

Landskap: Öland Upptecknat av: Lage Nilsson.
 Härad: Mjölkabys Adress: Gårdby.
 Socken: Gårdby Berättat av: sv man i samb.!
 Uppteckningsår: 1927 - 37 Född år i

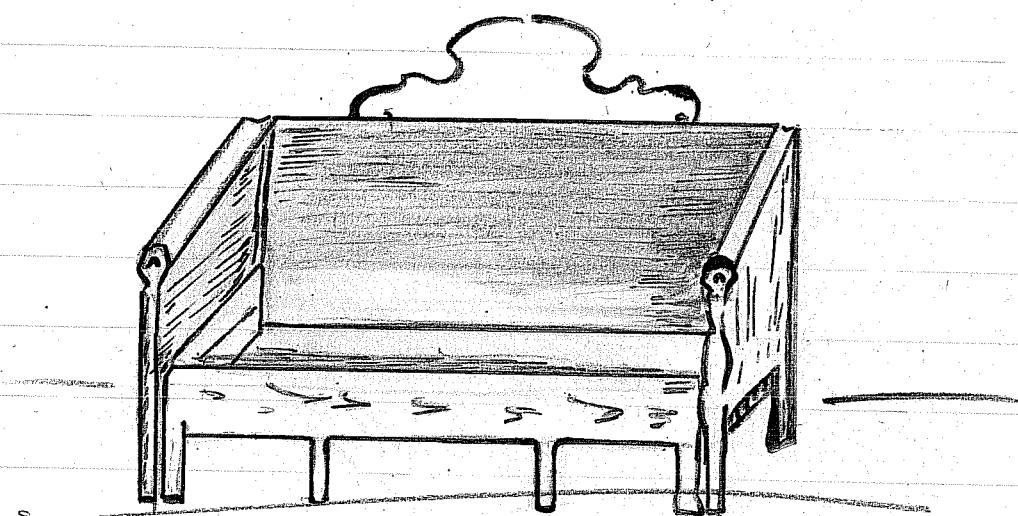
| | | |
|-------------------|------------------------------------|--------|
| Uppteckningen rör | <u>Sängar</u> | sid. |
| | | 1-2. |
| | <u>Trappflisa</u> | 3-4. |
| | <u>Kruktursmäcka</u> | 5. |
| | <u>Bridning av garn</u> | 6-7 |
| | <u>Husbygge</u> | 8. |
| | <u>Torshuv</u> | 9-10. |
| | <u>"Vale"</u> | 11-12. |
| | <u>"Bräjd", - pudskap, dai man</u> | |
| | <u>kristan i smäckor</u> | 13-14. |
| | <u>Filbrunke - söndagsmiddag</u> | 15. |
| | <u>Knappkakan</u> | 16-20. |

Skriv endast på denna sida!

20 sid.

LUNDSS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

4976

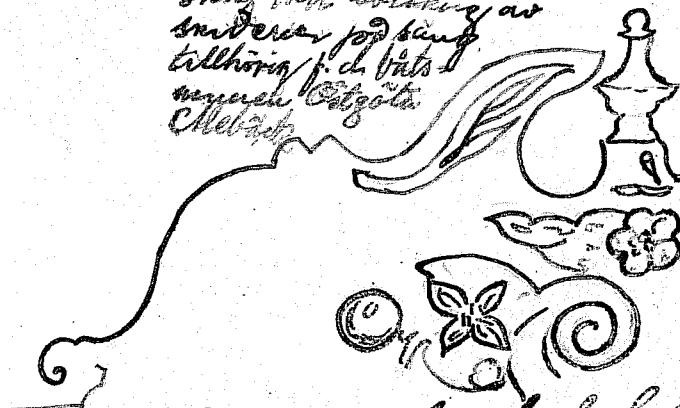


LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

4976

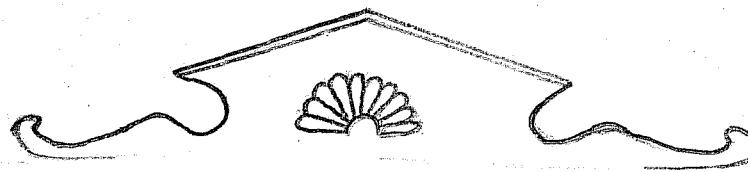
1a

Sking tall svulstring av
snideros på beng
tillhörig f.d. bals
mogen Catgöta
Möbelgård



sanga a jooda baksloppa. le s noj ea trata
av seu ja byt mo te dan. fo ea tjuokalo.

1.



4976

LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

2

Två sånguppspel (sångopsäls).

Originaler till bokar i sederier föra.

Sång, hittat ig f. d. bokmännen; pris-
kort Nilsen - Öljöfölk, Ölaback Västerv.
Gladly en. Anna sång "E god a bisk-
skon. De e nöj om bröke os sju;
ja! (Öljöfölk) Thyl ma te dan fo
sin fyndkälla!"

Originaler b. bokar ur E. föra sång
hittat ig enkon Maria Larsson, "mother
Hans"; Gladly, Horre Möckelby
en.

Möckelby b.d

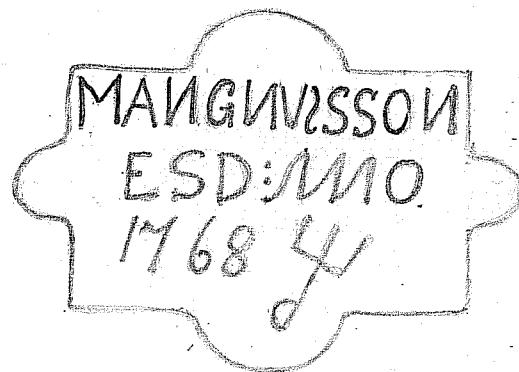
Olaf, Klara b.

befinner sig
antagligen i en gata 1927-28. Lasse Nilsson

4976

LUND S UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

3



МАИГУНССОН
МО 1768
Щ

Ред. А. В. 1938.

4976

ÅUNDS UNIVERSITET 4
FOLKMÄTTESARKIV

Förklaring till en teckning.

På ett blad från 1928 finner jag två teckningar. Den övre av dessa - med text "MAGNUSSON ESD : ANNO 1768" utjör en avbildning av vad som finns inhugget på en trappflisa av kalksten till en sidobyggnad på John Gustafssons gård, Övra Ålebäck nr 4 - i Gårdby sn, Möckleby hd, Öland - och trappflisan har synbarligen - tradition bestyrker även detta - liksom så många andra trappflisor i socknen ursprungligen varit en gravflisa, som vid någon omändring på kyrkgården har tagits ifrån kyrkgården hem till den gård, som den som den legat över en gång i livet har bebott. Den undre inskriften är vad man kan se av den något mer nötta texten på trappflisan till boningshuset på Nils Johanssons, Övra Ålebäck nr 4, gård. - Gustavsson och Johansson har vardera hälften av 3/8 mtl Övra Ålebäck 4. Figuren, som tillsammans med texten finns inhuggen på båda flisorna, är bomärket till nr 4 i Övra Ålebäck - en eldgaffel. En tradition talar om att det skall ha bott en smed på den av gårdarna, som nu John Gustafsson har.

Bladet med teckningarna bifogas.

Sthlm d. 10 febr. 1937

Lage Nilsson

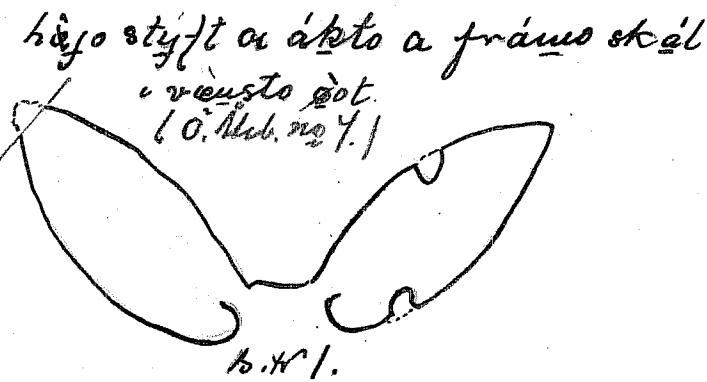
4976

Kreaturs märke

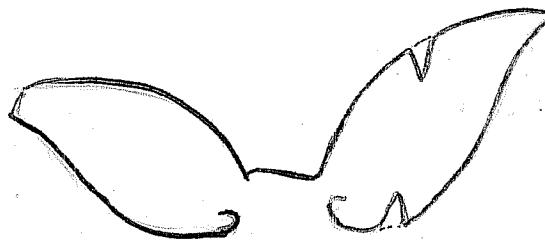
Gårdby Sn.
Möckleby h.d., Öland, Klmr L.

5

LUND S UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV



2.
Ölbirch-gordaren är osharad till två, varken
fl $\frac{3}{16}$, på numret. De två handerna på nr 4
brukade bals för uppa örfullbaka förtid i-
stakommunen men skottad göra "skålarna"
den ena handen runt som bredd / den
andra spetsigaform bild 2f.



Lage Wissm 1928

"Förklaringar" t. fackningen.

Tekningen föreställer "en gämnor", man avvänder den, när man binder garn. Dessa förklaringa vill ej göra anspråk på att vara uttömmande, blott några antekningar. Mestellen som gjorts förtrybrades.

Hänger det upp det över "gämnora", ut en handhank i de utskauna hakan i. Denna kallas "nimmhangen" och proceduren kallas "ta a nimm op gärt." Man tagor då med nälen^{x3} och trätter en bräck i genom vattnet maska på vart sjunde, åttende van. där förförornen då en "nimm hanke", som man hänger upp gärtet i. - Man drif. med piemtal. ^{van} Sändes b. och häller lämpig till i appraten med foten. Sen, när man har bundit en stort, så får man es en knytel stryker. om det skall ha en shank, knytel sifal ca sot ur ena öpp!

Lage Nissens 1928

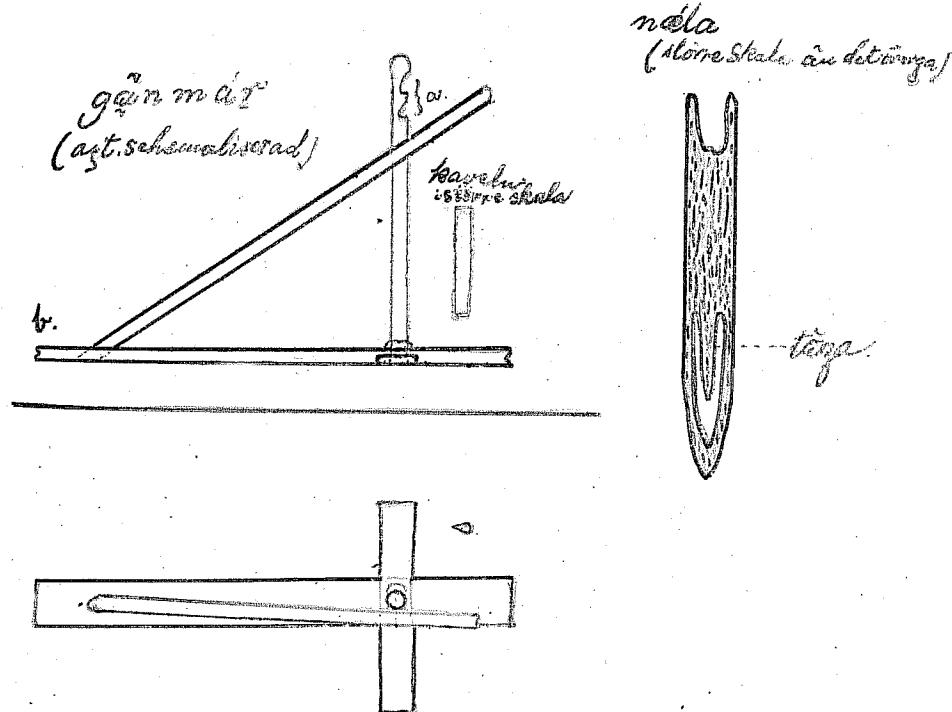
^{x3} Nälen där man los bindsamt upp trätte för hon man använder b. e av tröda i genan när man knyter. (jag visar mig i samband med 1.3 ff. omkr blottan antydningars).

LUND'S UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

LUND'S UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

4976

7



Lage Nilsson 1928

4976 hakke

Ra.

t gamata

M.S. av j.d.

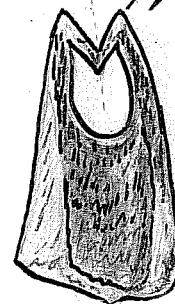
båben till
Östgöta Albeck

Den heter hakke (medan
avbrötsade är bokel)

hakken, ja de sas en atti,

b7a

längs denna punkt och linje är en skara en
 öppning, så att en träd kan slippas igång
norr



uacurwug
starlek



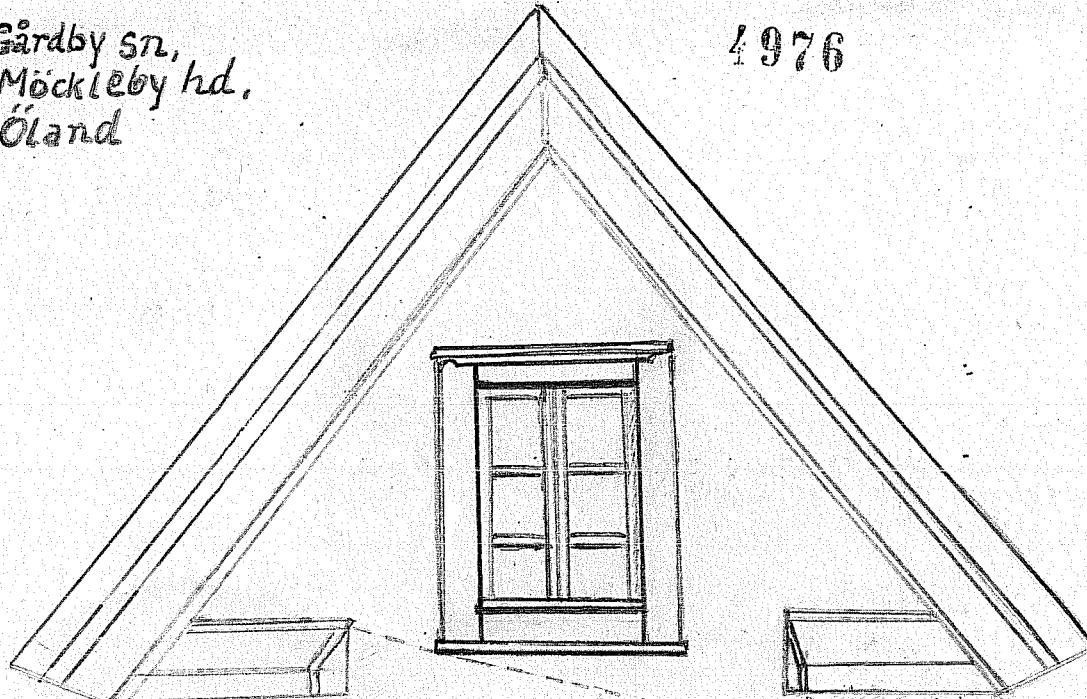
tycklek

Lage N. W. 1928

Gårdby sn,
Möckleby hd.
Öland

4976

8



Lästhuv

En vis sorts lättliknande tillbyggen
vid knutarna på gavlarna av
byggningar kallat lästhuv.
När husen blivit lite gamla blir
det hål in till de här holkarna
och så brukar slavarna sätta
sig ner och bo i dem.

Lage Nils son 1929
och 1937

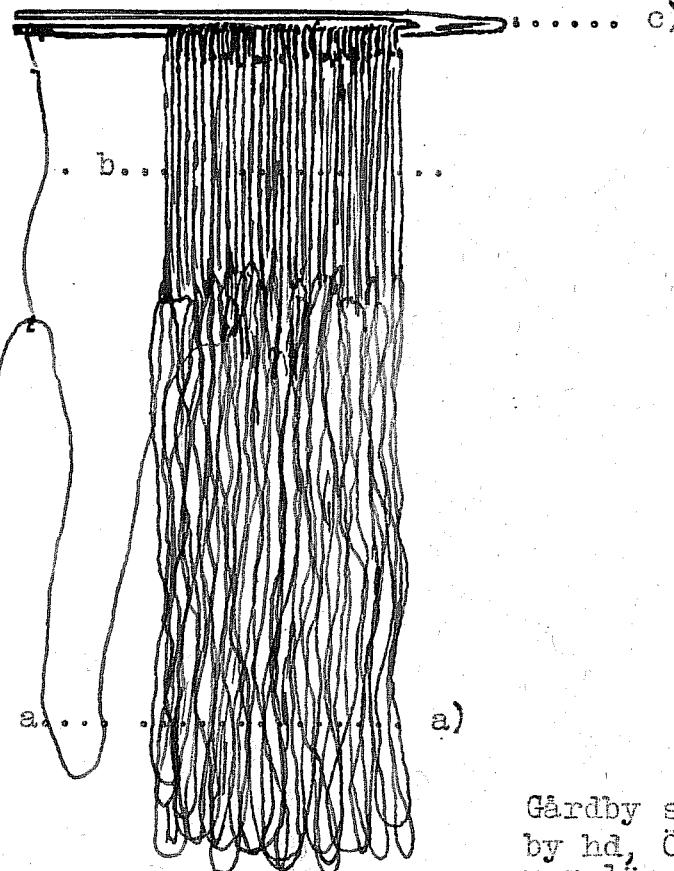
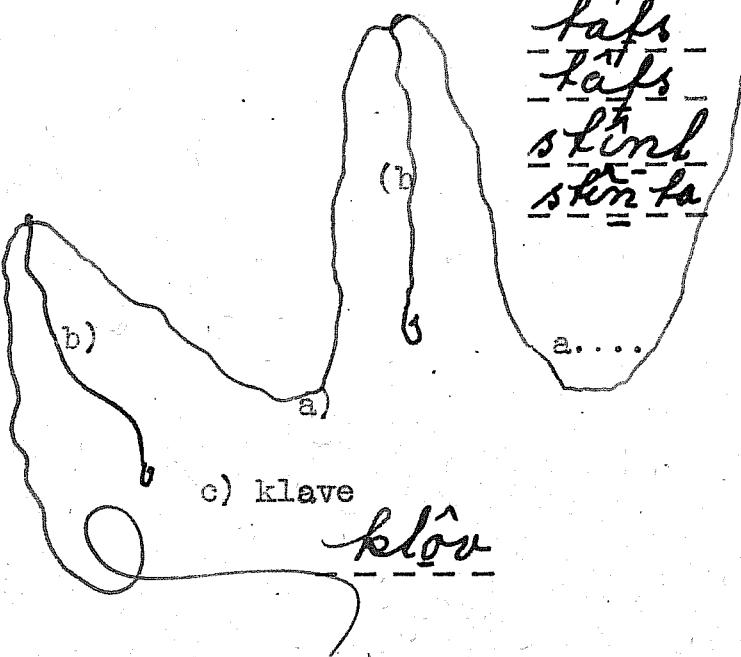
Töskrex.

töskrex, f.

a) länkar

an läpk, möp
läpk

b) tafsar l. stinton



Gårdby sn, Möckleby hd, Öland, Kalmar län.

Lage Nilsson 1928

4976

LUND'S UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

10

Den avritade töskreven är knuten av tvåsnott segelgarn. Länkarna omkring 1,6 m. Tafsarna omkring 25 cm, kloven, som är av en upp-späckt trästicka och skall vara till att hänga upp tafsarna i krokarna på, är 64 cm lång.

4976

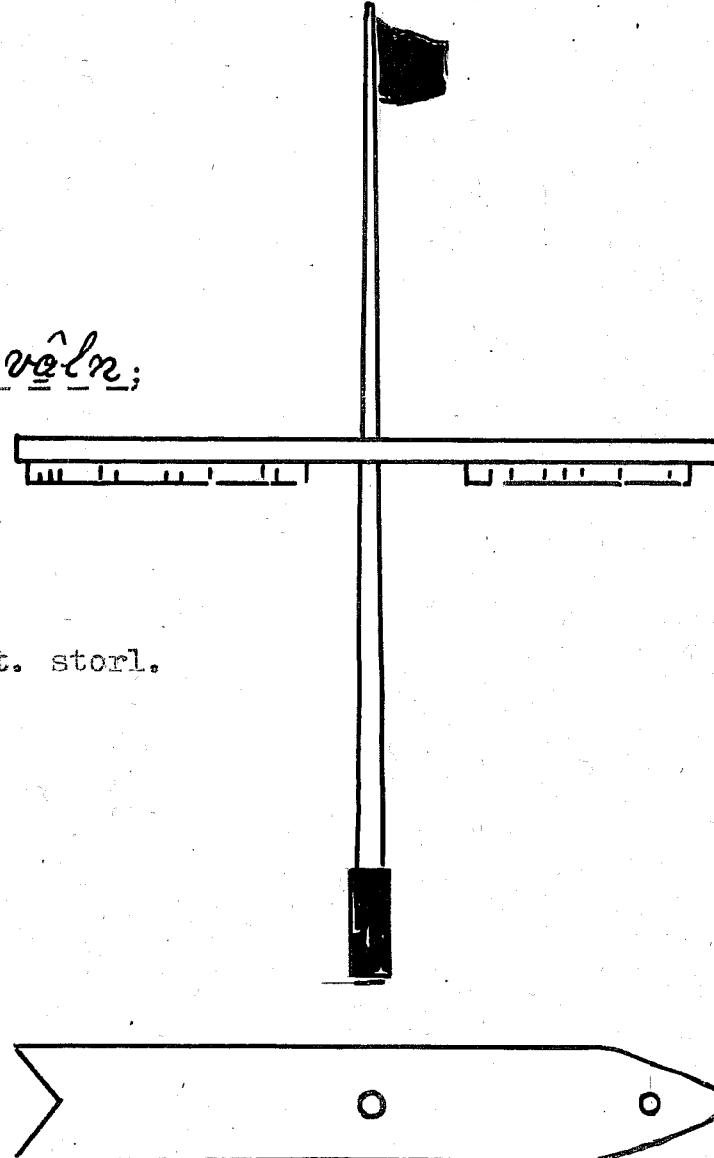
LUNDs UNIVERSITETs
FOLKMINNESAMMIV

11

Våle.

vâl, vân;

1/10 av nat. storl.



Bläsinge Bor, Nor-
ra Möckleby sn,
Möckleby hd, Öland,
Kalmar l.

Lage Wessner 1928

4976

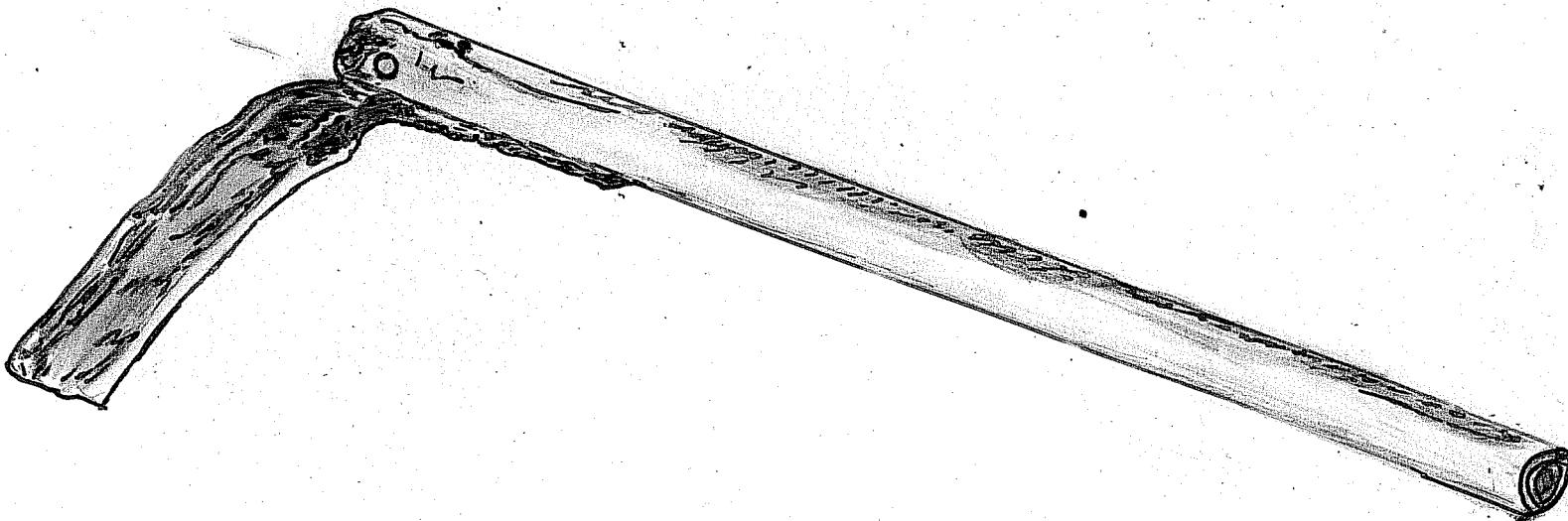
LUNDS UNIVERSITETS
FOLKMINNESARKIV

12

Den avritade vålen, som tillhör en fiskares i Blässinge redskaper, är försedd med korkstycken för att den skall flyta bättre. Tyngden är av järn.

4976

13



bra'f'd

Peggy Nitlow
born 1929.

En bräjd

är ett redskap, som på Öland användes till att kvista upp lite i buskar och småskog med - alldeles särskilt allmänt användes det att ta en bräjd med själv, då man går ut för att skära upp lite ene till en ugnkvast. Bräjden består av en avbruten lie, som spikats fast vid ett kort skaft av trä. Man slår hål med en dubb jenom nacken på liet. I övrigt tjänar haken också till att hålla liebiten fast på sitt skaft. Man tar en utsliten lie till att jöra en bräjd av, eller också tar man en lie, som har blivit avbruten. Då är det möjligt att man får bryta, eller rättare hugga, av den ytterligare. Bladet på en bräjd brukar vara någon tredjedel av en lies längd. Ibland lite längre, men sällan upp till hälften av en lies längd. Ibland är det litet kortare. På en välordnad gård hade man en hel liten uppsättning av bräjdar i olika storlekar, men bräjdarna går nu mer och mer ut sig i bruk. Den avritade bräjden - teckning från sommaren 1929 bifogas - är från byn Övra Ålebäck i Gårdby socken, Möckleby härad, Öland, Almr 1.

Sthlm den 10 febr. 1937

Lage Nilsson

Gibörke var en världs sön das = Ribbunke,
 meda för. den sidsd de op i sondays -
 s för tråbörke el a - sérn - i midday.
 stenfal. - de had köröbörke
 me. - a sör el de var a em
 me se je'.

med. somm. 1928 av Axelie
 Nilsson, Ålsbäck,

Lage Nilsson
 1928.

Gärdby en
 Mörckby hel
 Öland
 Kalmar l.

Recept till k r o p p k a k o r .

uppt. av fröken Ruth Nilsson, Övra Ålebäck,
Gårdby sn, Möckleby hd, Öland.

Kroppkakor (kroppkako)
(för 6 personer)

3 lit. rå potatis, 1 lit. kokta. Mjöl till degen blir stadig.

Fyllning: fläsk, lök.

Potatisen rives. Revet av de rå hälles å en durkslag eller sikt, så att vattnet får afrinna. Detta vatten slås sedan bort, men mjölet (potatismjöl), som bildats på bottnen av det kärl, varöver man låtit potatisrevet rinna, tages vara på och blandas med potatismassorna. Detta arbetas sedan tillsammans med mjölet. (Man bör helst ha siktat kornmjöl (kökmjöl) men vetemjöl går även att använda.) Då man blandat nog mjölet, så att "degen" är stadig, formar man av den små runda bullear. Dessa formas över fingertopparna, så att de få en djupning på mitten. Häri lägger man fläsket (fettet), som skärts i tärningar och kryddats med lök eller peppar. Sedan rullas de åter till en "bulle" och lägges i en gryta med kok.

stavningen
något för-
ändrad!

4976

2

vatten. Då vattnet åter kokt opp på fat, o. serveras riktigt varma. Till serveringen kan man ha kall mjölk, eller också av det spad, som de kokat i kryddat med salt (välling).

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

17

resept till kroppkakor, uppt. av Ruth Nilsson, Ålebäck.
Skriv endast på denna sida!

Förr begagnade man också kroppkakor av kornmjöl, som rörde sammans med vatten. Man lade fett i dem på vanligt sätt. Dessa måste koka i "mest en timme". Det blev "goda kroppkakor, fast de var mer hårda (än den vanliga sortens kroppkakor), när de blev kalla." (återgivet med upptecknarens egna ord - utom det citerade. - meddelat av änkefru Lotta Jonsson (död 1929), Ålebäck, Gårdby sn)

Kroppkakor,
av kornmjöl
och vatten.

Lage Nilsson

1928.

Gårdby sn

Möckleby hd

Öland Kalmar l.

— kryppkakor. (kryppkaka)
(kr & pors.)

3 lit. rå potatis, 1 lit. krokta

✓ hjäl till den ens blin sladning.

syrlining: fläsk, lök.

Potatisen rörs. Rörer av de rå hällas
i en durchslan ell. sikk, så att raff-
net får avrumma. Dessa raffnen släs
sedan bort, men mjölk (potatismjölk) som
bildats på raffnen av det kål varian man
lätit potatisen rinna, laves rara ja tills
blandas med potatismassan. Dessa
arbetas sedan tillsammans med mjölk,

(Chår bör helsl ha' sikhå kommjöl,
(kokmjöl) men vetcnjöl går över att
anrända.) Då man blandat mymjöl
i fl sa' att "degen" är sladig, formas man
i den sma minda bullar. Dessa formas
till färgtupparna sa' att de få en fr -
dymning på miller. Här lägger man
fläsket, (fettet) som skänts i färmningar och
kryddas med lik cl. pypor. Sedan villas
de åter till en "bulle" och lägges i en gryta m.
krok. Wallen. Då vallnet åter helsl uppfå de kroka
en hälvtunnme. Sedan lägges de opp på fat.
Tscreras riktmjöld samma. Till serviettinen kan
manha kall mjölk ell. röga ordet spad, sitts de
kroka i hälvtunnan.