

ACC. N:R M. 15783: 1-12.

Landskap: Småland Upptecknare: G. A. Hartman, Emmaboda
Härad: S. Måre Berättare: " " " "
Socken: Vissefjärda Berättarens yrke: folkskollärare
Uppteckningsår: 1963 Född år 1888 i Vissefjärda

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Valkning. s. 1-6.

Fettisdagsbullar. s. 7-12.

LUF 38

" 42

V A L K N I N G (L U F 38).I allmänhet.

Valkning är ett gammalt ord, som jag hörde i min barndom och som rörde sig om ett slags tvättning, företrädesvis då om stickade yllesaker. Detta ord förekommer även i Nya Testamentet, t.ex. i beskrivningen om Jesu mantel under den s.k. förklaringen. Den sades vara så vit ... "att ingen valkare på jorden kunde göra en mantel så vit" eller i den stilen.

B. De stickade yllesaker, som i mitt barndomshem förekom, var strumpor, vantar samt kofter och västar, de bägge seare fruntimmersplagg. Mest förekom den vita fårullen, men naturligtvis fanns också får med svart eller svartbrun ull. De plagg, som stickats av vit ull, brukade man ofta färga med bresilja plus vitriol, som alstrade en ungefär svart färg. Om ullen var efter svarta får, så fick plaggen ha den av ullen givna naturliga färgen. Men någon gång blandades hälften vit och hälften svart ull tillsammans, varav man fick ett gråaktigt garn. Men alla plagg av ullgarn valkades, sedan de färdigställts, d.v.s. tvättades i ljunt vatten l.

9/5-63

V A L K N I N G (L U F 38).
=====.I allmänhet.

Valkning är ett gammalt ord, som jag hörde i min barndom och som rörde sig om ett slags tvättning, företrädesvis då om stickade yllesaker. Detta ord förekommer även i Nya Testamentet, t.ex. i beskrivningen om Jesu mantel under den s.k. förklaringen. Den sades vara så vit ... "att ingen valkare på jorden kunde göra en mantel så vit" eller i den stilen.

B. De stickade yllesaker, som i mitt barndomshem förekom, var strumpor, vantar samt kofter och västar, de bägge seare fruntimmersplagg. Mest förekom den vita fårullen, men naturligtvis fanns också får med svart eller svartbrun ull. De plagg, som stickats av vit ull, brukade man ofta färga med bresilja plus vitriol, som alstrade en ungefär svart färg. Om ullen var efter svarta får, så fick plaggen ha den av ullen givna naturliga färgen. Men någon gång blandades hälften vit och hälften svart ull tillsammans, varav man fick ett gråaktigt garn. Men alla plagg av ullgarn valkades, sedan de färdigställts, d.v.s. tvättades i ljunt vatten l.

9/5-63

med lite såpa upplöst. Plaggen gnuggades inte utan kramades försiktigt en stund samt sköljdes därefter. Denna lindriga blötning samt valkning rengjorde plaggen något men var till främst för att filta dem samt således göra dem yviga och porösa samt därigenom kunna ta opp mera luft i sej och på så sätt bli varmare. Samma procedur iaktogs, vare sej ylleplaggen var av vit, resp. svart eller grå ull.

I varje socken fanns ända till slutet av förra seklet, ja även in på 1900-talet små färgerier, så även inom Vissefjärda. Detta låg i byn Emmabø, som då hade gästgiveri, men som nu växt ut till ett livaktigt industrisamhälle med namnet Lindås. "Färgarns" boningshus står ännu kvar men färgeriet, som låg vid en sjöliknande utvidgning av Lyckebyån, är sedan många år tillbaka rivet. Här bedrevs med enkla redskap såväl stampning som valkning och andra procedurer inom facket, och färgning av tygerna, vadmal samt kläde, pressning m.m. fordrade riklig tillgång på rent och klart vatten, vilket förklarar, att färgerierna alltid var belägna intill en sjö eller å, som inte sinade under sommaren. Som förut nämnts så var det enkla redskap och "maskiner", mest av trä, som brukades i arbetet i färgeriet, men de senaste åren av sin tillvaro avtog de ursprung-

2.

ligen mycket vidlyftiga behandlingarna av de hemvävda ylletygerna inom de lantliga små färgerierna, naturligt nog förresten, ty man började mer och mer avstå från vävning och spinning av ull till vadmal och kläde, och då måste färgarna inrikta sej på bisysslan att ta emot löngods för t.ex. Åbyhelms spinneri vid Lyckebyån inom Algutsboda socken, vilken gränsade till Vissefjärda, Tranås⁴ och Nyköpings spinnerier och väverier m.fl. S.k. stickylle såldes ^{säljan} aldrig som lump utan skickades till något spinneri jämte t.ex. hälften ull, och av dessa spans så garn för vävning i hemmen av ett tyg, som benämndes "opprevstyg", vilket ~~färgades~~ sedan syddes till såväl mans- som kvinnokläder att ha till vardags. Garnet var gråaktig^{sk} med brun färgton i allmänhet, men man kunde även få det färgat i någon annan kulör eller nyans vid fabriken. På de uppslitna strumporna klipptes "fötterna" bort och blev till stickylle, medan skaften behölls, och vid dessa stickades nya "föten" ~~vid~~. Men när även skaften blev förslitna, åkte hela strumporna i väg att förvandlas till stickylle.

Det fanns gott om lumpsamlare i vår bygd i min barndom i slutet av 1800-talet. Det fanns husmödrar, som sålde en del stickylle, d.v.s.
3.

uppslitna stickade plagg, särskilt i herrskapsfamiljer, medan bönderna som sagt tog vara på det för att av detta få garn att göra nya plagg av. Lumpamlarna fick mest mottaga lump av linne och bomull, som i regel av dem lämnades till pappersbruken, för vår trakt till Lessebo. En del finare linnelump avyttrades av lumpamlarna till varvet i Karlskrona, där den efter omsorgsfull desinficering repades till charpi, att användas till förband inom flottan i händelse av krig.

Av lumpen kunde även beredas s.k. valsull, och i byn Backabo inom *Vissefjärda* Backabo hade man en enkel anläggning, en "stamp", och *valsullen* (materialet) brukades som vadd i sticktäckan och till fyllnad i madrasser, vid klädsömnad m.m.

Jag minns från min barndom - mina föräldrar var bönder i byn Fåglasjö i Vissefjärda - hur man lämnade gods till beredning på Emmabøfärgarns mottagning om söndagarna i ett av stall vid kyrkan, som hörde till Emmabø bys hemmansägare. Här lämnades alltså säckar med ull och stickulle för beredning till garn, färgning naturligtvis också, och då och då förekom också, att man skickade av ren ull för spinning. När tyget av opprev var vävt färdigt, rullade mer väl ihop det till en rulle, tygänden syddes väl fast med långa stygn, och man fäste också på en lapp

4.

på tygpacken med ägarens namn och hemvist, och samtidigt man lämnade in packen eller vad det var fick man besked om, när man kunde hämta det i kyrkstallet.

Angående vävning hemma av vadmal och kläde av ren ull, så vet jag genom hörsägen från flera äldre personer, bl. a. min mor, som var bleking-ska, att man i hennes barndom på 1860-talet vävde sådant tyg till kosty-mer åt manfolken, och vadmalet kunde antingen vara grått eller blått i en mörk kulör. Jag minns att min morfar samt även min morbror bar kläder både till vardag som helg av både vadmal och kläde, antagligen hemspun-nen ull till garn samt hemvävt till tyg. Beredning hade sedan skett hos färgaren i Eringsboda kyrkby, ty de bodde i Mörkamåla by i Eringsboda socken i Blekinge. Och det som mycket förundrade mej var, att byxorna på morfars kostym hade läm där fram och inte gylf, och så hade han dub-belknäppt väst. Blanka silverknappar hade han både i västen och kavajen, och i mitten av var knapp satt en röd sten, kanske en rubin. Det var ett bevis för att morfar hade råd att i kyrkkläderna använda silverne knap-par i stället för knappar av horn eller tenn eller kanske mässing. Att vadmalstyget blev stampat, skuret, pressat och färgat i hemmet torde vara 5.

uteslutet, eftersom man hade kompetent färgare i socknen, som ägde alla "remedjer" som erfordrades för att utföra ett gott arbete samt dessutom yrkesskicklighet. Både vadmal och kläde var dyrbara tygsorter, då de innehöll ren ull, och man ville hellre betala än kanske riskera att misslyckas med de många procedurerna i hemmet. I min barndom hade manfolken ofta vadmal till kostymer, ofta ^{re} bara kavajer, och min far hade en dylik, som till foder hade s.k. fällaskinn och användes vid körslor vintertid med ved eller stockar till järnvägsstationen eller också vid forkörning till närmaste stad (Karlskrona). Men det vadmalet var inte hemvävt och berett hos sockenfärgaren utan köpt i handelsboden, och byskräddaren hade sytt den. Fårskinnen hade fällaskinnamakaren i byn näst intill berett, och far hade släppt till dem ur egen fåraskock.

Ja, som synes var det inte mycket som är direkta svar på frågorna i listan. De hade inte kunnat besvaras varken av mej eller någon annan i denna ort, då de gamla färgarna för länge sedan är ur tiden, och deras verkstäder samt redskap borta också de. Möjligen kan dessa sistnämnda finnas att beskåda på något hembygdsmuseum här eller där, men mej veterligt finns dessa verktyg inte representerade i Vissefjärda hembygdsmuseum. / inrymt just i de stallar, som färgaren från Emmabo tog emot i.

"FETTISDAGSBULLAR" (L U F 42).

Fettisdagsbullen - eller som namnet här är -fastlagsbullen var i gamla tider, t.ex. före senaste sekelskiftet och långt in på 1900-talet, helt okänd bland allmogen i våra trakter. Däremot antages det, att inom de högre stånden äts mycket s.k. hetvägg under fastan. Däröfver tyder ju bl.a. att kung Adolf Fredrik föråt sej på denna fastemat. Visst firade man fastan även bland bönderna och särskilt då "vita tisdag" eller fet-tisdag genom ätandet av olika slag av mjöl- och grynrätter. Jag minns från min barndom i slutet av 1890-talet, att det egentligen var "vita tisdag" - alltså tisdagen närmast efter fastlagssöndagen - som var fastans viktigaste dag i matväg ^{da} man skulle festa om ordentligt med olika slag av "vitmat". Ibland vankades det till middagen kroppkakor, gjorda av fint kornmjöl samt råreven potatis och med feta fläsktärningar inuti, eller bakes det stora plättar öfver hela stekplåten, s.k. stinkakor, (stenkakor), även dessa av kornmjöl, vilka äts tillsammans med stekt fläsk. Någon sorts sås till kroppkakorna hade man inte, och till plättarna ingen sylt. På kvällen koktes kanske "vit gröt" av risgryn och söt mjölk, men ~~±~~.

4/4-63.

detta skedde mera sporadiskt, då ju risgrynen kostade pengar, eftersom de måste köpas i handelsboden, medan då det gällde kroppkakor och plättar allt i fråga om ingredienser kom från självhushållet. I stället för kroppkakorna och plättarna kanske mer kokte "äggadoppa", äggröra på kornmjöl, med stekt fläsk, och flottet hällades över anrättningen. Anledningen till att kornmjöl ingick i denna och andra angivna rätter var att man ännu inte hade börjat odla vårvete i dessa bygder, och vetemjöl, som inhandlades i affären, användes bara vid kalas. "Vita tisdag" var sålunda efterlängtat, ty invånarna i de avlägsna bonde- och torparhemmen var inte bortskämda, och ett avbrott i den vardagstrista dieten hälsades med glädje. Men de ovan uppräknade rätterna kunde även utaför fastan förekomma på materdningen, t. ex. vid avslutandet av vissa arbeten på gården, såsom trösken, slåttern, potatisplockningen osv.

Tre dagar i första veckan i fastan var: fastlagssöndag, Bullamåndag och Vita tisdag, sedan kom i påskveckan Dymmelonsdag, Skäratorsdag, Långfredag och Påskalördag - den senare detsamma som Påskaftonen. Namnet Bullamåndag, som dagen efter fastlagssöndagen benämndes, tyder väl på, att just på den dagen startades ätandet av fastlagsbullarna, där den seden hade fått hävd.

Alltså, på 1880-talet bakades och äts inga fastlagsbullar i min hemtrakt Vissefjärda, men hur blev det sedan efter sekelskiftet?

Själv är jag född 1888, och jag hörde aldrig omtalas fastlagsbullar vare sej under 1800-talets sista år eller på de första fyra decennierna på 1900-talet. Under åren 1906-1912 var jag studerande i olika skolor, dels i Kalmar, dels i Växjö, och jag var antingen helinackorderad i familj eller också åt jag på kafé samt hyrde rum. Under dessa åren såg jag aldrig till en fastlagsbulle som dessert under fastan, och jag kunde inte heller, vad jag minnes, upptäcka dessa bullar i bagarbodarna eller på konditorierna i nämnda städer i Småland. Och sedan jag 1916 gifte mej samt fram till 1940-talet använde vi ^{inte} vare sej hembakta eller inköpta fastlagsbullar till dessert eller till kaffebröd.

Men så någon gång under krigsåren på 40-talet såg vi några recept på semlor i någon veckotidning, varefter min fru började baka dylika bullar efter konstens alla regler, och sen den tiden har hon regelbundet i fastlagen tillverkat dem.

De bereddades naturligtvis av vetemjöl på samma sätt som vanligt kaffebröd (dopp), och även kardemumma ingick i dem. Bullarna gjordes runda
S.

samt ganska stora, diameter c:a 7-8 cm. efter bakningen. (Tilläggs bör, att jag är född i Vissefjärda samt har haft min tjänstgöring hela 42 år inom skolväsendet i min födelsesocken. Min hustru är från Långasjö församling, gränsande till Vissefjärda, varför även hon har samma erfarenheter angående fastlagsbullar som berättaren.) Jag tar nu och svarar på frågorna i listan enligt numreringen. Sålunda är svaren:

1. Numera är det sedan ett par årtienden mycket vanligt att äta fastlagsbullar under fastan, i samhällena mera än på rena landsbygden. Då jag sedan pensioneringen 1954 bott i samhälle, först i Vissefjärda kyrkby till 1957, sedan dess och fortfarande i Emmaboda köping, kan jag inte säga, hur utvecklingen gått ute i byarna, men det är mycket troligt, med nuvarande goda kommunikationer, att bullätandet försiggår lika intensivt ute i bondbyarna som i samhällena. Och likaså troligt är, att man mera i fråga om rena landet där tillagar bullarna i hemmet, medan man mest köper sådan ^a i samhällena, där de finns åtkomliga i bagerier, konditorier och t.o.m. i speceriaffärerna. Och när det gäller bondbyarna, så kan fruarna köpa bullar antingen i byns handelsbod, eller också av bagarbilen, eller speceribilen, som var vecka kör ut sina varor till byarna.

2. Bullätandet har sålunda blivit allt mer utbrett och är inte bara koncentrerat till själva fastan. Såsom det är med julfirandet, som tjuvstartar redan i slutet av november, ^{Se} ~~sen~~ kan man tydligen inte vänta med fastlagsbullarna till bullamåndag, utan redan efter Tjugondagen ser man bagarna skylta med fastlagsbullar, alltså omkring ett par månader för tidigt. Och alla bullarna i vår ort har den runda formen. De äts intä ^e på några bestämda dagar men kanske mest som dessert till söndagsmiddagen eller som mest sker, till söndagskaffet. Dessutom förekommer de på symöten och andra kafferep, t. ex. på födelsedagar, från julslutet och fram till påska.

3. Tillredningen av bullarna är förut något berörd. Men för att de ska bli fastlagsbullar och skilja sej från vanligt kaffebröd måste det komma till extra: dels mandelmassa, dels vispgrädde och florsocker. Mandelmassan tillagas av sötmandel (riven) samt socker och äggula och beredes till en degformig massa. Man skär av ett "lock" överst på bullen, trycker ner mallen, så det blir en fördjupning där överst, i vilken mandelmassan läggs. Över massan en tesked vispad grädde, varpå locket läggs på, och så siktas över lite florsocker till allra sist. Och så är bullen färdig att

serveras på middags- eller kaffebordet. Naturligtvis blir det 50 % billigare att tillverka sin fastlagsbullar hemma, men det är inte många som gör det. Men fortfarande lagar min hustru dem själv. Och numera äter vi dem enbart som kaffetilltugg och inte som dessert. Detta gjorde vi dock de första åren vi lagade fastlagsbullar, och då hade vi kokhet mjölk till dem. Huruvida några äter dem med mjölk numera är inte känt, men det är inte troligt. Det var ingen tillsats i mjölken, mandelmassan gav smak åt denna, så ingen ny tillsats var behövlig. Och de köpta bullarna är av ett par-tre storlekar, och priset varierar från 50-75 öre per styck.

4-5. Frågan 4 är redan besvarad. Angående sista, nr 5, har jag inte något svar alls att ge.

Att ätandet av fastlagsbullar blivit så allmänt är främst att tillskriva bagarnas affärsgeni, då förtjänsten på detta bröd är mycket god. Och när en bagare startar tillverkning och försäljning, gör tjuvstart, så kommer alla övriga att göra detsamma, även om det är månader innan fastan. Likadant är ju Mors dag och Fars dag uppfunna av smarta köpmän, som genom dessa "dagar" gör sej avsevärda förtjänster, likasom de även merkantiliserat vår största högtid, Julen.-