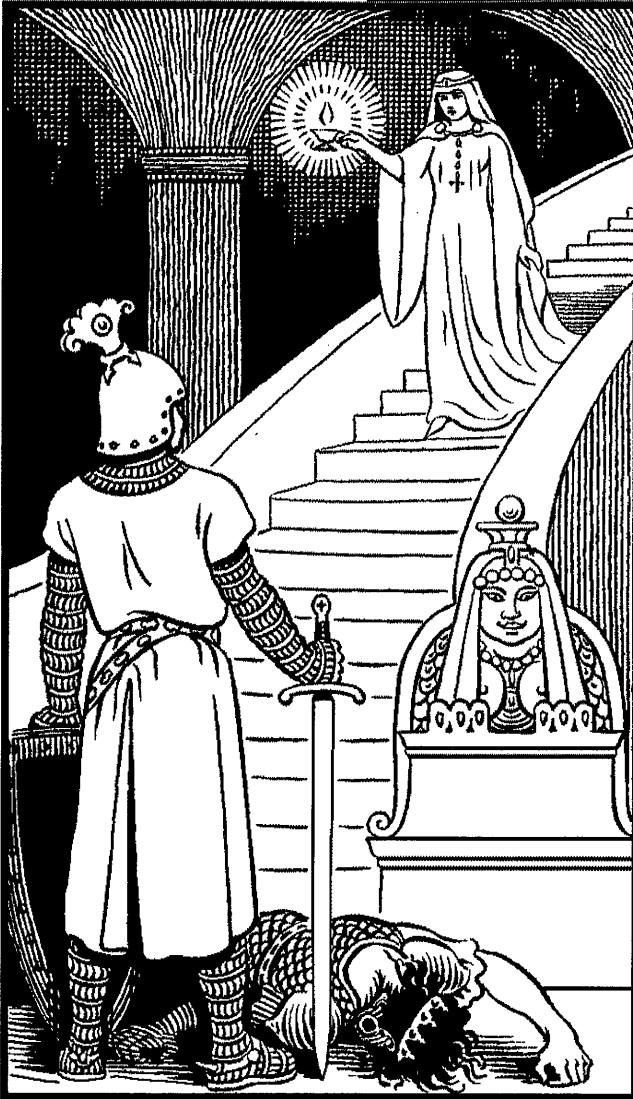


NORDKRONAN

Medeltidsföreningen Nordrikes rikstidning
Juli och Augusti månad 2003



Om Nordkronan

Nordkronan är Riksföreningen Nordrikes tidning. Föreningen är en ideell, politiskt och religiöst obunden, historisk förening. Den är sammansatt av fristående lokalföreningar som sysslar med att återskapa den period som i dagligt tal kallas medeltiden.

Nordkronan gör inga anspråk på att återge Riksföreningen Nordrikes officiella ståndpunkter utom där så särskilt anges. Allt material i Nordkronan får fritt återges i andra publikationer om källan och författaren anges.

Tidningen är tryckt med följande typsnitt: Garamond och JSL Blackletter.

Så prenumererar du:

En prenumeration (50,- för 3 nr, 90,- för 6 nr och 130,- för 12 nr) betalas till postgirokonto 34 42 82-9, betalningsmottagare Medeltidsföreningen Nordrike. Skriv "Prenumeration Nordkronan", namn och adress. Prenumeration är fristående från medlemskap i Riksföreningen. Bidrag till tidningen mottages tacksamt!

Nordkronans redaktion

Detta nummer är gjort av följande personer:

Krönikör: Ariella Landqvist

Korrekturläsare: Martina Petersson

Tryckare: Stefan Hörberg

Mallarna som används i tidningen är ursprungligen gjorda av Jonas Remratt

I detta nummer

Nordkronan är indelad i olika huvudsektioner för att det ska vara lätt att hitta eftersökt material. Sektionerna står som rubriker i innehållsförteckningen och saknar sidangivelse. På olika ställen i tidningen förekommer s k "viktigpettrar" med kort information om vad som helst rörande vår period. Dessa saknar anknytning till den övriga texten på samma sida.

3 Nordrikes utvalda konung & drottning

3 Nordrikes ämbetsmän

4 Nordrikes lagsagor och häraden

5 Krönikörens sida

6 Vägen i sökandet efter sanningen, om Johan III påskmåltid, del II

10 Fru Raghilds Collegium, inbjudan

11 Hantverkshelgen i Linköping

12 Kandidatur till arvfurstepar

13 Vikingafesten

14 Månadens recept

15 Theleborgs sida

16 Kalendarium

Þordrikes konung & drottning

Lage Göstasson Vildsvin och Magnhild Olofsdotter

Patric och Ann-Marie Andersson

Nedred

240 14 Veberöd

046-857 16

lunkenlage@hotmail.com

Þordrikes ämbetsmän

Riksdrots

Helge Thorstensson

Kent Voldstedlund

Älvsborgsgatan 8 B

031-12 75 03

kent.voldstedlund@swipnet.se

Skattmästare

Caroline Fritzon

0706-86 60 28

carolinefritzon@yahoo.se

Kunglig ceremonimästare

Wilhelm Burmeister

Andreas Ingefjord

S. Förstadsg. 81 B

214 20 Malmö

040-23 69 19

dolcinio@algonet.se

Krönikör

Fenja Olafsdotter Berga

Ariella Landqvist

Skansvägen 54

360 40 Rottne

0470-911 72

ariella.landqvist@home.se

Riksmarsk

Emanuel Jakobsson

Åbygatan 10

602 18 Norrköping

011-16 91 61

Syssloman

Elise de Rammsio

Johanna Kindberg

Nobelvägen 60 F

214 33 Malmö

040-895 65

johanna_elise@yahoo.se

Rikskansler

Kristoffer Berglind

Vidar

Nobelvägen 52

214 33 Malmö

kristofferb@tjohoo.se

Riksheraldiker

Vakant, styrelsen uppdras att tillsätta posten och sköter under tiden arbetet.

Rikskarkivarie

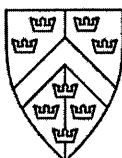
Lena Elfving

Tröskaregatan 84

583 34 Linköping

Telefon: 013-12 34 99

lenaelfving@hotmail.com



Portdrikes lagsagor och härader

Arinholm (Kalmar)

Lagman: Karl Pedhersen Galle
Carl Larsson
Vikingavägen 11
392 47 Kalmar
Telefon: 0480-191 64
ePost:
carl.larsson@beta.telenordia.se

Atwidha

(Åtvidaberg med omnejd)
Lagman: Bänkt Ullsten i
Bobbatorp
Sebastian Karlsson
Vimarkagatan 6 B
582 52 Linköping
Telefon: 013-14 13 24
ePost: vanskapt@hotmail.com

Liunga

(Linköping med omnejd)
Borgmästare: Sigrd
Bjarnesdotter
Karin Sörensen
Rydsvägen 376 A
584 39 Linköping
Telefon: 013-14 12 94
ePost:
karin_sorensen@hotmail.com

Nylöse (Göteborg)

Lagman: Ingeborg
Svantepolksdotter
Anna Olsson
Motgången 311-21
412 80 Göteborg
Telefon: 031-16 80 72
ePost: d99ao@dtelk.chalmers.se

Nytuna (Nyköping)

Storman: Nicodemus
Fredrik Gabrielsäther Fästader
Tunaberg Prästgården
611 95 Nyköping
Telefon: 0150-524 77
ePost: mordocai@swipnet.se

Roden (Stockholm)

Kontakt: Njal
Bernhard Neuman
c/o Christensen
Snöskostigen 14, 1 tr
129 49 Hägersten
Telefon: 070-466 86 86
ePost:
bernhard.neuman@bup.sll.se

Stochum (Stockholm)

Borgmästare: Angus
MacLomhair
Håkan Hedén
c/o Larsson
Jällagatan 10
753 24 Uppsala
tel: 018-13 84 32
ePost: angus@iamawitch.com

Theleborg (Växjö)

Slottsherre: Styrbiorn
Volmarsson Höö
Stefan Hörberg
Klasamåla
360 13 Urshult
Telefon: 0477-205 04, 0709-49
17 00
ePost: styrbiorn@home.se

Torsheim (Skåne)

Gällkare: Wilhelm Burmeister
Andreas Ingefjord
Trelleborgsvägen 1 B
214 32 Malmö
Telefon: 040-96 79 46
ePost: dolcinio@algonet.se

Upptuna (Uppsala)

Lagman: Ylva Varghuvud
Marie Lindblad
Fjärdhundragatan 56
753 37 Uppsala
Telefon: 018-25 39 90
ePost: marrecke@telia.com

Viken

(Uddevalle med omnejd)
Lagman: Jon Haraldsson
Ulvsax
Jon Johansson
Pennygången 36
414 32 Göteborg
Telefon: 031-42 40 91
ePost:
jonjohansson@swipnet.se

***Dalpilen** (Dalarna)

Kontakt: Magnus Westlund
Lingonstigen 16
776 36 Hedemora
Telefon: 0225-77 45 25
(Röstbrevlåda), 073-033 10 61
ePost:
magnuswestlund@telia.com

Brödrskapet Carnis

Patric Andersson
Nedered
240 14 Veberöd
Telefon: 046-857 16
www.geocities.com/carnislist

* Föreningen har samarbetsavtal med Nordrike och intresse av Nordrikes evenemang

Krönikörens sida

Lyssnen å hören!

Detta nummer blev som ni märker ett dubbelnummer, tvärr inget tjockt sådant. Anledningen var att vi på Nordkronans redaktion var på Hantverkslägret. Samt så viskade en fågel i mitt öra att en färsk Nordkrona till Visby inte skulle vara fel. Att få ut två Nordkronor på mindre än en månad är orimligt, så därför tog jag saken i egna händer och sköt fram manusstoppet.

Som ni märker i detta nummer så har jag själv skrivit många artiklar. Det är nått jag inte kommer att försätta med. Ska det bli någon Nordkrona värd pengarna så behövs det fler artiklar!! (Detta har jag sagt fler gånger) Jag har i detta nummer exprementerat med fotobilder. Bli det bra även i tryck och inte bara på min skrivare så tar jag tacksamt emot fler bilder, då enbart via datorn eftersom jag inte har scanner.

Jag har som sagt varit på ett jättetrevligt Hantverksläger och träffat många intressanta och trevliga människor. Så mycket kunnigt folk det finns i Nordrike, ja även utanför också. Nu tycker jag att vi tar nya tag och stryker ett streck över det som varit. Som krönikör vill jag inte involvera mig för mycket i politiken utan håller mig så neutral som möjligt. Alla åsikter är välkomna att ventileras i Nordkronan.

Ni som åker till Visby! Ha öronen och minnet med er, jag vill gärna höra många Visby-citat efteråt. Jag ska själv inte dit utan vara hemma och mysa med min dotter som fyller 5 år då.

Jag lyckönskar kandidaterna till valet av arfurstepar

Eder Krönikör
Fenja Olafsdotter



Uvägen i sökandet efter sanningen om Johan III:s påskmåltid.

Del 2

Genom rådfrågning och lite sunt förnuft började svaren till vad som har varit möjligt att duka fram vid den kungliga taffeln i april 1586 infinna sig och en meny tog form. Då kom bakslaget. I sista stund insåg vi att den 4 april 1586 var annandag påsk och därmed en måndag. Detta var ett faktum, svart på vitt, sedan första dagen då det tydligt står i dagboken att det var dagen efter påskdagen. Genom den kunskap vi tillsvidare hade tillskansat oss visste vi att man under lång tid hade veckan indelad in fisk respektive kött-dagar. Måndagar, onsdagar, fredagar och lördagar var fiskdagar. I vårt medvetande hade bordet redan dukats upp med stora fat av stekar, kött och korv i alla dess olika former. Vi var tvungna att tänka om, men som en räddande ängel anlände Ärlemalms häfte *1500-tals mat* in brevlådan och i den fanns en hel meny-sedel från en av Johan III:s många köttfria dagar. Glädjen kände inga gränser. Detta var både ett bevis på att Johan höll kvar vid den gamla uppdelningen och samtidigt var det en checklista på vad vi skulle kunna ställa fram på vårt köttfria bord.

Denna dag var alltså en fiskdag. I slutet av 1500-talet i det numera protestantiska Sverige hade denna indelning börjat få ge vika för en mera öppen matplanering med kött på bordet flera gånger i veckan. Men kung Johan III höll fast vid de gamla vanorna. Idag är det många forskare som menar att Johan engagerade sig i att återinföra katolicismen eller i alla fall få den svenska kyrkan att närma sig den katolska, men

motståndet var för starkt. Annars var påsken en högtid som skulle firas på bästa möjliga sätt. Efter många veckors fasta med endast fisk och enklare rätter på bordet fick man nu äntligen känna smaken av ett nykokat ägg eller sätta tänderna i ett stycke kött starkt kryddat med de många exotiska kryddorna som var på modet. Måndagen efter påsk fick man dock åter nöja sig med fiskrätterna. Dessa var dock inte heller att förakta då även de doftade av kryddor på det mest behagliga vis. Kanel, kardemumma, ingefära och muskot, för att nämna några av de vanligaste kryddorna, användes i övermått. Ett rikt hushåll ville kunna visa sina gäster att kryddor minsann var något som äts ofta och med stor aptit. Vanligt var att man dessutom kryddade det importerade vinet med de olika kryddblandningarna *hypocrates* eller *claret*. Det kryddade vinet kunde dessutom värmas och ansågs då ha hälsobringande effekt.

På det väluppdukade bordet på Kalmar slott finns idag åter en del av de rätter som Kung Johan kunde få serverat en fiskdag. Rätter som bland annat hackade gäddor gjorda som päron, syltade abborrar med ägg och socker och färsk id med pepparrot, lax med citron, gös med smör, gädda i salt sås, abborrar, vinkokta foreller, gädda med smör, ostron, kräftor och humrar. Genom bevarade meny-sedlar från Johan III:s hov vet man att Johan var mycket förtjust i framförallt skaldjur och karp. Karpen lät han dessutom plantera in i dammarna kring Kalmar slott

och begärde att få tillagad karp så gott som varje dag. Som brukligt var finns det även pastejer innehållandes fyllning av fisk, kött, grönsaker eller frukt. Pastejer var en annan nymodighet som mer och mer gjorde sig gällande vid denna tid. Dessa maträtter dekoreras genom att man bakade in den i en deg vilken formades till olika motiv så som harar, borgar eller mer eller mindre fantasikreationer.

Hur det fysiskt kan ha sett ut är bedömningar som vi har gjort utifrån målningar och teckningar som finns från tiden. Antingen det är rena konstverk eller mer folkliga kopparstick så har allt varit med om att skapa en uppfattning om scenen. Främst ligger danska och tyska målningar till grund för utställningen, då svenska målningar från denna tid är rätt så ovanliga. Däremot finns det en uppsjö svenska kopparstick med enkla folks dagliga liv, de flesta är illustrationer till Olaus Magnus historiebok om de nordiska folken (*Historia de gentibus septentrionalibus*) från 1555.

Genom att studera bilderna noga fann vi att borden var bredare och högre än idag. Detta har också nämnts i den litteratur vi har läst. Det framgick också av bilderna att det i rika sammanhang fanns stolar till var och en av gästerna, men det var däremot mer vanligt med bänkar vid enklare måltider. Stolar borde alltså finnas med vid den kungliga måltiden, med då det är nära nog omöjligt att få fram elva stolar i 1500-tals stil, fick vi tänka om. Att nytillverka stolar i gammal stil är en enorm kostnad och en stol i nystilen *nyrenässans*' skulle skilja sig för mycket från originalutseendet. Resultatet blev därför att vi valde långbänkar även till de kungliga gästerna. Detta föll väl ut då bänkarna även skapar distans för besökaren till bordet.

Duken var på rikemansborden pressade i kvadratiska veck och i de flesta av fallen fanns även en underduk med vackert broderade kanter. Dessa underdukar var från början de vävda tapeter man hade på väggarna som dekoration och skydd mot kylan. Till fest togs de ner för att pryda borden, och vårt uttryck att något är på tapeten, för att man verkligen ställde maten på tapeten kommer därifrån. Senare började man tillverka dukar i vår mening som endast användes för bordets utsmyckning.

Med anledning av påsken har det dessutom dukats upp med helt nya tenntallrikar, vilka glänser vackert i vaxljusens sken. Sked och kniv och även var sin lanneservett finns att tillgå för gästerna. Gaffel var inget som användes då den fortfarande ansågs som ett djävulens verktyg.

Däremot kunde fingrarna användas vid ätandet, men endast tre fingrar i det obligatoriska saltkaret, som man delade på två och två, var tillåtet, annars överskreds en av de många etikettregler som förekom under middagsätandet. Glasen som står på bordet är höga och vackra. Just dessa glas är kopior från sent 1500-tal, hittade i slottsfjärden vid Kalmar slott och kan därför mycket väl även ha funnits på bordet 1586. Glas började bli mer vanliga i Sverige vid denna tid. Man importerade dem från Böhmen då glaset där var känt för sin kvalitet och vackra gröna ton.

Något annat som vi lade märke till på bilderna från 1500-talet, framförallt i de kungliga sammanhangen, var att också skådebord borde finnas i salen. På detta ställde rikemannen upp sina tillhörigheter i ädelmetall för att kunna visa sina gäster att det minsann fanns mera i förråden än det som fanns uppdukat på matbordet. Ordet skådebord kommer från det tyska *Schantisch*

och därav kommer även det liknande ordet skåderätter (Schaugerichte). En skåderätt var en rätt som i första hand inte var till för att ätas, utan skulle smycka bordet och imponera på gästerna. Rätterna kunde bestå av en stek t ex svan eller påfågel. I utställningen har skåderätterna gestaltats genom att det längst ner på bordet står en stor uppstoppad påfågel och stjärtsjädrarna ligger vackert utspridda på bordet. Dessutom finns det även en uppstoppad svan längre ner mot kungen. Man bevarade fågelns skrud intakt för att trä den över den färdiga maträtten så att et skulle se ut som om fågeln fortfarande var hel och levande.

Det förekommer dessutom historier där man bakade in levande småfåglar och kaninungar så att dessa precis skulle överleva bakningen och vid uppskärandet hoppa ut på bordet till gästernas förtjusning. Vid ett italienskt hov ska det i slutet av 1400-talet ha bakats in en dvärg som skulle hoppa ut ur pastejen under middagen och överraska gästerna. Kan detta ha gett upphov till våra överraskningstårter?

Efterrätter skulle det finnas gott om på bordet. En efterrätt kunde vara päron kokade med vin och kanel. En annan kanderade rosenblad eller marsipanskulpturer. Därtill finns även kanderad frukt och blomblad, kakor och andra bakverk allt för att få bordet till att se så överdådigt ut som möjligt. Dessa efterrätter tillagades framförallt av sockerbagarna, som hade specialiserad sig i att framställa så naturtrogna föremål som möjligt i marsipan och socker. Socker var en vara som handlades på apoteket och var därför mycket dyr. Det ansågs dessutom också ha en viss hälsoeffekt, men även vara beroendeframkallande i stora mängder.

Många adliga personer fick på 1500-talet tandproblem då tandborstning inte rik-

tigt hade blivit vana och socker i stora kvantiteter är känt för sitt upphov till dåliga tänder. Olika tekniker togs därför i bruk för att undvika dessa problem, bland annat kunde man skrapa tänderna med metallbitar eller putsa dem med salpetersyra (detta gjorde man endast en gång och sedan aldrig mer). Rika damer fick specialtillverkade hattnålar som också kunde användas som tandstickor, allt för att hålla kvar tänderna i munnen så länge som möjligt. Lakritsroten blev så småningom känd för sin bakteriedödande saft och angenäma smak och den ämnade sig dessutom som borste för tänderna då man tuggat ett tag på roten.

Middagsgästerna underhölls dessutom av musikanter som spelade inne i salen. Vid denna tid var den tyska musiken vanlig i Sverige, men även svensk musik skrevs. Dåtidens kungar, renässansfurstarerna om man så vill, var ofta själva skickliga i olika konstformer. Således vet man idag att Henrik VIII, kung av England själv skrev *greens-leves*, som enligt sägnen ska handla om Anne Bolyn, Elisabeths I:s moder. I utställningen gestaltas detta av ett ljudspår med renässansmusik och sorl från middagsgästerna och åskådarna.

Det var tradition att adelssläkterna sände sina gossebarn till hovet i tidig ålder. Där skulle de lära sig vett och etikett, men samtidigt passa upp den kungliga familjen. Pagnerna som bar in maten på bordet till gästbuden var alltså oftast adelsgossar. Bordet dukades i regel om flera gånger under en middag, och då bytte man samtidigt överduken som vid detta läge antagligen hade smutsats ner.

Sammanlagt när alla rätter hade varit på bordet och plockats ut igen hade man således ätit upp till en sextio olika rätter på ett enda gästbud. På grund av denna enorma

matkonsumtion har skrönor så som fjädern tillkommit. Dessa, antagligen inte sanna berättelser, florerar ofta i olika framföranden om 1500-talets matvanor och kan låta så här; Fjädern dukades fram på bordet som hjälp när man hade ätit för mycket och behövde tömma maginnehållet så att nya rätter fick plats. Alltså stack man fjädern i halsen och vände sig om för att spy upp maten.

Om man spydde upp maten eller inte blev ändå resultatet en överdådig middag med upp till 60 olika rätter, alla väl kryddade. Detta gav självklart törst. Går man åter till de gamla inköpslistorna från det kungliga hovet, har forskare kunnat räkna ut att Johan III tillsammans med sin första drottning Katarina Jagellonica, kunde dricka i genomsnitt 14 liter vin om dagen. Detta låter som en omöjlighet i våra öron idag, men detta är ett genomsnitt och kan alltså i vissa dagar vara endast ett par liter, medan det till en större fest gick åt betydligt mer. Dessutom vet man idag att vinet och även ölet var svagare på 1500-talet än idag och att detta i princip var det enda som dracks, då vatten inte sågs som något man borde dricka, det gjorde ju djuren.

Utställningen om Johan III:s påskmåltid står permanent uppdukad i gråsalen på Kalmar slott. Nedan följer en litteraturlista för den som är intresserad i att veta mer om mat och matvanor på 1500-talet.

Bergström, Ulf (Red.), *Så åt man förr* (Alfabetabokförlag, 1992)

Brears, Peter, *Food & cooking in 16th century Britain – History and recipes*

Grönstedt, Johan, *Bordets Nöjen i Wasakonungarnes Tid*, (Stockholm, 1915)

Hagdahl, Dr. Ch. Em., *Kök-konsten*, (Bonniers 1979)

Haszler, K.D., *Die Reisen des Samuel Kiechel*, s. 78-81 och 478 (Stuttgart, 1866)

Hofrén, Manne, ”Slottsmusik och kunglig påsktaffel 1586”, *Historieglimtar från Kalmar* (Barometern, 1961),

Holkers, Märta, *Den svenska målarkonstens historia*, (Albert Bonniers Förlag, Stockholm, 2001)

Kiechel, Samuel, *En resa genom Sverige 1586*, (Stockholm, Beijer, 1897)

Lagerqvist, Lars O, Åberg, Nils, *Mat och dryck i forntid och medeltid – ”om den ärbara vällusten”* (Vincent förlag och Statens historiska museum)

Larsson Haglund, Ingrid, *Grevarna Brahes Vinterbok – historia, traditioner och mat från Visingsborgs grevskap*, (Fälth & Hässler, Värnamo, 1999)

Olaus Magnus, *Historia om De Nordiska Folken – tolfte till sextonde boken*, (Gidlunds, Östervåla, 1976)

Romble Sale, Den Fransöske Kocken och Pastybagaren (1664), (Bokförlaget Samtid, Västerås 2000)

Swahn, Jan-Öjvind, *Matens Historia – Historia B för gymnasiet*, Bokförlaget Natur och Kultur, Stockholm (Trelleborg 2002)

Troels-Lund, *Dagligt liv i Norden på 1500-talet*, bok 5- Mat och dryck, 6- Vardag och fest, 13- Bröllop (Albert Bonniers Förlag, Stockholm, 1934)

Wikström, Kersti, *Det dukade bordet*, Nordiska museets förlag, (2002)

Historiska Nyheter (numret handlade endast om Johan III och gavs ut 1979)

Eder Anne Haugaard

Fru Ragnhilds Collegium 12-14 september.

För sjunde året ämnar vi nu hålla Fru Ragnhilds Collegium uti Nylöse.

Nytt för i år är att evenemanget är flyttat till en av friherreparets av Bagahus gårdar belägen utanför Gråbo (vägbeskrivning fås vid anmälan). Denna har emellertid alla de saker som gjort Härsjösands jaktstuga så populär; sjö, bastu och sängar.

Collegiet begynner på aftonen innan St Cornelius och St Cyprianus dag, fredagen den 12e septembrius och avslutas på Helliga Korssets upphöjelses dag två dagar senare.

Bland de bildande föreläsningar som kommer att bjudas finns:

- Trofru Isæmbelle Tyrbernsdotter Løvkulle: Navigationens konst under medeltiden
- Fru Aleydis de Ioannebiærgh: Manligt, kvinnligt, unisex - klädedräktens roll i skapandet av genus.
- Trofru Ingeborg Svantepolksdotter: Nordeuropeisk klädedräkt 1300-1330
- Fru Jehane Arbonne: Katarerna - kättarnas kättare!
- Lady Anne Markham: Mat och matkultur under medeltid och renässans

Eventuellt kommer fler föreläsningar att anordnas, och dessutom kommer möjlighet finnas att spela fjäderboll, kubb och andra förlustelser.

Kostnaden för evenemanget är oförändrat 280 kr och betalas in på Nylöses postgiro 504 37 - 3, betalningsmottagare Medeltidsföreningen Nylöse. I detta ingår soppa på fredag kväll, 2 frukostar, en lunch och bankett.

Sista inbetalningsdag är den 29:e augusti. Anmäl dig dessutom till ordförande på e-post bs@netg.se eller tel 031-41 36 00 så att vi vet vilka

som kommer innan betalningen syns på vårt postgirokonto. OBSERVERA att endast betalning gäller som anmälan. Tidigare år har det varit lite si och så med betalningsviljan hos en del deltagare så för att inte förlora pengar gör vi så här.

I din anmälan bör du ha med ev. medeltidsnamn, e-post/telefonnummer och eventuella allergier.

Vi vill även göra er uppmärksamma på att detta är ett evenemang som är öppet även för personer utanför Nordrike och att inbjudan kommer att gå även till Nordmark och andra medeltidsföreningar.

Arrangemanget sker i samarbete med Studiefrämjandet.

Hantverkshelgen 1-4 Maj ano 2003

Ett glatt gäng hantverkare, från hela landet, samlades i Liunga för att under dagarna fyra, lära sig olika hantverk. De hantverk som stod på schemat var bland andra: medeltida mat, plattbälten, patinor, hornslöjd, mjödbryggnig och mycket annat. De var flera kurser i gång samtidigt, vilket var både roligt och ibland tråkigt, då kurser man ville gå kolliderade. Hann man inte färdigt, eller ville jobba extra med sitt hantverk, så kunde man jobba mer efter kvällsmaten. Vi höll till i Hemslöjdens lokaler i Linköping. Där fanns allt man behövde. Sov gjorde vi långväga gäster i en skola eller hemma hos vänner. ♣

Helena från Handelsgillet var där också. Hon höll en kurs om kvinnors huvuddukar och olika uppsättningar. Hon visade även några uppsättningar för oss som var intresserade men inte kunde närvara på hennes kurs.. Hon hade även försäljning på kvällarna.



Karin Söresen i vikingaklänning vid bandsågen

På lördagskvällen efter kurserna var det bankett. Liungas egen matguru, Sandra, stod för matsedeln så det var mycket och god mat. Vi var i samma lokal som pyntades fin och ombonad.

På söndagen var det städning och avresa hemåt igen. Med sig hem hade man många roliga minnen, kunskap och saker man hunnit göra.

En lyckad tillställning som i alla fall jag hoppas kommer tillbaka.



Eder hantverkande Ariella/Fenja

Kandidatur till arfurstepar

Jag kronprins Karl av Nordrike, son av Konung Lage den vise och Drottning Magnhild den goda, den rätta arvingen till Landet och Kronan, jämte min trolovade, den sköna jungfru Ellinor, dotter av Fru Gerdeka och därmed tillika också hon den rätta arvingen av blodet till Nordrikes krona, låter härmed göra kunnertligt och veterligt att wij ämnar kandidera i det val om Nordrikes arvsföljd som kommer att äga rum i Wisby, genom folkets vilja inom några veckor.

Med stöd utav vårt namn och vår rang utmanar vi uppkomlingen Burmeister och hans kvinna. Det är Vår rätt som söner och döttrar av Nordrikes kronor att styra Nordrikes fagra folk. När wij är valda ämnar wij införa den rätta seden med tronfölje genom arv som sig bör i ett konungadöme av Nordrikes härlighet och storhet.

När wij har beträtt tronerna som Konung och Drottning ämnar vi genomföra dessa reformer.

Wij ska bestå Torsheim och Upptuna med stora skattelättnader, emedan dessa förlänningar ligger i för Nordrikes välbefinnande utsatta lägen.

Wij vill också i vår nåd bevilja en obligatorisk frukost bestående av kakor och sötsaker årets alla dagar.

Wij ämnar införa förbud mot förtäran-
det av otäck fisk.

Wij beviljar ökade medel för
klosterväsendets utbyggnad på det att
Nordrikes belackare ska tas väl omhanda.

Wij ämnar upphöja lekorden till den
högsta orden i riket och beviljar också alla
dess medlemmar rätten att bära krona,
samt att uppbära skatt om ett tioende.

Wij önskar också påpeka att all tvag-
ning är frivillig.

Till slut önskar Wij förkunna att Nord-
rike är det fagrade och roligaste Riket i
hela världen.

Herr Karl av Nordike & Jungfru
Ellinor av Upptuna

Efterlysning!!

Jag krönikören efterlyser härmed ett
par saker till Nordkronan:

Bilder att ha på framsidan och inne i
tidningen.

Frågor till månadens fråga. Detta är
efterfrågat.

Panel som svarar duktigt på frågor

Vikingafesten

Theleborgs årliga vikingafest har nu ägde rum 6-8 Juni. Glada vikingar samlades på i en hembygspark utanför Åseda. Där blotades, lekte och festade man i dagarna två och en halv. Fredagen ägnade man sig åt att komma dit och gå husesyn i parken. Även om det inte var några vikingahus så var det i alla fall gamla hus man kunde gå in i och titta, jag hittade mycket fint.. Festlokalen var troligtvis en gammal lada man gjort om, den pyntade vi och gjorde mysig på alla sätt. Det var inte speciellt svårt eftersom väggarna var timrade och lokalen i sig var redan mysig. Senare på kvällen tändes en brasa på gården och vi grillade korv och isterband från bygden, gott, gott.



Vidar och Oddulf spänner bågen

Lördagen började med en stadig frukost och allmänt mys och prat. Efterhand kom lekarna igång. Bågskytte, blindsäck och stavkast stod på schemat.. På kvällen var det som sedvanligt en mycket trevlig bankett, med mycket god mat.

Söndagen var det städning och hemfärd.

Eder Fenja Olafsdotter



Skuld nålbinder

Dånadens recept

Tips och recept inför Visby

Till er som ska till Visby vill jag bara dela med mig av några tips och recept som kan vara användbara. Jag har dock ej testat allt själv och effekten skilljer sig från person till person.

Lavendelolja mot solsveda

Lavendelolja är helande och svalkande. Tillägg några extra droppar för att mildra sveda (sök läkare vid svårare solskador)

- 6 msk olivolja (helst kravmärkt)
- 3 msk cidervinäger
- 2 kryddmått jod
- 10 droppar lavendelolja (eterisk olja)

Blanda alla ingredienser och häll på flaska. Smörj försiktigt in oljan för att lindra solsvedan.

Källa: Vår örtabok av Lesley Bremness

Brännsår - Solbränna

Brännsår större än personens handflata måste till läkare! Även öppna sår där huden skadats.

Lindra med vatten, ej iskallt i 20 minuter

Badda direkt med aloe-vera-gelé

Lavendelolja, johannesörtolja och ringblomssalva är läkande.

Skydda det solsvedda området mot solen.

Åksjuka - Sjösjuka

Saffran på ett plåster på navlen sägs hjälpa

B-vitamin innan och under resan har hjälpt en del vuxna.

Källa: Mammans örtabok av Hildegard

Nufer

Ringblomssalva

- du får 4x50 ml
- 160 ml Sesamolja
- 40 g (75 ml) Bivax granulat
- 0,6 g ringblomsextrakt
- 15 dr Lavendelolja (eterisk olja)

Mät upp sesamolja och bivaxet. Placera det i en skål i vattenbad och låt smälta. Ta bort blandningen när det är smält och sätt i ett kallt vattenbad. Vispa i salvan tills den är mer krämig (40-45 grader). Vispa i ringblomsextraktet tills det är helt löst. Tillsätt sedan lavendeloljan innan salvan tjocknat för mycket. Häll upp på burkar. (Tips: använd en plastpåse som sprits, när du häller upp salvan)

När du ska diska skålarna och vispen, var noga med att torka ur med papper först! Annars kan man stå i evigheter och diska.

Källa: Naturlig hudvård av Finn Andersen, Panduro Hobby



Theleborgs sida



Vi försätter med vår presentation av Theleborgs medlemmar. Nu kommer Mikael Ericsson och Ariella Landqvist

Presentation

Ditt namn: Mikael Ericsson

Ditt medeltidsnamn (utveckla gärna din persona, om du har någon): Oddulf

Ditt yrke: tidningsbud

Din ålder: 38

† Året jag gick med i föreningen: 1996

Varför jag gick med i föreningen: Tanken var att jag skulle hålla i bågskyttet, nu blev det inte så mycket med det men det har gått bra ändå. Jag tror att vi har flest bågskyttar om man ser till antalet medlemmar (rätta mej om jag har fel Lage).

Vad jag sysslar med i föreningen: För tillfället är det inte så mycket, åker dock alltid ner till Foteviken och gör av med pengar varje år, plus en tur till Visby.

Kalendarié

Söndagsmöten kl 12 (under Visby kan det dock vara folktomt)

Skicka in lokala aktiviteter!

Ditt namn: Ariella Landqvist

Ditt medeltidsnamn (utveckla gärna din persona, om du har någon): Fenja Olafsdotter (bytte från Ariadne ca 2001)

Ditt yrke: Sjukpensionär, pga kronisk värk i nacke, axlar, rygg och höfter, samt problem med knäna.

Din ålder: 26 år ung

Året jag gick med i föreningen: 1996

Varför jag gick med i föreningen: Halvade in på ett bananskal via en kompis dåvarande pojkvän och fastnade.

Vad jag sysslar med i föreningen: Har inte sysslat med så mycket innan men nu har jag fått upp ögonen för benhantverk. Är Krönikör för Nordkronan sedan årsmötet. Har även skrivit Medeltidningen innan dess.

Vad jag anser om föreningen, medeltiden och lite allt möjligt: Mer medeltid åt folket! Jag anser att en stor bit av vår "lek" är att visa vanliga civila hur medeltiden kunde ha sett ut. Det är skrämmande hur lite historia vissa människor kan.



Kalendarium

Datum	Evenemang
2-10 Augusti	Visbylägret
4-10 Augusti	S:t Mikael's Gilles Fäktträning
7-8 September	Landnamndagar (för mer info: http://www.vikingatider.se/)
12-14 September	Fru Raghilds Collegium
13-14 September	Medeltida stridstänning (för mer info http://www.nordrike.org)
19-21 September	UmaX (för mer info: http://www.skauma.org/event/umax.2003.html)

Danusstopp

22 Augusti

Nordrike på internet

Hemsida

Riksföreningen Nordrike har även en hemsida på internet. Där kan du finna mer information om föreningens aktiviteter. På hemsidan finns också möjlighet att läsa tidigare nummer av Nordkronan. Hemsidan hittar du på: www.nordrike.org

Epostlista

Som medlem i riksföreningen Nordrike kan du även ansluta dig till föreningens e-postlista och delta i diskussionen om föreningens aktiviteter. Du går enkelt med i e-postlistan via hemsidan. Väl där väljer du "kontakta oss" och därefter "Mailinglista".