



**MEDELPADS  
HEMBYGDSFÖRBUND**



**MEDELPADSBOKEN 1996**

*Detta är den första boken i en kommande serie som Medelpads Hembygdsförbund sammanställer.*

*Det har åtskilliga gånger framförts önskemål om en Hembygdsbok för Medelpad, skriven av och för medelpadingar.*

*Nu är den här med intressant innehåll från våra skrivare ute i hembygdsföreningarna och från kända författare. Det är berättelser om svunnen tid och händelser ur bygdens historia - men också nytt materia om nutid. Där finns återblickar om hur det var på "mammans tid", historik om företag som lagts ned, om besök på historiska platser i Medelpad och mycket annat.*

*Det är några föreningar som inte blivit representerade i år, ambitionen var att alla skulle komma med på något sätt, men det rättar vi till - nästa år. (eller hur?)*

*Vi när en förhoppning om att boken skall vinna gehör och köpas av så många som möjligt. Detta för att vi skall få ihop kapital för att kunna fortsätta med vår bokutgivning varje år.*

*Ett stort tack till skrivare och fotografer som på ett utmärkt sätt fyllt sidorna med intressanta artiklar och berättelser.*

*Tack, stort tack till våra annonsörer, utan vars medverkan boken skulle blivit dyrare.*

Sundsvall i november 1995

Redaktionskommittén

Karin Strömberg

Alf Martinsson

Lars Göran Åhlund

Omslagsbild

Oljemålning av Harry Ekelund.

Foto Lars-Åke Boman.

# Innehållsförteckning

Timmerflottning	5
Minnen av särskilt kvinnors arbete förr i världen	9
En liten berättelse om Löfbergs-by i Ljustorp	27
Kyrkan och Prästbordet	29
Några glimtar från gammal läkekonst i Liden	31
Den stora kyrkstriden på Alnön - Bitter fejd om Mellankyrkan	35
Parteboda Andels-Mejeriförening	41
En bagarstuga tillkomst 1994-95	45
Här utvanns järn för två tusen år sedan	47
Tiden är ikapp Harry Ekelund	49
Något om Grafström-Sandqvistska fondens historia under fondens första decennier	53
Alnö Hembygdsförening	59
Flatskäret	67
Samerna vid Medelpadskusten	69
När sista bilan föll i Njurunda	73
Marktjärn	75
Stöde sockens första barnmorska	81

# Timmerflottning

Timmerflottning påbörjades 1724 men fick ej ske längre än till Matfors för att ej störa laxfisket. Från 1739 fick man bedriva flottning i hela Ljungan men endast i kungsådran, d v s djupaste delen av älven. Under denna tid flottades timmer till de ramsågar som då fanns vid en del forsar som kunde användas som drivkraft. Det var helt naturligt inga större mängder som då kom ifråga. Man sågade mest för byggnadsvirke. Från mitten av 1800-talet kom ångsågar att byggas vid kusten och de s k sågverkspatronerna började köpa skog som flottades ned och sedan exporterade virket utomlands. Tidigare hade skogen mest använts för kol till masugnarna samt till tjärbränning. Under 1600- och 1700-talen utgjorde tjära 1/3 av exporten från Norrland. En annan viktig produkt under forna tider var högvuxna granar som användes som master på fartyg. Detta speciellt före ångfartygens tid.

Innan man började transportera virke på lastbil och järnväg var det mycket timmer som flottades, på 1950-talet mellan 10-12 miljoner klampar årligen för att på 1960-talet, då annan transport påbörjats, gå ned till mellan 4-6 miljoner.

Det var flottning på alla mindre tillflöden till Ljungan, där sådant var möjligt under högvatten på våren, som t ex i Gimån, varifrån timret styrdes in mot en bom i Torpshammar, där det kedjades ihop i en fyrkant och drogs till Viskanssågen där deras mannar halade upp sina stockar. Detta var s k sänkdragning.

Från Rönningssvik drogs Stödesågens timmer i en särskild ringbom till deras uppsamlingsplats. Sammalunda var förhållandet i Järnboviken.

I många timmerrännor förbi 6 små kraftstationer i Fanbyån flottades timmer från Gimsjön, Viggessjön och Håsjön och likaledes flottades timmer på norra sidan älven från Lycksjön och Hällsjön genom Hemgravsån till Hemgraven i Nedansjö.

Det var ett stort och tungt arbete som utfördes av timmerhuggare, körkarlar och hästar vintertid. På södra sidan Ljungan kördes timmerlass cirka 2 mil på krokiga och backiga vägar ned till Ljungan från skogarna kring Gransjön, varifrån det inte var möjligt att flotta timret. Enligt Roland Bergman som bidragit med viktiga uppgifter om flottningen brukade man vattna i backarna för att det skulle bli is och de tunga lassen lättare att dra uppför av hästarna. I nedförsbackarna lade man på myrstack för att det inte skulle gå för fort. Vidare fick man lägga slanor på sidorna för att det inte skulle bära iväg ut i skogen. Det gick vägar förbi bl a Slöjan och Brattås och så kom man med lassen som lades upp efter älven på isen från Gösunda till Rönningssvik.

Under början på 1900-talet var Erik Hansa (Hansson) på Rönningssvik flottbas, efter honom hans son Edvin Hansson och efter dennes pensionering Roland Bergman, Ede, tills flottningen tyvärr lades ned 1968.

Mellan 1954-57 byggde Sydkraft ut Edeforsen eller rättare Edeforsarna i foten av fallet och Ljungan dämdes uppströms Nederede Kraftverk. Fallhöjden är 8,5 meter. Detta förändrade givetvis flottningen väsentligt. Under själva byggtiden blev det förstås också ändrade förhållanden. När kraftverket sedan stod färdigt, flottades timret in i en timmerränna, något helt annat än den tidigare mera spännande flottningen i forsen. Några år efter nedläggningen monterades järnplåtarna i timmerrännan bort.

Timret fraktades i stället på godståg samt lastbil, vilket har visat sig vara mycket dyrare och förorsaka svårt slitage på vägarna och även stora miljöproblem genom avgaserna. Vilka mängder olja vi skulle slippa importera om vi slapp lastbilstransporterna!

Många är de starka och rådiga karlar som har arbetat i flottningen från tidig vår, då flottbåtar skulle tjäras och redskap föras i ordning, till höstkanten, då rumpan, d v s sista rensningen, gjordes. Stora arbeten med bl a stenkistor har under många år utförts av flottkarlarna.

Förutom tidigare nämnda flottbasar har jag namn på följande (från 1900-talet) flottkarlar:

Erik Ersten, Strömmen

Erik Sjögren, Strömmen

Erik Liv, Strömmen

Emil Liv, Strömmen

Olle Norling, Rönningssvik

Karl-Erik Sjögren, son till Erik Sjögren

Evert Hjeltman, Gim

Adolf Malmgren

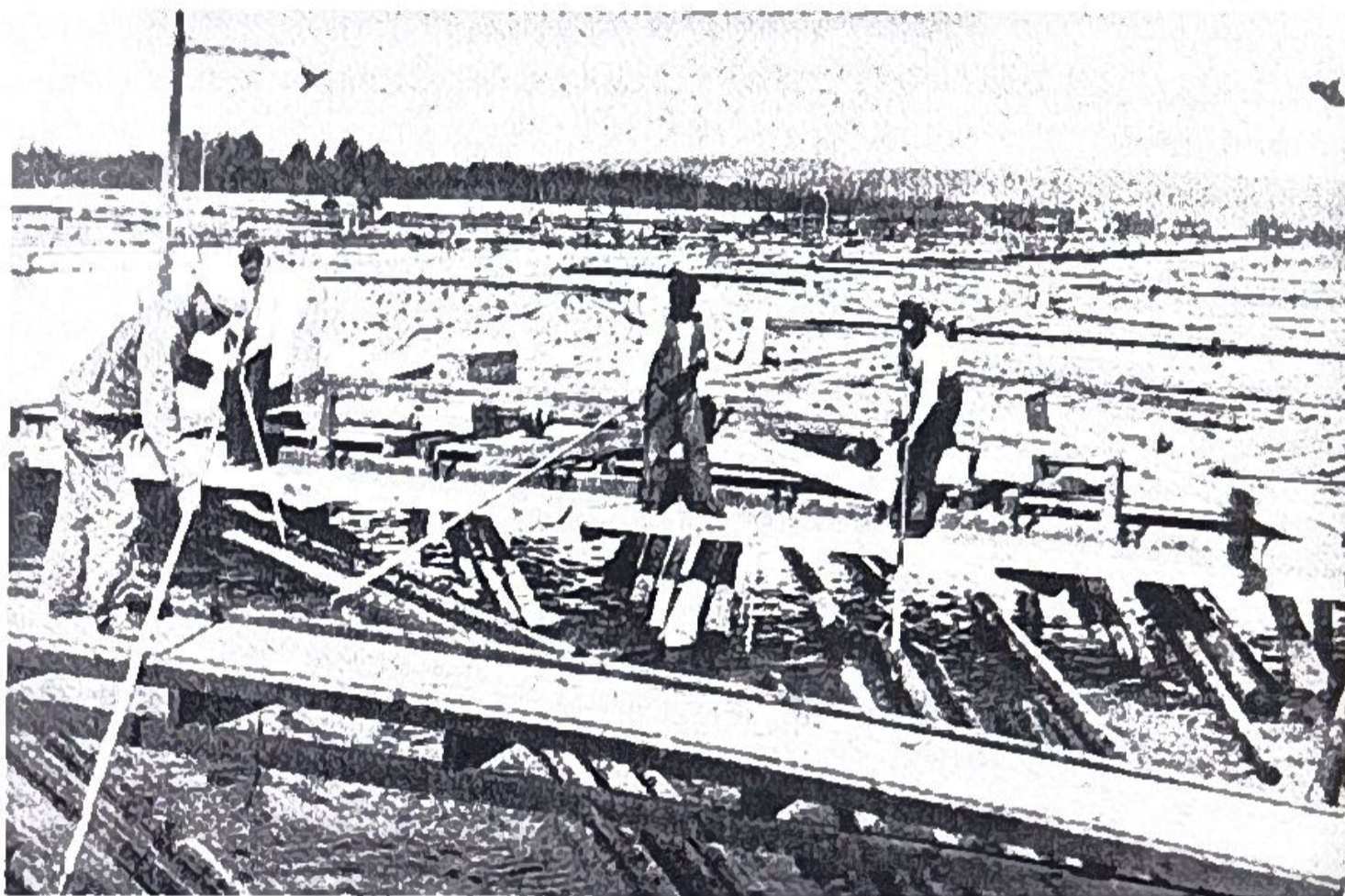
Arne Lundgren, Ede

Bertil Bergman, son till Roland Bergman.

Dessutom fick man ibland tillkalla extra folk.

Vi skall aldrig glömma det tunga och stundom riskfyllda arbete som utförts av våra flottkarlar, som visserligen ibland fann arbetet påfrestande men ändå mycket stimulerande och något som man längtar tillbaka till.

Juni 1994  
Anna-Lisa Westin



Timmerflottning. Fotot från Lars-Åke Bomans samling

## Hantverkare och yrkesmän förutom jordbrukare som förr fanns i Ede

Skräddare  
Skomakare  
Skruckmakare  
Laggkärlsmakare  
Sadelmakare  
Byggmästare  
Målare  
Skrothandlare  
Sockerbagare  
Färgare  
Bleckslagare  
Brunnsgrävare  
Murare

Slaktare  
Mjöltnare  
Handlare  
Slumparn  
Gälbgjutare  
Skinshandlare  
Bagare  
Sömmerskor  
Strykerska  
Barnmorska  
Bagerskor  
Caféidkerska  
Hårfrisörska

Det är som synes många hantverkare som förr har funnits i Ede, inte alla samtidigt och för längre eller kortare tid. En del yrken förekommer knappast nuförtiden, t ex skruckmakare, laggkärlsmakare och färgare.

Flera hade naturligtvis även t ex ett torp att sköta. Det är ju bekant att även prästen förr i världen kunde vara med ute på åkern om det behövdes. S k prästjord och prästskog var ju underlag för prästens lön och även i Ede fanns sådan jord och sådan skog sedan långt tillbaka.

När järnvägen kom var det som vi fick en bagare i byn, nämligen där numera John Viklund bor.

Gälbgjutaren tillverkade lås, beslag och dylikt av mässing.

Slumparn var egentligen inte någon hantverkare utan en person som utsetts att biträda vid arvsskiften. Det gällde att värdera och lägga i vederbörliga högar saker som ej kunde delas. Man måste ställa så att värdena blev något så när rättvisa.

Anna-Lisa Westin

## **Minnen av särskilt kvinnors arbete förr i världen**

Varför är vi människor i den sk i-världen så stressade? Har vi för mycket prylar omkring oss? Söker vi hinna med allt? Både likt och olik. Skulle vi behöva koncentrera oss mera? Utbudet av information är t ex mycket större än förr: Likaså mängden av nöjen.

När jag tänker på hur det var när jag var barn är ju skillnaden enorm: Hur de vuxna på den tiden kände sig, kan jag förstås inte så noga veta, men jag har en känsla av att livet då förlöt lugnare - trots att man hade ett både hårt och slitsamt arbete för brödfödan. Min mamma hade inga kor att sköta, men nog hade hon en massa arbete ändå. T ex tvätten. Nu har man tvättmaskin som sköter sig själv. Jag minns hur det var i tvättstugan, där mamma kokade vittvätten i en stor järngryta som man eldade under. Ja, kvällen innan skulle man förbereda med att lägga kläderna i blöt i stora träbunkar med järnband omkring. Många gjorde bunkar av itusågade sirapstunnor.

För blötläggningen användes Henkel. Alla saker skulle först skrubbas på tvättbräden, ett hårt och mödosamt arbete. Först tog man itu med vitkläderna och sedan randkläderna, d v s bomullskläderna som ju inte kokades. Det blev en massa vattenånga i tvättstugan av allt det varma vattnet. Man måste förstås koka upp vatten till randkläderna också. På tvättgrytan fanns en kran i botten på ena sidan så att man kunde tappa vatten i hinkar och hälla i tvättbaljorna. Sedan skulle allt sköljas i flera vatten och fick sedan ligga kvar i baljorna till dagen därpå, då man vred ur kläderna och bar iväg dem i en stor korg för att hänga dem på streck. Yllet måste man förstås ta upp genast och hänga upp i köket där det var varmt.

Jag minns när jag var riktigt liten att mamma ibland på vintern hängde kläder på smedjevinden där det låg en massa bandjärn på golvet, så att man måste kliva över stängerna och vara försiktig så att inte något ramlade ned och blev svart. Jag minns också att man måste pumpa upp vatten utanför tvättstugan, men min farbror Birger ordnade en pump inne i tvättstugan, en elektrisk. Senare minns jag att det blev betydligt enklare när pappa i slutet av 30-talet köpte en centrifug som vi bar ned till tvättstugan. Det gjorde att tvättkorgarna blev mycket lättare att bära. Tvätten torkade förstås också mycket fortare. Mamma brukade tvätta på hösten och på vårvintern och streckade i trädgården. Hon tyckte att det var bra om lakanen kunde blekas mot den vita snön. Om det var kallt hände det att lakanen blev stelfrusna om de inte hunnit torka i vinden. Naturligtvis tvättades det även på sommaren men stortvätten var höst och vår.

Mamma brukade ha hjälp när hon gjorde stortvätt. Då hade hon alltid förberett maten i förväg. Det kunde vara rotmos med fläsklägg, ärter och pannkaka eller någon annan husmanskost. Hon ville alltid att det skulle vara rikligt med mat. Kaffe skulle det ju också bjudas på.

Dagen blev lång. Att tvätta var i gamla tider lika slitsamt som många arbeten som brukade utföras av män. Det var en fru E. uppe i byn som brukade hjälpa mamma på 30-talet. Hon var tunn och mager och ganska tystlåten. Jag minns inte något särskilt om henne. Många människor går genom livet utan att man liksom märker att de finns där, andra däremot glömmes man aldrig. De har utstrålning på något sätt, kanske kan berätta historier eller gör sig bemärkta på ett eller annat sätt. Fru E, gick sin väg fram utan stora åthävor. Hon var med i frikyrkoförsamlingen och var söndagsskolelärarinna under några år.

I slutet på 20-talet eller något av de första åren på 30-talet ordnade farbror Birger så att det köptes en tvättmaskin. Den hette Protos och var väl en av de första i sitt slag tror jag. Den var inte särskilt effektiv och tvätten blev grådaskig. Därför började mamma att förtvätta på vanligt sätt och använde sedan den där Protos-maskinen, men vad jag förstår så blev den inte så populär utan för det mesta tvättades det som förr.

Centrifugen däremot - den hette för övrigt också Protos - blev en stor succé och gjorde tjänst under många, många år. Särskilt bra var den för ylletvätt som då inte behövde vridas. Jag har glömt att tala om att man från den elektriska pumpen genom en gummislang kunde spola vatten både till tvättgrytan och till baljorna. I tvättstugan fanns det en stor cementbassäng vid ena väggen och i den kunde man också skölja kläder. Vattnet släpptes direkt ut i ån.



Tvätt förr i tiden  
Fotot ur Lars-Åke Bomans samling

På den tiden var det andra sorters tvättmedel. Som jag minns hade mamma Vita Björn och såpa som användes då man skrubbede kläderna på tvättbrädan. Längre tillbaka kokades lut på björkaska, och det vet jag att min mormor gjorde någon gång. Förresten använde hon en annan metod för vittvätten. Det kallades att byka, och det gick till på så sätt att man först förtvättade med tvättbräde och sedan lade ned kläderna och linnet i ett stort bykkr med tappkran i botten på ena sidan. Man hällde på lut som fick stå en stund och sedan tappades av och hettades upp på nytt och hälldes på några gånger. Mamma och mormor talade om hur man förr i tiden for med kläderna till ån där det fanns en klappbrygga och där man sköljde kläderna genom att klappa dem med ett klappträ för att få ut luten. Det var naturligtvis kallt och besvärligt, men man slapp ju att värma upp så mycket skölvatten. Min mormor bodde i Örebro, men proceduren var ju lika överallt.

Även om tvättstugan som mamma och mormor hade till sitt förfogande inte var så bekväm enligt vår måttstock, så var det ändå bra på sin tid. Det var många då som inte hade någon tvättstuga alls utan fick stå nere vid någon sjö eller vattendrag och tvätta. På lantgårdar brukade man tvätta i något utrymme i ladugården, där det ju var varmare än ute under den kyligare årstiden.

Först i mitten av 50-talet fick vi en annan tvättmaskin, men den kunde inte heller skölja tvätten, så det fick man göra i badkaret. Vi hade då fått badrum installerat och tvättmaskinen stod där. Det fanns emellertid en vridapparat på tvättmaskinen, och det underlättade förstås arbetet.

Apropå tvättmedel så kommer jag ihåg när mormor och jag någon gång i början av 30-talet var med om en demonstration av det nya tvättmedlet Radion. Det var i en stor sal med mycket folk. Man visade hur mycket fläckiga kläder blev helt rena i Radion, medan ett tidigare använt tvättmedel ej tog bort smutsen. Man blötlade kläderna i Omo och tvättade sedan i Radion, som genom denna lansering på kort tid slog igenom. Numera är ju tvättmedlen mycket sammansatta, och för en lekman är det svårt att veta vilken inverkan de har på miljön. Blekmedel ingår t ex ofta. Förr använde en del något som kallades blåelse för att få tvätten att se bländande vit ut. På sista tiden har miljömedvetandet ökat alltmer och medfört allt större krav på mindre skadliga tvättmedel.

Det luktade så gott om tvätten när den fick hänga ute. När allt var torrt och inburet fick man ta itu med strykning och mangling. Lakan, örngott, handdukar och näsdukar måste först stänkas och dragas och vikas. Mamma var väldigt noga med att det blev ordentligt gjort enligt vanlig rutin. Man måste se till att rätt sida vändes ut o s v. När jag var liten gick vi till granngården där en faster och farbror bodde. De hade en stor mangel som stod på golvet. Senare köpte pappa en bordsmangel

som stod i ett skåp när den inte användes. Bägge drogs för hand. Det var vi barn som drog mangeln, medan mamma stod för själva manglingen. När vi blev äldre klarade vi av bäggedera till belåtenhet. Strykningen tog också lång tid. Allting skulle ju stänkas först och ligga till nästa dag för att bli lagom fuktigt för både mangling och strykning. Sedan lades lakanen i en stapel korsvis två och två för att torka ordentligt, ömgott, handdukar m m lades ut på lämpliga ställen. Man måste ju se till så att inte kläderna möglade. Innan örngotten lades ut skulle banden krusas, d v s veckas med en kniv. Förr i tiden var en välskött och fin tvätt husmoders stolthet. Kallmangling är väl fortfarande bäst för damastdukar. Min mormor i Örebro hade tillgång till en stor stenmangel med mangelbräden. Den upptog en stor del av rummet i källarvåningen där den stod. Varmmangel fick vi först på 50-talet. Mamma var suverän på att stryka alla möjliga invecklade plagg på den. Det underlättade ju arbetet och hon slapp att som förut stå vid strykbrädan.

Ett annat tungt arbete var fönsterputsning höst och vår. Det var innanfönster som skulle tas ut på våren och sättas in igen på hösten, innan kylan och höststormarna kom. Eftersom vi hade en stor villa byggd i början av seklet, var det högt i tak och fönstren stora och besvärliga med två större nederrutor och två mindre överrutor. Mamma brukade vanligen ha hjälp även med detta arbete, men när jag var hemma fick jag hjälpa till med fönsterputsning. Vilka tokiga hjälpmedel industrien kunde hitta på! Det var en sorts tvål som hette Bon Ami som man skulle använda. Mamma köpte förstås av denna reklamerade produkt. Den skulle vara så bra att få bort flugfläckar och annat. Men oj! Sedan hade man all möda att få bort själva tvålen som dammade alldeles förskräckligt när den torkade på rutorna, och mamma var en sträng granskare av arbetet. Springor tätades med bomull och fönstervadd mellan fönstren. Sedan klistrades fönsterremсор fast för ytterligare tätning. En del människor använde renlav mellan fönstren, kanske ytterligare dekorerade med eterneller.

I tvättstugan fanns en stor ugn och ett stort, långt bakkbord, hemgjort av grova plankor, stående på golvet efter långväggen mot forsen. Tvätt- och bagarstugan bildade ett rum i vinkel genom den stora muren som innehöll bakugnen gjord för tunnbrödstillverkning samt på andra sidan mot utgångsdörren rökutgång från den stora tvättgrytan som stod på fötter. När man kom in hade man tvättgrytan på vänster sida och vattenpumpen till höger. Längre fram fanns dörren till förrådet för bröd m m. I hörnet mellan denna dörr och bakkbordet fanns det stora cementkaret för sköljning av tvätt.

Vår och höst brukade mamma baka tunnbröd. Hon gick då dagen före och gjorde stöpa som det kallas i ett tråg av trä, över en meter långt.

Tunnbröd som bakas här kallas också ljusugnsbröd och görs huvudsakligen på kornmjöl, vatten, salt och jäst. På andra håll, t ex i Jämtland bakas en annan typ

av tunnbröd utan jäst. I ljusugnsbrödet bildas blåsor genom jäsningen och det blir därigenom sprödare.

Mamma som kom från Närke lärde sig att kasta på som det heter, d v s föra upp den stora degkakan på den stora spaden - här kallad fjäl - och sätta in den i ugnen, som var över en meter bred och cirka tre decimeter hög i själva luckan. Den var vidare inuti och mycket djup.

Den måste eldas upp dagen före, och som ved användes s k bakar, d v s en meter långa bitar som blev över vid sågning av bräder. Innan man bakar rakar man glöden åt sidorna på ugnen och för in degkakan direkt på den upphettade ugnsbotten av tegelstenar.



Bakning Foto: Lars-Åke Boman

Mamma hade naturligtvis hjälp vid bakningen, eftersom man alltid måste vara två när man gör tunnbröd. Det var en fru L. som brukade komma.

Det fordrar stor vana och skicklighet både att kavla ut de stora kakorna och att föra upp dem på spaden och grädda dem. De måste passas noga för att inte bli brända. När de kom ut var de mjuka och lades ut på en ställning av ribbor. En del grannar brukade alltid få s k smakbröd i form av mjuka kakor. Allt eftersom man bakade och hade tid bräckte man brödet, d v s satte in det en kort stund så att det blev sprött och kunde lagras.

Dagen efter tunnbrödsbaket brukade mamma baka limpor och brödkakor på eftervärmen. Hon gjorde så goda limpor med pomeransskal i, ja det var nu inte äkta pomeransskal utan apelsinskal som hon brukade spara och torka och sedan när de skulle användas koka upp och hacka sönder till baket. Det var noga att skära bort det vita på skalet, ett arbete som vi barn fick hjälpa till med. Vetelängder för skorpor var också vanligt. Att sen skära till skorpona tillkom också oss barn, så att mamma därefter kunde torka dem. Mamma brukade också beställa blod av slaktaren för att baka paltbröd som också lagrades torkade.

När jag var liten minns jag att det en gång bakades spisbröd med hål i. Det hängdes efter gräddningen upp på stänger i ett särskilt utrymme uppe i ugnsmuren för att torka. Det där utrymmet fanns intill ytterväggen till vänster om tvättgrytan. Förr i världen hade man en stång i taket i stugorna, där man hängde upp de hembakta spisbrödskakorna. Dessa hembakta spisbröd brukade vara väldigt knallhårda, och mamma berättade att det bara var hon själv och morfar som hade så bra tänder att de kunde tugga dem. Annars måste man blöta upp dem i vatten eller mjölk.

Vanligen dagen efter tunnbrödsbaket lades kakorna in i förrådet på ribbställningar efter väggarna för att det skulle vara luftigt. Det var mycket bröd eftersom det skulle räcka ett halvår. När jag var riktigt liten minns jag också att mamma hade en stor sktina med nedsaltat fläsk. Man fick gå och fiska upp en bit allt eftersom. Senare köpte mamma i stället av slaktaren som kom varje vecka. Det var en speciell, svårbeskrivbar doft i brödförrådet, vars fönster alltid var förhängt med tidningar, så att det blev halvdager därinne.

Innan man satte igång att baka måste förstas bakbord m m i bagarstugan städas, både väggar, tak och golv i brödboden. Det måste vara rent och fint. Bakbordet skurades. Det gick ju lätt att skölja av eftersom golvet var av cement och det var en brunn i golvet för vattnet.

Som jag berättat saltade man förr in fläsk. Pappa berättade att när han var barn fick man så mycket sik här i forsen att man saltade ned i stora tunnor. När jag var barn brukade man sätta ut mjärdar innanför den stora stenkistan utanför smedjan och bagarstugan. Där fanns en massa stenar och man satte mjärden mellan några lämpliga bumlingar. Nästa dag vittjade man fällorna. Det brukade bli en hel del, men inte alls lika stora mängder som i min fars barndom, detta beroende på utbyggnaden av forsarna längre ned i älven. Mamma brukade konservera några burkar, så att vi skulle ha längre fram på vintern.

En hel del kokades och stektes undan för undan. Det var gott med sik. Om hon fick köpa något större parti nöt- eller fläskkött än vad som gick åt den närmaste tiden, brukade hon konservera det sedan det var stekt. Vi hade en stor konserverings-

apparat efter min farmor, och i den kunde man konservera fyra burkar på en gång. Mamma hade många konserverburkar av glas, både större och mindre. Det var noga med att ha nya gummiringar och att då och då kontrollera burkarna, så att de inte hade gått upp. Burkarna förvarades i ett skåp i källaren.

På 30-talet fick vi lära oss att plocka och tycka om svamp. Det var en släkting som var läromästare. Vi köpte sedan en svampbok och lärde oss en hel del. Det var roligt att vara ute i markerna på hösten och sedan komma hem med sin skörd. Därefter var det förstås en hel del arbete att rensa all svampen som ju måste tas om hand så fort som möjligt. Fårtickor och dylikt brukade vi salta in. En hel del torkades på nätställningar, och en del finare svampar konserverades. Under kriget åt vi en hel del svamp som vi blandade in i grytor eller använde som stuvning till omeletter. Det var ett bra tillskott i den eljest inte så sofistikerade kosthållningen. På den tiden var det inte många här omkring som varken kunde eller brydde sig om att plocka svamp. En lärarinna på barnhemmet här fick öknamnet "Svampa" för sin originella hobby.

Mest allting var annorlunda på den tiden. Färska ägg var det t ex så gott som omöjligt att få tag i på vintern. Hönorna på lantgårdarna levde ett fritt liv och sprang omkring på hela gården ofta nog, så att man fick se sig för så att man inte råkade trampa i någon spillning.

Mitt över vintern då det var mörkt slutade hönsen att värpa. Min mormor brukade komma på höstarna och hälsa på. Då hade hon med sig mycket ägg som mamma och hon hjälptes åt att lägga ned i vattenglas, en vanlig konserveringsmetod för denna vara. Äggen lades ned i glas- eller keramikkrukor och vattenglasblandningen hölls sedan över. Den stelnade och blev som ett vitt gelé. Dessa ägg användes endast i matlagningen. Hönsen förr värpte olika allt efter årstiden, mest på våren och sommaren. Tuppen hörde förstås till djuren på bondgården, och det var därför ett väldigt galande i byarna på morgnarna. Ibland blev någon höna "sur" som man sade och gömde undan äggen på logen och började ruva. Det var då barnen som fick springa och söka reda på äggen. Kycklingar i äggen ville man inte ha.

Mormor brukade också ha med sig syltlök som vi hjälptes åt att skala och som mamma sedan kokade med lag och lade i små burkar för att vi skulle ha till söndagssteken ibland. Hon hade också med sig gråpäron som vi också skalade och som sedan syltades in. Det blev till efterrätt med vispgrädde vid festliga tillfällen.

Det gällde att ta tillvara så mycket som möjligt av skogens rikedomar ifråga om blåbär och lingon. Förr brukade vi fara över på andra sidan Ljungan och plocka där

i skogen. Det var ju inte så långt som om man skulle gå genom byn och uppåt bergen, men man måste som sagt komma över älven och någon måste ro oss. Det var vanligen snickare E. som själv bodde på södra sidan. Man måste först ro upp mot forsen och sedan bar det av utför bland de skummande vågorna, så att man kom fram dit man ville. Det gick inte att ro tvärs över på grund av den strida forsen. Det var alltid roligt att gå i skogen, särskilt i september när lingontuvorna stod röda av bär och luften var hög och ren och myggor och knott hade försvunnit.

Förr gjorde man blåbärsvin. Man lade blåbär i flaskor och hällde på uppkokat, avkyllt vatten och lät flaskorna stå i ett soligt fönster någon tid. Det brukade man bjuda på när man hade julkalas. En annan förfriskning som man bjöd på var vattenlingon, d v s lingon som man förvarade i uppkokat, avkyllt vatten. De äts med socker till.

Trädgårdsland med många olika grönsaker hade vi, och vi barn fick naturligtvis hjälpa till med rensning och gallring. Det var varma somrar på den tiden vanligtvis, så vi lyckades med både vaxbönor, skärbönor och även västeråsgurkor. Pumpor fick vi en sommar massor av. De trivdes fint på skräphögen, där jorden blev fet och fin genom allt köksavfall som kastades dit. Bärbuskar av olika slag samt äppelträd gav god skörd som måste tas till vara så mamma hade mycket att göra på höstarna och vi barn fick förstås hjälpa till med det vi kunde. Vi barn visste att vi hade en uppgift att fylla och jag tror att det är nödvändigt för självkänslan.

Potatis hade vi förstås också. Jag har ju glömt hur vi satte potatis eller pårer som det heter här. På den tiden hade man häst och drog upp fåror med en årder en och en. Man hann vila sig litet medan häst och karl arbetade med nästa. Nu går det så fort att man knappt hinner hämta andan, tack vare traktorn, som förstås är bra på sitt sätt men man kan bli stressad. Potatisupptagare kom så småningom och den drogs också av hästen då förtiden, men innan dess fick man vackert hacka och ta upp för hand. Det var ett drygt arbete på höstarna, och barnen i skolorna brukade få potatislov för att hjälpa till. Ja, det var mycket som skulle göra på hösten.

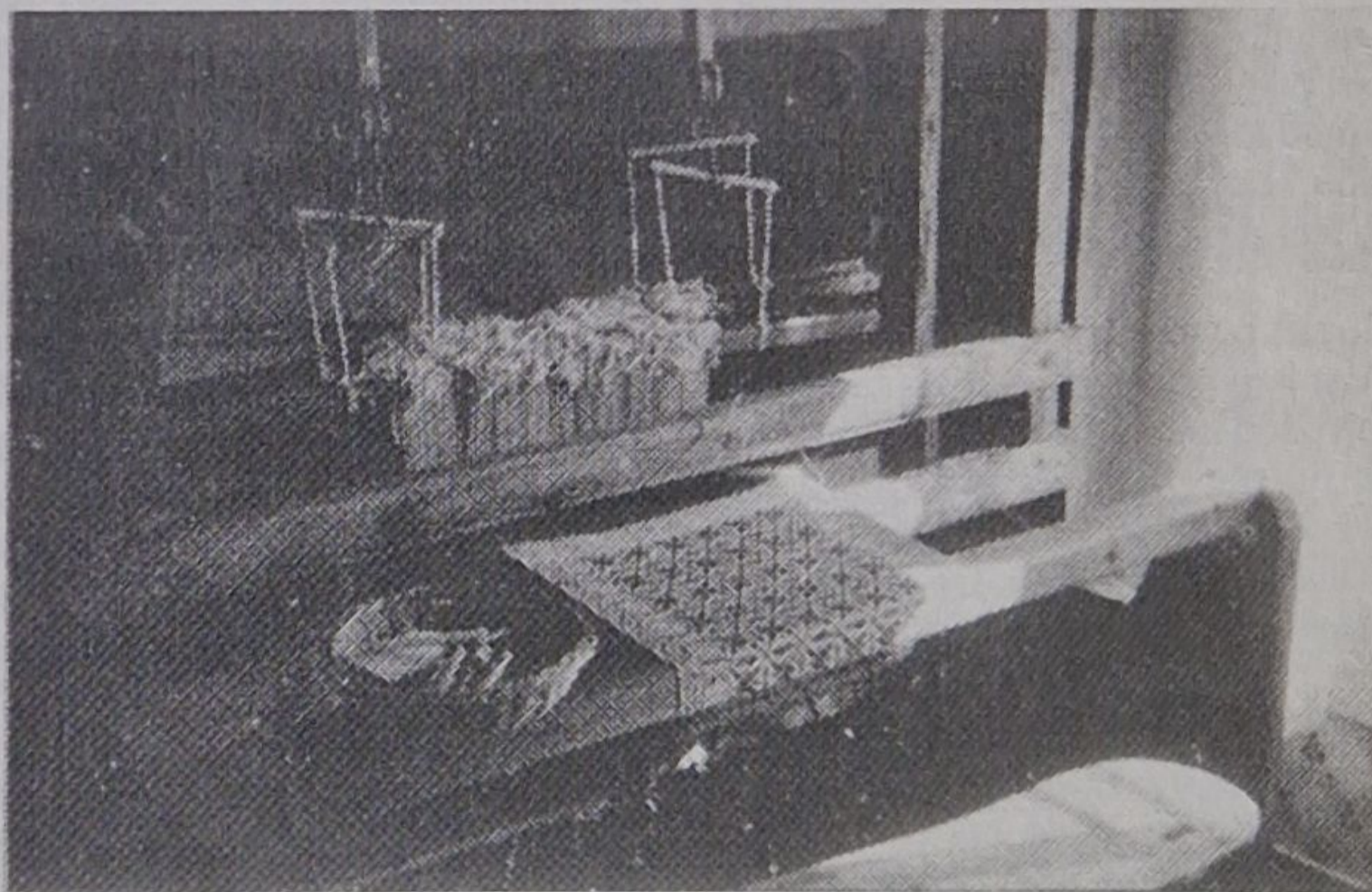
Förr i världen stickade man sina täcken själv. Jag kommer så väl ihåg när mamma och min mormor höll på med ett himmelsblått, vackert täcke. Man hade en sktäckstol, där man spände fast fodret i kanterna, sedan lade man på vadd och sist tyget. Ett stort täcke kunde man inte sy på en gång, eftersom man inte nådde över och kunde arbeta med det. Man ritade upp mönstret med krita efter linjal och mallar på tyget, sedan allt var fastspänt i täckstolen. Därefter sydde man med långa, stora nålar genom allt materialet. När ena halvan var färdig, tog man itu med den andra och sist sydde man ihop tyg och foder i kanterna. Det var ett drygt arbete att sy ett täcke, men ett välgjort täcke skulle ju räcka länge.

Min mormor vävde lakan, riktiga linnelakan. De var alltid hopsydd på mitten, eftersom vävstolarna inte var så breda. Mamma vävde inte lakan men handdukar och dukar vävde hon, likaså grova tyger och tras mattor. Mormor var mycket skicklig i vävning och kunde sätta upp vävarna. Mormor var mycket skicklig i vävning och kunde sätta upp mycket komplicerade mönster.

Så vävde hon t ex mycket fina mattor som vi fick, en sort i vitt och blått och en i rött och grått.

Mammas mormor brukade spinna lin och "to". Om hon också spann ull vet jag inte, men jag förmodar det, eftersom man vanligen hade får överallt på gårdarna. Hon vävde också band på en särskild bandvävstol.

Jag vet inte om mormor var med om att odla lin och arbeta med det i sin ungdom. Hon flyttade ju till Örebro. Det är så mycket man skulle vilja fråga om, men tyvärr är det för sent nu. Mormors moster var en mycket skicklig väverska. Jag har ett svagt minne av att jag var där och hälsade på när jag var liten. Denna Johanna var liksom många kvinnor över 50 år på den tiden tjock som en tunna men rar och fryntlig. Hennes stora vävstol tog upp en mycket stor plats i köket. Det måste nog bli mycket damm eftersom hon alltid hade vävar på gång.



Vävning. Foto: Lars-Åke Boman

Förr vävde man ju tyg till alla sina kläder, underkläder, kjolar, klänningar, skjortor och byxor. Det tog förstås mycket tid. Något som fritid var väl förr ett okänt begrepp. Gummorna brukade t ex ha med sig en stickning som de arbetade med när de skulle gå någonstans. De gick alltså medan de stickade och var så skickliga att de kunde arbeta utan att titta på stickorna.

I många av våra gamla folk- och danslekar förekommer motiv från det dagliga arbetet, t ex "Väva vadmal", "Nu skall vi skörda linet idag" och "Skära, skära havre". Det var inte bara när man samlades för att leka och ha roligt som man sjöng. Min pappa har berättat att förr i världen sjöng man för det mesta under sitt arbete. Vissa arbetsvisor användes för att man skulle kunna hålla jämn takt i arbetet om man var i ett lag. Även jag minns att man sjöng mera förr. Kanske är det radion och TV:n som gjort att man i många fall slutat sjunga i hemmen. Kanhända man inte tycker att man gör det lika bra som de professionella artister man hör, men nog är det synd. Jag tror att mycket av inre spänning kan botas genom att man sjunger och spelar.

Det var som man förstår mycket arbete innan man kom så långt som till vävning, men att gå in på hela proceduren med linhanteringen och fårskötelsen skulle föra alldeles för långt. och själv har jag inget minne därav från min barndom. Jag vet bara att en del här i byn odlade lin.

Däremot såg jag hur man sydde sina egna underkläder, byxor och linnen. Dessa plagg gjordes då av finare bomullstyng som madapolam. Byxorna sattes ihop med knappar i sidorna och hade spetsar på benen, likaså var det spetsar på linnena. Man kunde också virka en enkel spets ibland. Männens skjortor och byxor hade förstås inte sådana utsmyckningar.

En sak som också måste tillverkas var dambindor. De virkades av bomullsgarn och var inte så mjuka som de fabriksstillverkade som började försäljas i vår affär någon gång under andra världskriget och som man då köpte under mycket hyschpysch när det inte fanns några manliga kunder och det var en lämplig expedit. Man var verkligen pryd på den tiden. Sedan var det ett besvär med tvätten av de hemtillverkade bindorna. De måste ju först ligga i kallt vatten för att få bort blodet och sen kokas med tvättpulver på spisen. Ja, det var ett evigt bekymmer varje månad.

Inte köpte man kläder på den tiden. Tyg fanns att köpa, t ex av bomull. Man sydde själv eller hade någon sömmerska som hjälpte en. Hon hade en del modejournaler som man tittade i och sen bestämde sig för modellen. När vi var små, min bror och jag, så sydde mamma alla kläder åt oss. Strumpor och livstycken köpte man, ja det vill säga jag minns också hemsydda livstycken innan det kom

ribbstickade sådana som det förresten var modernt för några år sedan att ha som västar, men dåför tiden hade man ju förstås strumpebandshållare i dem. Strumpbyxor existerade ju inte. På vintern hade man yllestrumpor och höst och vår var det bomullsstrumpor. Nylon kom först efter andra världskriget.

Som finstrumpor användes silkesstrumpor av vuxna. Det var förresten ett evigt arbete att laga strumpor förr i världen.

Man sydde ofta om gamla kläder. Så minns jag t ex en gång när jag fick en storrutig kappa som var omsydd av ett plagg som min moster haft. Inte gillade jag den där kappan precis, men det var ju inget att göra. Man fick inte protestera minsann. När det gällde kappor och dräkter åkte vi till en kappsömmerska. Jag minns hur mamma och jag cyklade på södra sidan av älven, sedan vi först blivit rodda över. Cyklarna hade vi då med i båten. Jag hade fått låna en cykel men jag var för kort så jag kunde inte sitta på sadeln om jag trampade. Det fanns ju inga barncyklar på den tiden. När jag var i 17-årsåldern fick jag en kappa som syddes av en herrskräddare. Den var av mörkblått kläde och var figursydd. Det var modernt då. Det började då finnas konfektionskläder också, och tidigare hade jag fått en rakskuren kappa i fiskbensmönster. När jag konfirmerades i 15-årsåldern inhandlades en färdigköpt klänning i stan.

Att gå till sömmerskan var ju annars rätt spännande. Det mättes och antecknades sedan man bestämt hur man ville ha det. Därefter fick man komma igen för provning ett par gånger, och knappnålar flyttades och stack till ibland här och där. Det klipptes exakt för halsmått och nålades upp för kjollängden. Att vara sömmerska var säkert ett ganska påfrestande arbete och inte särskilt välbetalt. Det hände att en del kunder i samhällstoppen dröjde både länge och väl med betalningen, ett fullt sätt kan man tycka. Den stackars sömmerskan var ofta stressad. Hon hade ju både hem och förvärvsarbete att sköta.

På den tiden hade alla huvudbonad, både sommar och vinter. Till hattmodisten gick man därför allt som oftast. Hon både sydde upp egna hattar och köpte hem. På sommaren var det stråhattar och bomullsmössor, på vintern pälsmössor i olika skinn t ex kanin som inte var så dyrt. Olika imitationer fanns också. Filthattar av olika slag gjordes, t ex i fålb som användes till fina hattar. När den billigare baskern kom, blev den ett bra alternativ. Hattarna dekorerades med olika tygblommor, band eller fjädrar. Å så fin man blev med en liten sommarhatt med blommor på. Det var ju obligatoriskt när man skulle gå i kyrkan. Jag minns att när jag var barn hade vi hemsydda sommarmössor. Om inte annat så hade man en sjalett eller s k snusnäsduk på huvudet. Men inte alla gillade att fruarna kom allt för fina till gudstjänsten i kapellet i byn. Så blev en av byns storbondmoror utpekad av den orådde predikanten E. när hon kom med sin nya, fina hatt: "Du sköka". Ingen brydde sig om honom. Han var ju känd för att ta i.

Naturligtvis hade männen också sina huvudbonader av olika slag, skärmössor, slokhattar, plommonstop, krimmelmössor o s v. Hattarna följde också modet, ibland var det brett brätte, ibland smalare. Mest iögonfallande var förstås den s k stormhatten som var så gott som obligatorisk vid begravning. Man var högtidligare på den tiden.

Skolorna hade sina olika mössor också, och man kunde genast se i vilken skola vederbörande gick, när de kommit förbi folkskolan vill säga. På vintrarna hade vi barn toppluvor av olika slag, hemstickade eller köpta, i skolan på landet.

Skor måste man förstås ha av olika slag. Pappa berättade att när han var barn så kom skomakaren hem till gårdarna och tillverkade de skor man behövde. Det var innan skotillverkningen blivit industri på allvar och Örebro skofabrikshuvudstad. Skorna tillverkades efter individuella mått och enligt pappa kunde man beställa skor med s k knarr eller utan knarr. Förresten har vi här i socknen fortfarande skotillverkning efter mått, mest skor till hembygdsdräkter samt stövlar. Som jag har hört hade man ändå längre tillbaka bara en läst, d v s man måste gå in skoma så att de passade fötterna. Det var väl stora, grova skor förmodar jag som det gällde i så fall, skor som man hade skohö i och då klämde de väl inte. Skohö ja, det var extra fint hö från slätterängar som man använde i stället för strumpor. Längre tillbaka fanns inte gummistövlar. Läderstövlarna måste därför smörjas in noga så att inte vatten trängde in. Jag minns att pjäxorna alltid måste smörjas med s k Fiskarsmorning riktigt ordentligt. Gummistövlar började komma på 20-talet. När det var riktigt kallt hade vi något som kallades tusser, en sorts filtskor utan sula. De var gjorda av mycket tjock vadmal. Man surrade fast dem med band, för det fanns inga skoremnar i dem. Det var mycket varmt och bra att ha på fötterna, när termometern gick ned till -20 till -30 grader och andedräkten stod som en rök ur munnen. En flicka som gick en klass före mig hade filtskor med sula och snörning. Det tyckte vi andra var höjden av fitness.

Det var inte så ofta vi kunde följa med och handla och pappa tog därför ibland hem saker som vi fick prova hemma. Jag minns så väl när jag skulle ha ett par boutiner, gummiskor som man trädde utanpå finskorna när man skulle gå bort. Han hade tagit med två par, det ena med skinnkant runt om. Tyvärr passade inte dessa skodon, så det blev de andra mer prosaiska.

Man upplevde sorger och besvikelser ibland, t ex när min moster hade sytt en fin klänning åt mig och skickat hit, men eftersom jag växt så mycket gick den inte på mig. Det kändes vemodigt.

Flickor hade inte långbyxor när jag var barn. Man hade tjocka, svarta ribbstickade damasker och stickade underkjolar och byxor för att hålla värmen när det

var kallt. Mamma brukade också lura en grön sjal, virkad av mormor, runt huvudet på mig. När jag kom fram till skolan hade den blivit stel av frost framför näsa och mun. Apropå byxor så berättade mormor att kvinnorna förr i världen inte hade några kalsonger. I stället hade de en massa underkjolar under klänningarna som på den tiden räckte ned till golvet, men man tycker nog att det måste ha varit lite kyligt. Mina första långbyxor sydde mamma någon gång på 30-talet. Det var som en overall med bröstlapp och knappar i sidorna. Färgen var vackert gräsgrön.

Nu köper man färdigrostat kaffe som också är malet antingen för bryggning eller kokning. Jag minns som liten att mamma köpte orostade bönor, ljusgröna, som hon själv rostade i en s k rost på vedspisen.

Rosten var försedd med ett handtag i mitten och ett slags skovel så att man kunde få kaffet jämt rostat, då man då och då vevade handtaget runt. Man hade ju också en kaffekvarn som man själv malde kaffet på. Under både första och andra världskriget kokade man "surr", d v s surrogatkaffe på råg eller cikoria. Apropå det så minns jag en grammofonskiva med ett gräl mellan en man och en kvinna som bjudit mannen på kaffe. Hon påstod att det var äkta kaffe och han att det var cikoria, Det var en festlig historia om ett brutet äktenskapslöfte, så nog kunde kaffe åstadkomma förvecklingar.

Många var förr så snåla att de kokade kaffe på sumpen, antagligen inte så bra för magen, men kaffe var ju dyrt. Min mormor talade om lankakaffe, d v s kaffe som var så svagt att det inte smakade någonting, och det pratades om någon som brukade lägga en böna i pipen, väl inte så snällt sagt förstås. Jag har hört om en historia om en gumma som läkaren gjort besök hos och som fått det älskade kaffet på förbudslistan. När gumman sedan bjöd doktorn på kaffe innan han gick, så sade han att det kaffet fick hon dricka så mycket hon ville - det var så ytterligt svagt. Kaffe kan man koka på många sätt. Ja, numera finns det ju Nezkaffe och frystorkat kaffe, men det är en senare historia.

Apropå bryggkaffe så minns jag när mamma omkring 1930 kom hem från Helsingborg, där hon vistats en tid för sin hälsa. Hon kom hem full av energi och nya idéer. Så hade hon t ex lärt sig att brygga kaffe som man då gjorde i Skåne. Man sydde en tygpåse och i den lade man det malda kaffet, alltså kaffe som man malt själv. I kaffe pannan kokade man upp viss mängd vatten och sedan fick tygpåsen med kaffet ligga i och dra en stund. Det var så man började med tillagningen av bryggkaffe.

Mormor bodde som jag väl nämnt i Örebro, och där var vi ibland och hälsade på. Jag minns så väl speceriaffären som låg i ett hörnhus. Man gick in genom dörren som låg precis i hörnet. Som alltid på den tiden blev man expedierad vid en disk och fick inte gå och plocka varor själv som nu är så vanligt. På den här disken

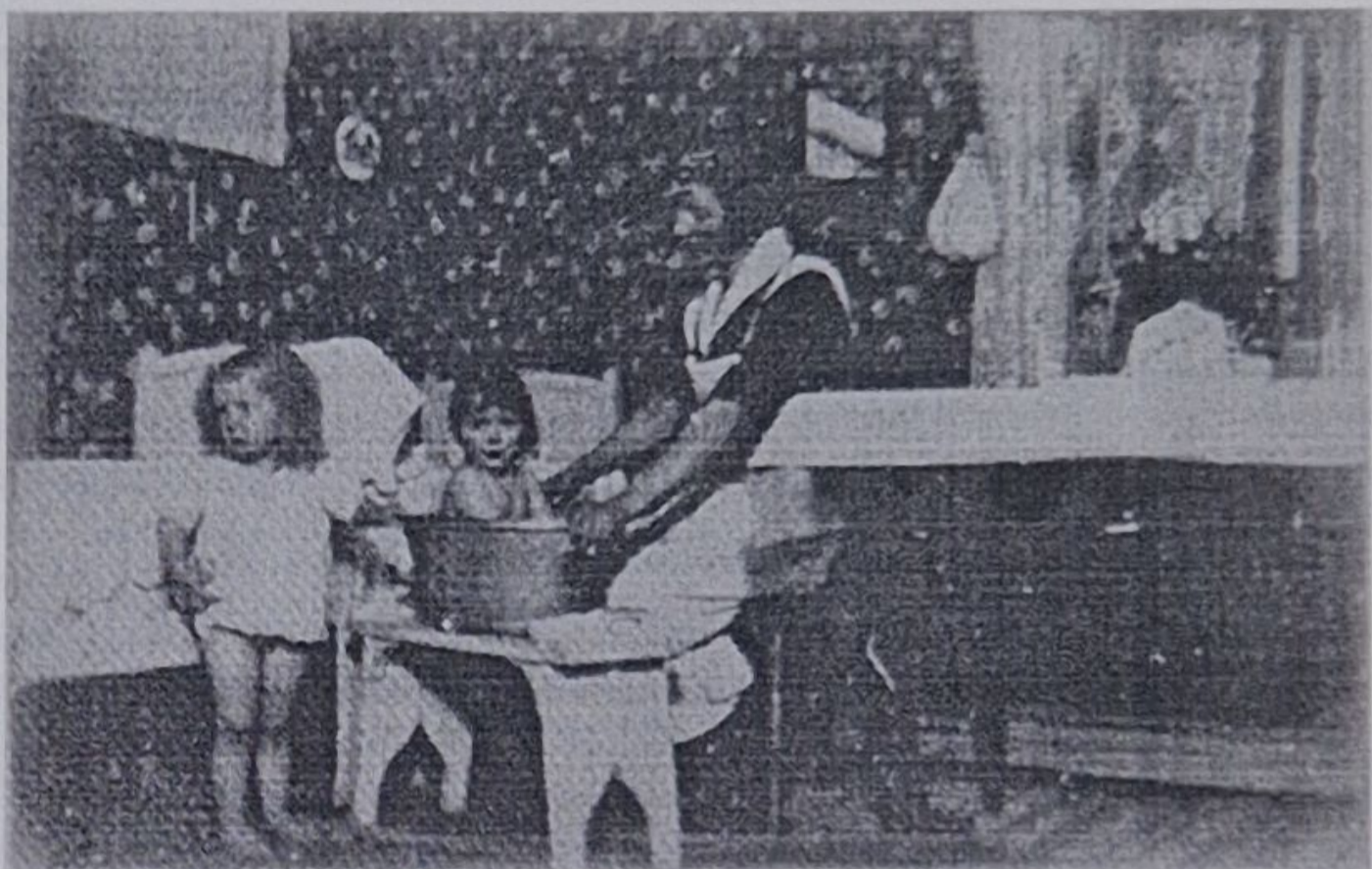
stod en hög behållare med en kaffekvarn. Man beställde den mängd man ville ha, och sedan hällde handlaren kaffet i behållaren och tryckte på en elektrisk kontakt och kvarnen började surra. På så sätt fick man alldeles nymalet kaffe med sig hem.

Socker brukar ju folk använda till kaffet. När jag var liten fanns det inte bitsocker. Man köpte toppsocker. Mamma hade en särskild trälåda där sockertoppen förvarades. En speciell tång användes för att klippa sönder sockret i lämpliga bitar. Där man var snål klippte man väldigt små bitar. Pappa berättade en historia om en hantverkare som skämtade med en fru och sade att en fluga hade flugit iväg med en av sockerbitarna och tillade: -"Fick ho' dä'?"

Pappa berättade att min farmor hörde talas om en bondhustru, som hann med så mycket och kunde vara med ute på åker och äng fast hon hade både ett stort hushåll och ladugård att sköta. Farmor hade möjlighet att fara dit och hälsa på en gång. Då såg hon att matmodern satte en stor gryta med potatis på elden. Uppå potatisen lade hon rensade sillar. Alla kom sedan in och satte sig runt öppenspis, och eftersom alla hade sina knivar behövdes inga bestick. Man kastade potatisskal och ben i elden och då man hade sina barmskinn behövde man inga tallrikar. Sedan var det bara grytan att diska. Inte underligt att hon hann med många andra sysslor.

Att hålla varmt i huset var ju förr i världen en komplicerad historia. Man fick hugga och kapa ved som sedan skulle torkas under sommaren och läggas in i vedboden. Under vintern hade vi barn på vår lott att se till att det fanns ved i vedlådan, ja även sommartid naturligtvis, eftersom spisen i köket så gott som ständigt måste brinna, dels för matlagning och bak och dels för diskvatten. Vi hade en spis av märket Bolinder. Den hade en reservoar av koppar vid ena sidan och den skulle alltid vara full med vatten som man vid behov tappade genom en kran. Järnspisen som kom i bruk under slutet av 1800-talet var som man förstår en fin uppfinning. Tidigare hade man en sköppenspis. Alla grytor, kaffe- och stekpannor stod därför på ben så att man kunde ha eld inunder.

Ved skulle också bäras in för brasor i husets kakelugnar. Centralvärme var inte så vanligt ens i städerna på den tiden, och jag minn så väl hur morfar i Örebro hade mycket arbete med att hugga och klyva veden och lägga in den i prydliga travar i vedboden. Vedhandlare fanns då överallt i städerna. De sålde även koks som många utnyttjade i sina kaminer. Det blev mycket skräp av veden och svart damm av kolet, så det var ett ständigt sopande och städande. Oj, vilka lass med ved vi drog in på den stora kälken under de kalla krigsvintrarna. Hur man eldade var det ändå svårt att få upp värmen och vi sydde tjocka kjolar av vadmal och stickade tjocka, vita strumpor av hemull. Inga kortkjolar då intel!



Badning. Foto från Lars-Åke Bomans samling.

Att bada var också en omständlig procedur innan man hade badrum. När vi var små tog mamma upp en stor så från tvättstugan och satte på vatten i den stora konserveringsapparaten och i en kittel på spisen. Det var förstås arbetsamt att ösa i och ur vattnet från kranen till kärlen på spisen och sedan till sån som vi badade i. Slaskigt blev det också, men skönt var det när mamma efteråt svepte in oss i en stor handduk och torkade oss. Sedan vi lagt oss badade våra föräldrar själva. Det var ju nödvändigt med ett bad en gång i veckan. Hårtvätten tyckte jag sämst om eftersom jag för det mesta fick tvål i ögonen. Man glömde ju bort att blunda. Ibland kunde vi bada i tvättstugan när mamma haft stortvätt där och den var uppvärmd. Förr i världen var det nog i många familjer som man inte badade som vi. Man nöjde sig med kall avrivning i bästa fall. Bastu fanns ju också här och var.

Städa har man måst göra i alla tider, men metoderna har ju förändrats bara under den tid jag minns. Under tidigare århundraden hade man på lantgårdar ofta smådjuren inomhus under vintern och alla sov i samma rum för värmens skull. Man kan ju föreställa sig att det blev både si och så med renligheten när grisar, höns och andra smådjur vistades i samma rum som gårdsfolket. Även om grisar och får hade en särskild kätte som jag sett på en del bilder, så kunde man inte bli av med lukten och hönsen hade ju möjlighet att ta sig dit de ville. Och småbarnen kanske man inte hade några blöjor till, ja man kan bara tänka sig in i konsekvenserna. Man hade trägolv med breda plankor och det dröjde långt fram i tiden innan man började med isolering av golvet. Det var därför vanligt att man hade en lös plankbit som man kunde ta loss så att man fick ett hål där skurvattnet kunde rinna ut. Man skurade golven med sand.