

Landskap: Småland

Upptecknare: Fabian Karlsson, Väckelsång

Härad: Krona

Berättare: " "

Socken: Väckelsång

Berättarens yrke: Landställdare

Uppteckningsår: 1953

Född år 1894 i Väckelsång

Redskaps vid lantbrukslagenhet. s. 1-3.

LMF 76.

Sångbedrning. s. 4.

" 91.

Användade råvaror vid landsbygds-  
tjänstens matbrödförserjning. s. 5-11.

" 92.

Draken och tjuren. s. 12.

" 93.

FOLKLIVSARKIVET

L.U.F. 76.

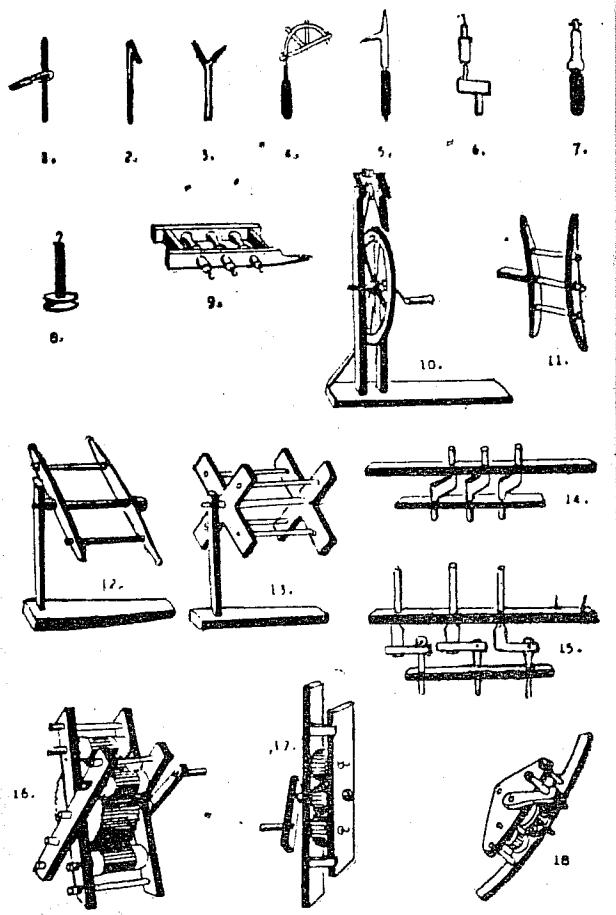
LUND.

Specialfrågelistan.

REDSKAP VID LANTREPSLAGERIET.

Nedan avbildas en rad redskap, som tillhörde det repslageriet, som mångenstädts bedrevs på landsbygden under självhushålllets tid. Vi vore tacksamma om Ni noga ville studera teckningarna, samt meddela oss med hänvisning till nummer, vilket eller vilka repslageriverktyg som funnits i Eder bygd. Sannolikt är det endast vissa av dessa redskap som förekommit.

Angiv om möjligt också vad redskapet kallas i Eder bygd, för vilket ändamål det brukats och när det ungefär senast varit i användning. Angiv också för vilket tillverkningsmaterial en viss redskapstyp använts och om olika redskap använts för olika material.



Har man i Eder by använt någon verktygstyp av annat utseende än de här avbildade, vore det bra om vi kunde erhålla en teckning eller fotografi på denna.

2:dra uppl.-51

ACC. N:o M. 12926:1.

Rödskap vid landrepslägeriet.

Ett lister innehållt rödskap, som används då man knodde "simma" (snören) och finare snoddar, var "spennekroken", nr 8 på teckningen. Den har använts i på 1900-talet, ty uppe-  
tecknaren har sett sin fader brurka en  
krok så här omkring år 1910.

Det material som användes var lin.

"Tiarken", den lilla handindan som har nummer 11 på teckningen, har också  
kommit till användning vid förrimning  
av smalare snören, näron med crav  
och dylikt, då lin och fagel varit till-  
verkningsmaterial.

Den sörre vindan, nummer 12, har  
också brukats i Träckelsång. Men den har  
ej varit försedd med fot. Mitt längre

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Luf. 76

1

ACC. NR M. 12926:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

L.

har varit längre och den har spackats  
in i ett förrhål i en loggalk. Arbetet  
skedde vanligen på logen. Denna vinds  
användes då man lönnadde bastrop,  
och den har också kommit till använd-  
ning fram till början av 1900-talet.

Pedskapet med nummer 14 är mycket  
gammalt. Det har nog ej använts av  
någon efter år 1870. Upptecknaren har  
ett sådant pedskap som ägs och används  
av mormors far. Han hade detta pedskap  
då man lade längre lönmar med tre  
fåtar. Men till den här lönmapparaden  
hörs en ves med en krok, som man  
hafte i den andra ändan av arbetet.  
Med den vesan lades de tre fåtarna  
ihop till lön. Det andra pedskapet  
i vilket fåtarna varo fästade och med

I.

vilket man snodde dessa var vanligen fästat  
över en dörröppning. Alltså var det ett red-  
skap i vardera ändan av lommen.

Det borde vara tre man, när man skulle  
finna sin lom. En i vardera ändan att  
sköta var sitt redskap samt en ledje på  
mittan av lommen för att hålla tabarna åt  
skilda, så att de ej lades ihop för fort.

En lida med knapphjulsutveckling, unge-  
fär sådan som avbildats med nummer 17,  
har haft samma användning som föregående,  
men detta redskap är tydligent yngre.  
Uppfestknaren har också flera sådana.

Hägga andra redskap för rep till-  
verkning hämmes man ej till.

ACC. N.R M. 12926:4.

Uc brev d. 3 dec. 1953:

--- lista som jag ej kan bessan därför  
att det efterfrågade ej är hittat här

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Luf. 91

4.

M.12926.

FOLKLIVSARKIVET

LUND.

L U F 91.

---

S Ä N G L E D N I N G.

Nedanstående frågor gälla en gammal sed, som synbarligen övergivits för länge sedan. Då Folklivsarkivet trots vetskapsen om detta sänder ut denna frågelistan är det i förhoppning att några av våra meddelare måhända ändock kunna erinra sig ha hört hur sängledning vid bröllop brukade tillgå eller kunna skaffa uppgifter härom av mycket gamla personer. Om ej, kanske någon med ledning av frågorna erinrar sig bröllopssseder, som kunna tänkas vara en mera skämtsamt fortsättning av den äldre högtidliga sängledningsceremonien.

Har Ni hört talas om bruket, att bröllopgästerna skulle följa brudparet, då de gingo till sängs? Berätta i så fall vad Ni vet om sedvänjan!

Gingo gästerna i någon bestämd ordning? Vem ledde processionen? Var prästen närvarande och vilken roll spelade han i så fall? Förekom några ljusbärare? Vad hade de att göra och vad kallades de? Sjöng man någon sång eller psalm under ceremonien? Lästes några böner? Om prästen var närvarande, välsignade han brudhuset och brudparet? Bjöds någon traktering? Avkläddes brudparet delvis i gästernas närvaro?

Har Ni hört talas om att någon religiös ceremoni förekom i bröllopgården, då brudparet kom hem från kyrkan? Vari bestod då denna ceremoni och vad kallades den? I vilket rum försiggick den? Sjöngs några psalmer? Välsignade prästen brudparet och brudhuset? Ägde ceremonien rum före bröllopsmåltiden? Skulle brudparet knäböja under ceremonien? Hade man i så fall några särskilda "hyenden" (kuddar)? Hade dessa använts också i kyrkan? Vem förde kuddarna tillbaka till bröllopgården? Hade dessa personer någon särskild benämning?

febr. 1953

ACC. N.R M. 12926:5.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

J  
Juf 92

Andrade vanor vid landsbygdens hemmors  
matbrödsförsörjning.

I Väckelsångs socken förekommer ännu baka-  
ning av matbröd i den murade baken, men endast på några snöfaka ställen,  
ungefärlt varit tioende hundratal.

Men det är då där det är stora familjer  
och stora hushåll, varför det ej anses  
vara praktiskt att baka matbrödet i  
den lilla kökspisens egen. Bäkar man  
det grovre brödet i murugnen, kan man  
i bland baka finare bröd i kökspisens  
egen. På de allra flesta ställen har ju  
hushållen blivit mycket mindre än i gamla  
tider, ej så stora "såta" (ett bale) behöver  
bäkas åt gången, varför den gamla mu-  
rugnen får stå sannånd på många ställen.

Yttre acc. n:r M. 12926:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

För kökspisens ägn behövs ej mägn särskild rödning. Bakning kan ske somtidigt med mällaugningen och red sparas.

Den stora murugnen drog mycket ved.

Tid uppförande av nya bostadshus på gårdsarna händer det att man murar en bakugn i husets källare, medan man i köket endast har kökspis med dess regn. Den nya murugnen görs aldrig så stor som i gamla tider.

Under 1940-talet har köken i de flesta bondehusen moderniseras och den gamla kökspisen med den murade ugnen har smärdrats. Kökspisens murband och öppna skorstenpipa finns ej mer. Från den moderna kökspisen leder murad kökgång. De olika nyare kökspisarna med sina fina bakugnar är

meycket mecia s<sup>o</sup>mpliga f<sup>r</sup>öd bakning  
an de gamla jånspisarna i köken.

Den gamla murugnen har f<sup>r</sup>o so s<sup>o</sup>tt blivit  
överflödig. På många ställen har den fått  
s<sup>o</sup>ta p<sup>o</sup>ar, men den har blivit igennemvad,  
eller har den blivit rivet och kökspisen  
har flyttats in f<sup>r</sup>ån dess plats s<sup>o</sup> h<sup>o</sup>het blivit  
större. Den nya spisen har ej s<sup>o</sup> stor plats.

Delebrod och småbrod bakaade man i de  
gamla kökspisen, men matbrodet baka-  
des i den murade ugnen. Här matbrodet  
bakaades i jånspisens ugn, fick det ej  
rikligt samma smak som murugnen  
brod, vilket var mycket båtlig, grönigare  
och raffigare. Jånspisens brod blev  
mera torkt och ansågs ej s<sup>o</sup> hälsosamt.

I den nya kökspisen kan man baka alla  
möjliga sorters brod. Allan kan ju reglera

värman och på ugnsluckan inåtare av  
temperaturen i ugnen.

Krona häradsvärdetning, av P. L. F. ord-  
nade fö 1940-talet försöksvis ett andels-  
bageri i Häckelsång, men detta nedlades  
efter några år. Detta bageri har sedan  
återupptagits av enskild bagerie och fort-  
sätter ännu. En brödbil därfrån går  
runt bygden med en lura i veckan.

En annan bil med matbröd, resbröd och  
småbröd utgår från Linnebygd, och år  
1953 har en bageribil från Lassebo börjat  
med en lura i veckan. Tingsryds Bageri  
har nederlag av matbröd hos personer  
handlande. Men huru lättillgängligt  
det är att kunna köpa både matbröd  
och småkakor, så har man dock ej

4. helt övergivit att laga hemma i bondgårdarna.

Mindre hushåll ansöder mera körför i  
de större. Det grova hembakade brödet anses  
vara dryggare och mera mättande än bageri-  
brödet, som sätter vara odrygt.

Bakningen i hemmen undgåts nu  
häl del förändringar sen gamla tider.  
De äldre har berättat, att man förr i  
tider, på 1860-talets och längre tillbaka,  
i denna bygden bakade ungifär Ljungbyjöka  
läckor. Hålet i kakorna fylls ut med ett  
kohorn. Dessa frökkakor hängdes upp i  
taket till lockning på en stång, som  
fräddes genom hålen i kakorna.

Men på 1870-talets längdes denna brödtyp  
bort under rå mjukbröd i bulleform,  
och denna brödsort har man haft ännu  
hurfar man lärt känna det nya brödet,  
om det var genom nyinflyttat folk eller på

annat vis, och man ej.

När fabriksjästen, pressjästen, vid 1800-talets slut kom i handeln, blev det en stor tilltro vid bakning. Först hade man som "pose" (fjärrmedel) drickajäst och s.k. surdeg. Då begyddes dricka vid olika fôrdeger i tygarnas gîrdar och så fick man lâna jäst från varandra. Jäst skulle ej köpas utan lâna. Surdegen var en liten bulle deg som man tog undan vid varje bak och lockade för att användas vid nästa bakning. Surdegen kunde förvaras ännu längre.

En kraftigt verkande surdeg, väl mest granskad på Falster, var den s.k. midsommarsurdegen. Midsommardagens morgon innan solen gick upp skulle man taga en handduk och dra i daggan så den blev genomsät.

Gånd du kän vredo sen ur roch i vatten

Blandades mjölk till en deg, varav gjordes  
en tiden bullar, som forkades till surdeg.  
en tiden bit av denne kraftiga surdeg  
togs sedan vid bakningarna.

Brödet var mycket grövre i äldre tid. Det  
bakades av sammalst eller "nåbbat" (foppat)  
mjölk. Siktning vid haarn förekom ej, man  
"såvade" (siktade) mjölet hemma, då man till  
högtider ville ha finare bröd. Brödmjölet fes-  
tades av råg- och kornmjölk. Rågmjölet blands  
des upp med minst en fjärdedel kornmjölk.

Nu har kornodlingen nästan helt upphört.  
Till bröd användes ej längre kornmjölk.  
Festet har utbränt kornet som bröd-  
såd. Tidernas mjölk användes nästan  
lika mycket som rågmjölk till  
matbröd.

ACC. N:o M. 12926:12.

Ute biver den 3 dec. 1953:

... lista, som jag ej kan bessara därför  
att det efterfrågade ej är känd här.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Luf. 93

t.

FOLKLIVSARKIVET

L U F 93

LUND.

Specialfrågelista

DRAKEN OCH TJUREN

I Danmark berättas en sägen med följande innehåll:

En lindorm eller drake har lagt sig kring en byggnad, så att ingen kan komma in i den. Försök att döda odjuret misslyckas. En tjurkalv uppfödes då på ett speciellt sätt och sändes vid en viss ålder att kämpa mot lindormen. Lindormen dödas men även hans baneman dör.

Har Ni hört någon liknande sägen? Skriv i så fall ned den precis som den berättats!

Av särskild vikt är att få följande frågor besvarade i den mån uppgifter härom lämnats i sägnen såsom Ni hört den:

Kring vilken slags byggnad låg lindormen? - Vilka försökte döda den men misslyckades? - Vem dödade den till slut? - Om det var en tjur, uppföddes då denne på ett särskilt sätt? Vilket? - Hur dödades draken? - På vad sätt omkom drakdödaren?

-----  
Vi är intresserade av alla sägner som omtala hur en drake, som lagt sig kring en byggnad dödades av en tjur eller av en mänsklig.

Vår frågelista gäller endast denna sägentyp. Vi önska därfor ej få som svar andra sägner om drakar och tjurar än just denna.

April 1953.