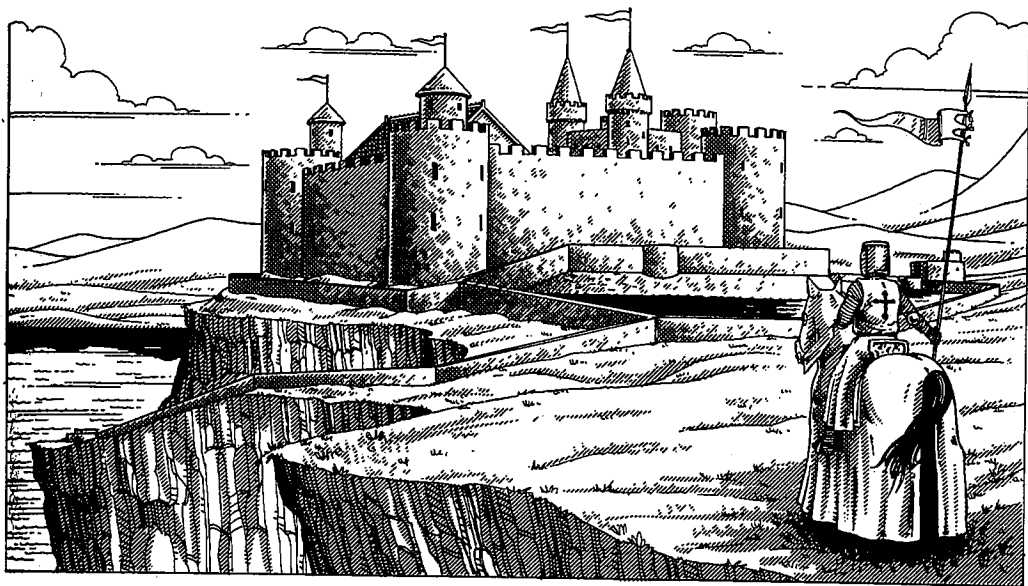


Medeltidningen

Nummer 1-97, nytt år - nya tag!



*I detta nummer: Kallelse, Första mötet
Skvaller och citat, Gillen och skrän
Event- gamla och kommande*

Gott Nytt år på Fr

Nu är eder krönikör Gwendolyn åter tillbaka med gåspennan i hand och en otrolig skrivarklåda. Kusin Grels har dragit sig tillbaka, tyngd av sina andra åtaganden i världen, och väna Ariadne har kommit till min räddning i egenskap av stöttepelare och idé-bollplank. Så från och med detta nummer är det oss två ni bör ge texter, viktiga datum, skvaller och citat, recept, tyckande och tänkande - ja, allt vad ni bara kan komma på så att denna tidning bara blir större och bättre!

Gwendolyns lur: 0470- 679 63 (telesvar)

Ariadnes lurar: 0470- 914 89, 680 15 (morfar/mormor)

Dessutom kan tilläggas att jag (Gwendolyn) från och med 30 dec-96 har ett ½ års ALU i föreningen, bara så ni vet! Jag tar dock detta tillfälle i akt att avsäga mig alla förslag på rustningar, kläder och allt annat ni tycker att jag kan banka och sy åt er!

Eder nyårspositivsprakande Gwendolyn

Theleborgs hemsida

Ni som har möjlighet att beskåda vår hemsida på Internet kan göra detta på följande adress: <http://www.tufvan.hv.se/medeltidsforeningen>

Bidrag till tidningen

Mottages tacksamt!!! För enkelhetens skull går det bra att lämna texter eller dylikt nedplitat läsligt på en bit papper plus en diskett med text sparad som ren text! Då kan vi använda texten även om disketten inte fungerar!

Medlemskap i denna förening

100:- resulterar i prenumeration på denna tidning m.m.

200:- resulterar i ett *fullt medlemskap plus tidning.

300:- resulterar i *fullt medlemskap för en hel familj (dock bara en tidning per familj).

*För mer information kontakta vänligen vår penga-glada kassör

Jörgen (Germund) Damberg tel: 0470- 838 91

**Kallelse
till årsmöte
lördag 1 februari-97
Bryggghuset 14.00**

Efter mötet blir det en enkel fest- medtag egen dricka!

Kom klädda för ökad stämning!

För vidare information, ring Gwendolyn (0470- 679 63)

**Första mötet-97
söndag 12 januari
Bryggghuset 14.00**

Här kommer vi att planera schemat för hela våren -97.

Sluta gnäll om att inget händer i föreningen
kom och tyck till!

Har du idéer men inte tid- ring Gwendolyn!

Skråmöte i Upptuna 7-8 dec-96

Fredag kväll den 6 december packade undertecknad, Reidmar, Stig, Soldis och Eirik in oss i bilen och styrde kosan mot Upptuna (Uppsala), där vi skulle delta i Nord-rikets skråmöte.

När vi åtnjutit en smaskig frukost på lördagen efter natten i bastuvärmen (termostatens fel) och hunnit med några ärenden i staden började så äntligen mötet, nu mycket svalare tack och lov.

De åltnmästar som var närvarande presenterade sina idéer angående gesällprov och mästarprov. (Vill du veta mer fråga oss som var där).

Chansen att avlägga gesällprov lockade bara tre deltagare (ok några till, men de gav upp på grund av hunger). Soldis och Eirik från Storhärads Bryggargille och Klodwik (Ralph Snel) från Torsheims Bryggargille lät alla närvarande smaka och njuta deras gudomligt goda drycker. Då de alla tre blev godkända kan nu Theleborg stoltsera med två av rikets tre godkända gesäller. Må de följas av många fler! Kvällen avslutades med god mat, dans och mycket utbytande av idéer och kunskap.

Resan hem innefattade ett kort och kallt besök vid Rökstenen i Rök, en av Sveriges mest kända runstenar.

Om ni någonsin besöker en kebab-restaurang i Uppsala bli inte förvånade om ni ser oss fem Theleborgare hängande på väggen. Ägaren ville SÅ gärna ta ett kort på oss i våra fina kläder så vi smilade glatt (vilket inte är lätt med munnen full av underbar kebab).

Kändisen Gwendolyn

Gesällprov och mästarprov

För att bli gesäll måste du göra ett godkänt gesällprov, och för att bli mästare måste du göra ett godkänt mästarprov. Gesällprovet ska vem som helst klara bara man har intresse och lite fallenhet för hantverket. Mästarprovet däremot ska visa prov på stor kunskap både praktiskt och teoretiskt. Med andra ord - mästare blir bara de som ärligen och riktigt förtjänar denna titel!

Skrån och Gillen

Tanken med gillen och skrån i Nordrike är att kunskap som finns spridd över hela riket ska komma många till nytta.

Fakta: Ett skrå omfattade hantverkarna inom ett yrke eller en yrkesgrupp. För att bli upptagen i skrået fordrades att man lärt yrket som lärling och gesäll och utfört godkänt mästarprov. Ordet skrå kommer från fornsvenskans skrä och betyder torrt skinn, pergament, därefter dokument, stadga. Skråväsendet uppstod på kontinenten på 1000-talet och infördes till Sverige av tyska hantverkare på 1300-talet.

* För oss i Nordrike kommer skrået att vara en rikstäckande grupp inom ett hantverk som håller samman alla lokala gillen.

Fakta: Gille var på medeltiden en benämning på olika former av borgarsammanslutningar. Ordet gille kommer från fornsvenskans gilde och betyder ursprungligen knytkalas. Gilllets uppgift var att skapa sammanhållning och solidaritet mellan medlemmarna för inbördes hjälp i nödsituationer.

* För oss i Nordrike kommer gillet att vara den lokala föreningens grupp inom ett hantverk.

Åltnäster och Åltgesäll

I varje skrå kommer det att finnas en åltnäster som tar hand om det rent administrativa i skrået och hänvisar medlemmar till den med mest kunnande. Det är också åltnästern som håller reda på var alla gillen inom den hantverksgruppen finns i riket.

I varje gille kommer det att finnas en åltgesäll med likadana sysslor som åltnästern, fast då på den lokala nivån. Åltgesällen behöver definitivt inte vara den som kan mest i föreningen, men man ska veta vem som kan vad för att kunna hänvisa medlemmar rätt.

För vidare information om ansvariga åltgesäller i Theleborg se listan längre fram i tidningen. Anmäl er till de gillen ni finner intressanta!

Åltgesäller i Theleborg

Bryggargillet Erik Ryding (Ola J)
i Storhärad: 0454-312 10, 0491-183 41

Textil: Gwendolyn (Maria J-B.) 0470- 679 63

Smide: Eirik Smithir (Magnus B) 0470- 462 75
E-post: magnus.anne@vaxjo.mail.telia.com

Väv. tovning: Stig Bergsman (Palle M) 0470- 246 01

Sång. musik: (Åsa) 0470- 691 64 och
Alva (Katarina) 0472- 740 12

Gjutning: Reidmar Marson (Roger M) 0470- 393 94

Skinn. läder: Ceowulf (Björn J.) 08- 590 919 87 (ABSOLUT inga samtal innan
16.00. Han jobbar NATT!!!)
E-post: ceowulf@hotmail.com

Blå månskäran: Kontaktperson: Stig Bergsman (se väv och tovning)

Rustning: Gerulf (Daniel S) 0470- 147 05

Listan kommer att kompletteras när fler gillen startas!

Anmäl ert intresse till de gillen ni är intresserade av!!!

Textilgillet:

Alla som är intresserade av sömnad (med andra ord alla i föreningen, mer eller mindre) kan nu anmäla sig till detta gille. Jag kommer efter bästa förmåga att hänvisa medlemmar till personer med mycket kunskap och bra litteratur. Därför önskar jag få in ALLAS boktips om bra textiltböcker!!! Vilka visar bra skisser över kläder? Vilka berättar mer om material till kläder på medeltiden? Vilka böcker stämmer bra historiskt sett? Alla tips är av intresse!!!

Nu på det nya året kommer vi åter att starta upp sömnadskvällarna så jag kommer tillbaka med mer information så snart jag vet mer!

Gwendolyn - Ältgesäll i textilgillet

Väv & Tovningsgillet:

Ett flertal medlemmar har under hösten provat på att tova under ledning av Styrbjörns ömma moder utanför Tingsryd. Själv försöker jag att lära mig behärska vävningens alla konster. Just för tillfället är det 15-18 meter lintyg som gäller. För att glädja alla medlemmar startar jag nu ett väv & Tovningsgille i Theleborg. Ni som är intresserade inom dessa hantverk kan nu gärna kontakta mig!

Stig - Ältgesäll i Väv & Tovningsgillet



Vårt hjärtliga lyckönskande
till de tu nygifta,
och må lyckan alltid följa dem
på livets väg!

Må de alltid vakna på morgonen
med ett glatt "tidelipom"
och somna likaså!

Om brygning af öl och mjöd

Ölet är en mycket gammal dryck och dess vagga står troligen att finna i området mellan Euftrat och Tigris. Öl framställs i grunden av malt och vatten som får jäsa. Malt är i sin enklaste form, säd av något slag som fått gro och sedan torkats för att kunna förvaras till dess det används för brygning. Man upp täckte, troligen ganska snart, att man kunde få en njutbarare dryck genom att krydda den. Det äldsta bevarade öltreceptet finns på en cirka 3800 år gammal sumerisk lertavla. Från Babylonisk tid har man funnit beskrivningar av inte mindre än 16 olika ölsorter.

Jämsides med att vi här i norr lärde oss odla säd lärde vi oss säkert också att baka bröd och brygga öl. Analyser av krukskärvor funna vid en stenåldersboplats i Skottland visar att man då kunde jäsa drycker. Man har funnit rester efter ett "vinöl" gjort på havre, korn, honung och örtkryddor. Danska fynd från äldre bronsåldern visar att man tillverkat både vinöl och mjöd. Vinölet var gjort på vete, honung, lingon eller tranbär och kryddat med pors. Mjödet var gjort på honung och några örtkryddor. Som synes är ölet ofta gjort med en inblandning av honung troligen för att höja alkoholhalten. I en torvmosse på Sönderjylland fann man 1890 två dryckeshorn. Vid senare analys visade det ena ha innehållit mjöd jäst enbart på honung och det andra hade innehållit ett öl bryggt på vete. I Sverige har man funnit rester av mältat korn i Eketorps borg.

Vikingarna lär alltså ha druckit både öl, mjöd och mellan former. Både öl och mjöd bör dock ha varit ohumlade eftersom humlen infördes till Sverige av cistercienseermunkarna under andra hälften av 1100-talet. De äldre kryddorna användes parallellt med humlen under mycket lång tid.

Under medeltiden talar man om öl, mjöd och mölska, öl och mjöd är jäst på malt respektive honung medan mölska antingen kan vara ett färdigjäst öl sötat med honung eller ett öl där man använt honung som råfrukt för att jäsa ölet starkare. De gamla kryddorna höll sig kvar länge och C M Bellman nämner bland andra porsöl, tallstruntsöl och körsbärsöl. Mjöd delades in i blankt och brunt mjöd. Blankt mjöd var torrt och helt utjäst medan brunt mjöd var sött och starkare. Både vin och mjöd dracks som klaret, det vill säga varmt, sötat och kryddat. Detta bruk lever kvar än i dag i form av "jul"glöggen.

Några recept:

Vinöl

Fukta ett kilo korn (eller vete) med lite vatten och låt det få ligga varmt några dagar. Rör om ett par gånger dagligen och stänk över mer vatten om säden verkar torka. Efter några dagar börjar kornet att gro och ändrar då lukt något. Då torkas det vid svag värme och stöts grovt i mortel. Ljummet vatten hälls över kornkrosset, som får stå och sötna i ytterligare en eller två dagar.

1 liter vatten kokas med kryddor i en halvtimme. Kryddblandningen kan bestå av blad, rötter eller frön från kvanne, krossade enbär, rölleka, pors, och mjölkört. Växterna silas ifrån, och kryddkoket blandas med 9 liter ljummet vatten. 1,5-2 kg honung löses upp i litet av vattnet och all ljummen vätska hälls över det krossade kornet.

Blandningen får jäsa i ett övertäckt kärl. Så länge det jäser blandar man ytterligare lite honung utört i vatten. När jäsningsen avstannat, täcks kärlet med lock. Blandningen kan mycket väl lämnas i 3 månader. Därefter silas säden bort, och vinölet får stå och klarna ytterligare minst 3 månader.

Mjöd enligt Olaus Magnus' Historia om de nordiska folken:

”MAN BRUKAR TAGA 1 del god honung och 4 delar vatten, som värmts i en kittel, till dess det blivit mer än ljumt. Hälften af det så uppvärmda vattnet hålles sedan i ett träkärl, som vidgar sig uppåt, och i detta blandas den råa honungen. Därefter slår man vatten tillika med den däri upplösta honungen i kitteln och tänder en kraftig eld, att det må koka väl, ända tills skum visar sig. Detta skall då efter hand aflägsnas med en linnekäpp, fastbunden vid en lång käpp, eller med en silslef. Och härmed bör man alltjämt hålla på, till dess brygden af honung och vatten är fullt klar och ren. Under tiden kokas för sig vid samma eld i en gryta med lock en lämplig mängd humleblommor, inlagda i en linnepåse, tills vattnet afkokat till hälften eller mer och fått en tydligt besk smak. Därmed skall nu honungssodets sötna mer eller mindre dämpas. Härvid är dock att märka, att denna blandning af vatten och honung, som sålunda kokats och afskummats, först må hällas upp i sagda träkärl och strax därpå humlepåsen med sitt afkok läggas ned däri, på det att genom honungens, vattnet och den därmed förenade humlens goda samverkan den rätta smaken må komma fram. Härefter täckes kärlet med en tät duk och får stå, till dess vätskan blir nästan ljum. Sedan tages öldrägg ... alltefter brygdens storlek och lägges på som bindämne, hvarefter kärlet ånyo öfverhöljes, intill dess hela blandningen visar sig betäckt med det hvitaste skum. I brist på öldrägg duger brödjäst.

Dagen därpå silas blandningen genom en linneduk, slås på ett tomt kärl, som tjänar som behållare, samt förvaras väl innelyckt. På åttonde dagen eller i nödfall tidigare kan det tryggt drickas. Men ju äldre denna dryck blifver, desto renare, bättre och sundare varder den."

Olaus Magnus historieverk som innehåller detta recept trycktes 1555. Jag skulle inte rekommendera användandet av brödjäst då denna kan ge upphov till många spännande finkeloljor som inte alltid är så välsmakande. Olaus Magnus uppger att man dessutom kan tillsätta ingefära för att förbättra smaken. Proportionen mellan vatten och honung är i hans recept en del honung till fyra delar vatten. Sommartid kunde mjödet göras svagare och då togs fem till sex delar vatten per del honung. För att ge ett hum om de volymer som producerades kan följande stycke vara intressant:

"DÅ NORDENS INBYGGARE vilja brygga en stor myckenhet mjöd, företrädesvis för avsalu och vinst, taga de stundom ett eller två till tre tusen marker renaste honung jämte däremot svarande mängd vatten och pors.... Men en så stor sats av honung och vatten låter man koka inemot ett dygn, och sedan öldrägg eller bagarejäst tillsatts, låter man det stå i fyra dagar eller mer, att den må utveckla sig och smälta tillsammans."

Volymerna som omtalas är 3-400 kg honung, alltså kommersiell skala. Lägg också märke till att han nämner pors som mjödkrydda och inte humle. Mer om brygning av öl och mjöd kommer i nästa tidning.

Litteraturlista:

Den ärbara vällusten

Lars O. Lagerqvist / Bo Furumo

Forntida teknik nr 2/89-1/90: Forntida mat

Öletshistoria i Sverige

Harald Thunaeus

Honung, vax och mjöd

Erik Husberg

Historia om de nordiska folken

Olaus Magnus

Ölkunskap

Jan-Erik Svensson

En liten bok om öl

Mikk Noodapera

För bryggargillet genom Eirik

Kämparhelg i Gotvik 7-8 dec-96

Gerulf, Laurenc och Tobias packade in sina rustningar i "vagnarna" och styrde kosan mot Gotvik (Göteborg). De kom, de kämpade, de festade! Och de PRAAAATADE givetvis en hel massa om rustningar! Totalt var det ca. 10-12 glada kämpar på plats i en park mitt inne i centrala Göteborg. Med på färden var också de två kämparna Roland von Adlercreutz och Ian från Arinholm (Kalmar) Många nya rustningsmallar samlades in till Gerulfs glädje. Han delar gladeligen med sig till folket som går med i rustningsgillet!

Dricka jul-Banquette 14 dec-96

Vår tradition trogen hade vi åter en vintrig banquette ute i Kronobergs slottsruin för att "dricka jul" som Dacke gjort på sin tid (dock bara en gång). Detta år fanns det dock "fönster" som stängde ute kylan och en gudasänd byggfläkt som glömts kvar och nu gav oss en underbar värme. Hela 28 personer kom till detta spektakel och åt, dansade, lyssnade till vacker sång (tack till den snart bildade kören) åt igen och spelade spel och pratade och pratade.

Detta år var det dock lite speciellt då vi bestämt oss för att busa lite med kära Fru Lovisa och hennes trolovade Germund som den 4 januari ska ingå äktenskap.

De kom sent om sinder, med ögonen förbundna; instapplande i borgen med var sitt ben och var sin arm ihopbundet med den andre. De möttes av skön sång i dörren och fick äntligen se vart de blivit förda.

Sedan började diverse utmaningar som de skulle klara genom att samarbeta med varsin hand. De skulle slå i en spik, sy i en knapp, skruva ihop en kontakt och borsta varandras tänder, dock inte allt samtidigt. En BLÅ flaska innehållandes mjöd överlämnades sedan till paret och Soldis berättade varför det heter * honeymoon (se separat text). FESTEEEEEN fortsatte långt in på natten.

När vi som arrangerat det hela väl gick ifrån borgen runt tre snåret på morgonen kunde vi bara sammanfatta det hela i ett ord - SUCCÉ!

En eloge till alla som betalade så snabbt på en gång! Ni andra - jag vet vilka ni är!!! Betala till första mötet så lovar jag att inte ta er i örat!

Festensvariga Gwendolyn

Honeymoon

Ordet honeymoon, betyder ju smekmånad på svenska, och kommer av att man förr i tiden drack honungsmjöd månaden som följde efter bröllopet. Detta gjorde man för att höja fruktbarheten och alltså få barn snabbt efter bröllopet.

Tack Soldis för kunskapen

Midvinterfest i Arinholm 22 dec-96

Närvarande från Theleborg var Stig, Gerulf, Tobias och Reidmar. Av mina rapporter från Stig förstår jag att alla andra hade jättekul, medans Stig satt i ett hörn och snöt sig samt mådde allmänt blå! De informerades om att Arinholm under sommarens Unionsjubileum i Kalmar kommer att anordna ett tältläger. Platsen för detta kommer att bli i närheten av Kalmar slott! Reidgotingarna i sin tur berättade om en seglats från Karlskrona till Blekinge och slutmål i Kalmar i medeltida båtar. De är i behov av barlast i form av folk i passande medeltida kläder, från vikingatid till 1300-tal! Mer information kommer senare!

Festrapportören Gwendolyn

Kulturbröggeriets fest

den 29 november lockade fyra tappra medlemmar från vår förening. Medeltidsföreningen skulle stå för varmrätten till ca 60 personer och valet föll på Indonesisk kyckling. Stig, Vendela, Aelfrik och Reidmar kämpade hårt för att hinna tina och tillaga alla kycklingarna innan de samlade dog av hunger. Det hela blev en mycket lyckad tillställning.

Eder nyhetsuppsnappande Gwendolyn

Bågtillverkning

Nu i början på året kanske vi får tillfälle att lära oss den ädla konsten att tillverka oss våra egna bågar under översyn av kunnig människa! Stigs kompis Mikael Eriks-son tycker att han antagligen har lite tid över och att det skulle vara kul att lära ut vad han kan. Mer information kommer senare, men anmäl redan nu ditt intresse till Stig så vi vet hur mycket bågämnen vi behöver gå ut i skogen och hugga!

KVITTON

Vår eminente kassör vädjar ödmjukt att alla snarast möjligt måste ge honom alla kvitton som rör föreningens in och utgifter. Det är dags för den årliga revisionen i föreningen!!! Leta alltså upp alla kvitton som är viktiga och ge dem till Germund! Vårt första möte den 12 januari är det senaste datumet för inlämningen!!!

Skvaller och citat!

Hört på "Dricka jul-Banquetten" 14 december-96:

Soldis: - "Skål för de som värmt upp detta stenhål" !
(varvid Kräkfot höjer bägaren och utropar)
- " Skål för fläkten" !!!

Lovisa: - "Styrbjörn, kom och prata med din bror -
han vill inte pussa mig" !!!

Stig: - "Till tomtegröten går det åt 4 liter mjölk
och tre horn ris" !
(Dryckesbägare av horn är bra till mycket)

Reidmar:- "Har du inte blivit knäckt idag,
kommer det en dag imorgon" !

Har du några bra citat på lager eller nedtecknade-
Hör av dig till krönikörerna!!!

Lite smått och gott och allmänt informerande

Nordkronan

Nordkronan kommer så småningom förhoppningsvis att ändra på sina prenumerationsperioder. Snart kan du prenumerera i ett helt år för en fast summa. Ju fler som prenumererar på tidningen - desto bättre kan den bli. De önskar också (liksom vi krönikörer här) att få in intressanta texter eller vad du nu kan hitta på för något ”matnyttigt”. Mer information kommer i senare nummer.

Storhärads försbarare

En liten påminnelse om att det kan vara dags att börja träna om man vill delta. Detta kommer att gå av stapeln i feb-mars (enligt hörsägen och ryckten) och det är Gerulf som håller i detta. Hör av er med förslag om tävlingsmoment!

Tel: 0470- 147 05 (Daniel S)

Hud ska stå i tidningen?

Vad vill du som prenumerant och Theleborgare läsa om i vår formidabla tidning? Hör av dig till Krönikörerna med synpunkter!

Den här tidningen är inte strålande, men det blir nog bra mycket bättre när jag byter till en lite ”hottare” dator och får intressanta texter från er medlemmar!

Jag tänkte också passa på att tacka Reidmar som hjälpte mig att få denna tidning klar!

Hälsningar från Gwendolyn