

Landskap: *Småland* Upptecknat av: *Jenny Danielson*
 Härad: *Kinnared* Adress: *Knutsagård, Jät*
 Socken: *Jät* Berättat av: *Densamma*
 Uppteckningsår: *1941.* Född år *1880* i *Kalssvik.*

Näslorna i folklig tradition. s. 1-9

L.u.F. 28.

*Ställ o. molka användes som
 näslor. s. 9.*

Stämpans användning. s. 9.

Lunds Universitets folkminnesarkiv
Lund.

Närslorna i folklig tradition.

1. Här i min hemtrakt kallar vi dem för både "nälkor och närslor", i min hemtrakt på Träläcklinge i Trälpsvik sade vi "näta" vanliga "näta" och "ettanäta".
2. Tidigt på våren när nätorna var spröda plockades di av och torkades i solskenet på ett bord vid ett fönster, di skulle torkas och gömmas till vintern för att då koka kål av dem. Nu konserverar vi dem på bärkar och kokar kål av dem på vintern, jag själv konserverar mycket och även torkar dem ty nätkålen är mycket nyttigare att äta än vanlig kål. Nu vad jag vet så brukades "ettanäta" endast till att lägga på ortarna när di ville jäsa för mycket, därför skördades forts

även di på försommaren, ty sent på hösten var di nedvisnada, då ystes di mesta orterna, när ett nätan då skulle användas så blöttes den upp i vatten och lades på ost och det förhindrade jäsnigen.

3 Nätan har använts vid matlagning till nätkål och stuvning, nätan plökades medan den var spröd, alla bladen plökades från stjälken skjögdes och lades i en kastrull och förväldes sedan antingen hakades den fint eller maldes den på en köttkvarn.

Min beskrivning på "nätkål": Jag tager den förvälda nätan och malar den, byrner den i smör i en jerngryta tillsätter två matskedes vete mjöl spröder med buljong eller gj. för salt fläsksprad och vatten till lagom smak, redan laggen jag i en halv kb. korngryn och det avstade spradet av kokta havregryn forts.

3

ACC. N.R. M. 7317:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

äter det sedan koka en halv timma i
varje tallrik sägges ett förborat ägg sedan
ätes den med fläsk till. Mycket gott.
Hur di gamla kokade nätkål di blandade
egg nätorna med blad av vartlöken, blad av
järnkålen, samt gräslök di förvålde alltsam-
man ihop sedan hakade di det med en
gaxa i en hacksko i en gryta lades fläskben
och fläsk jämte vatten däri lades den hakade
kålen jämte lite korngryn sedan fick det
koka ihop tills alltsammans var kokt.
Näter kan även stivas som spenat på en
smellett smakar det mycket gott.
I min barndom var det vanligt att di skulle
äta nätkål den första maj ty det sadles att
då skulle di äta märke i benen, den som inte
ville äta kål skulle ha nyp-örat det sadles
även att den som åt nätkål första parts

gången efter första maj han fick kläda på kroppen hela året.

4 Nätan användes också som foder åt djur ett mycket nyttigt foder åt höns ty om nätan lagges hönan många och goda ägg, nätorna skall hackas med en yxa samt förvällas i kokande vatten och sedan blandas det upp med kokt potatis och vetekli; när nätan har skurits av så väcker den upp grä och grä så vis så tapes det många skördar. Nätorna torkas även och gömmes till vintern till hönsen och ges i samma foder som grä sommarens, är det fodret blir kraftiga vinterägg. För smågrisar är nätorna skadliga det har jag alltid hört. Tror och får äter inte nätorna varken små eller stora g: heller hästarna. Nätan väcker upp en sex sju gånger för sämmaren. farts

Allt nätor användes till vävnad, det här jag
 hört talas om av gamla det blev den fi-
 naste demastduken av nålgarn. Nätorna
 skall genomgå samma procedur som linet
 bladen skall repas av stjälken skall rötas
 byttas och skäcktas liksom lin, om man
 springer av tågan från en nåsellstjeln så
 ser man hur fin den är. Si gamla har sagt
 att det vävdes endast dukur av nårell-
 garn, min svärmor hade en duk som hon
 påstod var av nårellgarn, den var knuten
 i små maskor som ett fiskerät.

Som barn har jag hört denna saga, det var en
 kvinna som bodde nära ett berg där trollen
 bodde, till en juel var trollkvinnan fram-
 me vid hennes gård och fick smaka juel-
 slaktes, trollkvinnan sade då att hon ville
 göra något för hon fick så mycket forts

6
då sade bondkvinnan de kan få spinna
mitt "nalle garn", det lovade hon, när troll-
kvinnan hade spunnit garnet så var det
så fint så hon kunde inte väva det, då
lovade trollkvinnan att hon även skulle
väva det och hon vävde ett klädnings tyg
till bondkvinnan. När bondkvinnan fick
klädningsen färdig så tog hon på sig den
när hon gick i kyrkan, det hade hon
inte skullet gjort ty när hon kom i kyr-
kan så föll den av henne. Bondkvinnan
skänkte den sedan till en altarduk i kyr-
kan ifrån den dagen såg hon aldrig mer
trollkvinnan.

6 Att det har tillverkats tråd av närlor
har jag inte hört men det måste ju gå
till på samma sätt som garn rätas bytas
och skäcktas, endast den skinnaden forts

att när garnet var spunnit så skulle två
trådar tvinnas ihop så blev det en tråd.
7 Förr i tiden när allt färgades i väster så
användes även närlan därtill, till att färga
linnegarn i. När närlan var fullvaren och
stad i blom så skars den av och lades i en
stor gryta med vatten över till att koka
till en stark lut, garnet som skulle färgas
betades först det som betades i alon fick en
mörk grön färg, och det som betades i kopyer
vitriol blev brunt.

8 Jag har hört gamla människor tala om
att di' fattigaste människorna odlade nås-
tor förr i tiden med dem födde di' grisen
och hönsen hela sommaren ty så fort som
di' skar av dem så väcte det upp nya
di' tarkade även av dem till vinterfoder
att hönsen ty det blev kraftiga ägg av dem fort

9 Som läkemedel användes näsilar, när någon fick utslag på kroppen så plackade de ettänätä och kokade dem, med spradet tvättades den som var angripen av utslaget det upprepades flera gånger och det hjälpte. Likaså när någon fick näselsfeber då antitades en gubbe eller gammal som troddes kunna lita mer än vanligt, den personen gick och bröt "aasanätä" d. v. s. de nätör som vuxit genom en gärdsgärd för de skulle göra bättre väskan. Det skars av elva näselpipor och igenom dem skulle det blåsas i en i sänder elva gånger från livändan ut i stovändan på det sjuka stället så skulle det blåsas i alla elva nätpiporna och det hjälpte. Jag har även hört av gamla människor att de kokade te av ettänätä den kallades även för "brännnäsle"

det kokades av både blad och rötter
det skulle vara stärkande och rena lung-
arna från slem. The enbart av rötterna
skulle motverka vattenrot, det skulle även
vara ett utmärkt blodreningemedel.
Svagt the kokat på ettermärsblad skulle
vara ett utmärkt hårvatten. Detta är gam-
la tidens medicamenter.

10. Lin användes ju på samma sätt som nällor
till att spinna garn och träd av.
Näll och molla användes ju på samma
sätt som nästlar till att koka hål av tidigt
på våren.

Slampa användes ju även till spånad av
garn och träd, men mest till rep och tømmer.

Jät i April 1941

Jenny Danielson.