No. 13

ACC. N.R. M. 8576:13.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

"Brödet är nu aktuellet"
Man klippt ur följande i Smalunds
Forskning d. 7/7 1842.

"Blanda bork i brödet.
(Följande kanje redan giss i utkastet?)

"Borrbrot som i dessa övre Jala-sock.
har si uti bekant, i tyngrehet
måda si, men all vid bättre tider
än till någon del borkas,
sli således tillrett" skriver

1762 1762. et Hülphers i en skildring
av övre Salarne: "Borren, som
taps av tallen, ju rakare tället desto
bättre, högt av ett Korsters Diameter
och följaktligen späd bork, torras i
solen, förs sedan på lojen uti

No 14

ACC. N.R. M. 8576:14.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= tröskas, risslas flere gånger, antingen
kastas som annan skid, att allt
gras och gamm bortgas, blir vidare
torrad i badstugan, males på tve
mjöl, vilket bägges i ett råst²kan
Äm ställes vid en trök, på på
slas vatten som jämt ortappas, att
jämna smoken går bortas, de kokka
kan sedan kokas med, eller ock
skas. Där, de viden är, utan
tillvattas ^{vannat} mjöl, och tag man me
när i byer. Adant mindre spis -
Sant bröd som till färgen var
vödbunt, uti små rund stycken,
icke mycket tjockt. Men med
den bark som brukas till -
Slesjöer åt forskapen användes
mindre bestas." Om öns mura

80 15

ACC. N:R. M. 8576:15

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Primerande men därför icke smokkigare
vödropp nödgades. Värmlands
fattigaste bygdar nöjs sig med
hänkt. in på 1800-talet enligt vad
M. Ericsson i sin "Vandring i -

Värmlands egddal och finska Rogor"
(1842) berättar om de olika vödropp-
sorter som där påträffades.

1) Stråsebröd, det yppersta vöd-
brödet är tillrett av kvast och såd
tillsammans.

2) Huskbröd till vilket hela axet och
kärnet av kornen tagas.

3) Islanmassbröd, av följande till-
redning. Islan- eller "brödmassa" red-
skor, läggs i ett trättill, där
sedan het vörut för att bortaga
bästmaken, för detta får stätt ut-

N^o 16

ACC. NR. M. 8576:16.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= ett dygn antappas datur och brant
 batten, påses samt utbytes mot nytt,
 en gång dagligen i fem dygn.
 Efter sex dagar är massan för-
 öjd att baktigen med tillsatts av
 hvarmjöl — bakas till bröd.
 (ibland bakas den också upp, saltas
 och ätes som gröt.)
 (4) Sädesmjölsbröd, av sågträdettsbrö-
 den. Den vinnmas som vanligt i
 Borgen. Torras i sol och på baktuga
 smulas och bakas med $\frac{1}{3}$ och $\frac{1}{4}$ Sädesmjöl
 (hvarigen hvar eller horn)
 (5) Horusebröd, av linplantans frö-
 boor i sol och på baktuga torrades samt
 bakade med stannu. tillsatts av
 Sädesmjöl från föregående brödsort.
 6) Barkbröd. Barken salttorras, =

N^o 17

ACC. N:R M. 8576:17.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Landskap: Upptecknat av: *Sigfrid Sjöö*

Härad: Adress: *Värnamo*

Socken: Berättat av:

Uppteckningsår: *1942* Född år i

tväskas samt tväskas på nytt, badstuga
 (1. å 1^{1/2} dygn.) receptu malis, lägges den
 i kurl och pröses vatten, vilket 3. å 5
 dygn dagligen ombytes. I form - och
 Mavrinjöl tillsättes en till en
 tredjedel eller högst hälften, receptu
 bakningen försiggas.

7) Bevok, först urkokta, receptu
 krossade ben, vilka skottigen, för-
 malda, erhålla den vanliga sparsamma
 tillsatser av södesmjöl.

8) Syrgräsbröd, av syrgräsklappan,
 vilka saltvatten, tväskas och ytterligare
 i badstuga tväskas, malis och uppländas.

Skriv endast på denna sida!

18

ACC. N:R M. 8576:18.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= Bunkijer med Hornmjöl.

9) Gräsbröd, väst av drigt gräs med
bunkig tillsats av sädesmjöl.

10) Halvbröd, såvnda tillrett, att
nedre delen av halven skäres fin
som maskel, torkas, males och
erhåller bunkigt tillrätt av sädesmjöl.

11) Agnbröd, av agnar, vilka sil-
tas och badstuga torkas samt
derefter uppbländas med en ringa
portion mjöl.

12) Grönbröd. Ljung eller s. k. "grön"
massas, torkas i badstuga och geras
malen och tillsatt med bunkig mjöl,
kvantitet, det alla Säntes
nödbrodet väst efter s. k.

13) Barkbröd, ett brödslag som
bäddas tjockare än något =

No. 19

ACC. N.R. M. 8576:19.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

= av de förut nämnda och detta
av det skäl att det består
endast av best."

Stannas vi slippas surunda
mågen av dessa beskrivningar
men tankarna gör till dem
som på sin tid fick äta sig
"mått" på dem. Men man måste
benäma och köpa dem. Om
pänittighet och till trogenhet, som
nog utan "Knot" och "Knot" fick
mått nummer efter matdalen

(Beskrivningarna äro så uttrycka att
jag tyckte det var ariskt att tulla
upp dem)