

**Fortsättning på de fortfarande spridda minnena från
40- och 50-talet.**

Bastufester, fruktodlarförening och andelsfrys...

Förra året berättade jag om hur det var i det enskilda hushållet under och strax efter andra världskriget. Utanför det egna hemmet fanns det ett stort antal föreningar och sammanslutningar, där man arbetade för gemensamma mål. Dessutom var detta före de stora kommunsammanslagningarnas dagar, så min familj hörde till dåvarande Lyby kommun fram till dess att Östra Frosta bildades år 1952. Den bild jag har med här är tagen i samband med det sista kommunfullmäktigesammanträdet i Lyby.

Av Dagny Åkesson

En gemensam uppgift i byn var att samordna snöröjningen. Det fanns en plogfogde utsedd, av vem har jag inte en aning. Man kan möjligen tänka sig att det var en uppgift för byalaget på byastämman. Snöskottning var ett synnerligen aktuellt arbete under vintrarna 1942-43, när snön låg i höjd med och över telefontrådarna. Båda vintrarna var stränga och snörika, men den jag vet mest om är 1943, eftersom den innehöll de mest spektakulära händelserna. Min far, som ju var trafikbilägare, körde på stora flyttaredagen den 14 mars ett flyttlass från – tror jag – Snogeholm till Lyby. Det var den senare i

bygden välkände trädgårdsmästaren Artur Olsson som flyttade dit med sin familj. Det var full snöstorm och det var med stort besvär man kom fram till Lyby. När min far sen skulle köra hem med lastbilen de två kilometerna till Norrtou var det tvärstopp vid Hellmanarp. Där höll nämligen en av vägverkets plogbilar på tvären och hade kört fast. Far backade tillbaka till Lyby, satte bilen där och gick hem. Sedan fick bilen stå kvar till den 2 april, då vägen blev skottad och farbar igen. Vid sådana tillfällen fick karlarna i byn rycka ut med skyfflar och spadar och för hand rensa vägen. Undra på att det tog ett par veckor!



Sista kommunfullmäktige i Lyby kommun år 1952. Bakre raden från vänster: Axel Groos, Åkarp, Gösta Nilsson, Södertou, Oskar Johnsson, Fridhem, Tage Nilsson, Lillehem, Ture Green, Södertou, Tage Frostle, Södertou, Tyra Nordin, Norrtou, Sigvard Olsson, Lyby, Ivar Nilsson, Norrtou, Arvid Olsson, Hellmanarp. Sittande från vänster: Karolina Johnsson, Fridhem, A.G.Palm, Södertou, Ture Andersson, Norrtou, Malte Olsson, Norrtou, Ville Olsson, Brunstorp och Vilhelm Nilsson, Åkarp.

Kal Postaman

Posten kom på den tiden för det mesta med häst och vagn, "Kal postaman"s häst kunde ruten lika bra som han själv. Men de här snömängderna klarade inte ens hästen, så det blev till att gå till fots och ta sig fram i snön med posten i ryggsäck. Min far gick med postmannen några gånger för att hjälpa till.

Detta tilldrar sig i en tid när badrum och dusch var lyxutrustning som sällan förekom ens i nybyggda bostäder ute på landet. Därför måste man finna andra lösningar på hur man skulle hålla sig ren och små bastubyggnader uppstod i nästan varje by. Nära

oss – intill Hellmanarps skola – fanns den bastu vi använde oss av. Byggnaden står där fortfarande, men jag tror inte att den används för ändamålet. Där fick skolbarnen sin veckotvagn, i många år under överinseende av Selma Svensson. De vuxna hade sina tider, först på eftermiddagen för kvinnorna och framåt kvällen för männen. Men bastun behövde kontanttillskott utöver de avgifter man betalade, den fordrade underhåll o.d. Det fanns en bastuförening, som hade ansvaret, och den anordnade bl.a. bastufester med underhållning. Till detta skrevs "bastuvisor" som behandlade vad som hänt i byn sen sist. De

var inte helt snälla alla gånger, men synnerligen uppskattade i synnerhet av dem som inte blev omskrivna.

Frukträd

Frukträd fanns i varierande utsträckning vid varje hus och gård. I slutet av 1940-talet ökade intresset för att förbättra skördarna och man bildade fruktodlarföreningar. Man studerade olika sätt att ympa träden och experimenterade ganska friskt. Kunde man ympa in äpplen på rönn?

Äpplen och päron på samma träd? Försöken var många och alla blev väl inte helt lyckade, men glädjen och stoltheten desto större när någon spektakulär ympkvist hade tagit sig. I föreningen samsades man också om material för att kunna bespruta frukträden flera gånger om året. Detta sköttes av någon som förmodligen hade fått någon utbildning i att hantera de kemikalier som användes. I en handbok som heter "Hemträdgården – dess anläggning och skötsel" tryckt 1943 beskriver man tillredning av besprutningsvätskor.

Egna gifter

Bordeauxvätska blandades av kopparvitriol, bränd kalk och vatten. Man kunde desutom tillsätta blyarsenat, d.v.s. en arsenikförening, för att få en ännu bättre verkan. Andra användbara preparat var nikotin och karbolineum. Som jag minns det sprutades träden några gånger om året. Äppelskörden blev ganska stor, men med en ouppvärmad källare gick det ganska bra att förvara den långt ut på vintern.

Andelsfrysar

Omkring 1950 började andelsfrysarna göra

sitt intåg. Hos oss installerades frysfacken i en del av lagerutrymmena i Norrtou affär. Det var en stor händelse och de flesta husmödrar blev fullständigt frysfrälsta. Det blev en stor uppgift för hushållningssällskapets hemkonsulenter att lära ut vad som gick att frysa in, hur det skulle förpackas och hur det skulle tinas upp och tillagas. Den i våra trakter mycket kända Birgit Aldén hade många kurser och informationer i ämnet. Det blev ibland trångt framför frysfacken, man bakade och frös in vetelängder

och sockerkakor för att ett par dagar senare cykla iväg och hämta dom igen till kafferepet. Frysen blev en samlingspunkt där det pågick ändlösa diskussioner om vad som gick bra att frysa och vad som inte hade lyckats. Tips och recept virvlade i luften tillsammans med argument för och emot frysta varors förträfflighet. Eftersom inte särskilt många husmödrar – karlarna var i detta sammanhang fullständigt osynliga – hade körkort och tillgång till bil så var frysen motionsbefrämjande eftersom man cyklade eller gick dit. Några innehavare hade flera kilometers väg, men man kunde alltid passa på att göra ett affärsbesök samtidigt.

Dessa frysanläggningar fanns kvar i många år, på slutet mest som reservlager när hemmafrysen hade blivit full.

Elenergi

Ett annat område, där man märkte granngemenskapen på ett annat sätt än i dag, var elförsörjningen. Vi var anslutna ute i änden på en del av nätet i Askeröds Energi-förening.

Strömstyrkan var 127 volt och systemet



var väldigt känsligt. Givetvis var vi rustade för elavbrott med fotogenlampor, primuskök o.s.v. Dessutom var det intressant, för genom variationer i elbelysningen kunde man kontrollera grannarnas förehavanden. När en bonde i närheten startade sin spannmålskvarn för att mala foder blinkade ljuset rytmiskt. Det var en skarv på drivremmen till kvarnen som påverkade det hela. Vi använde oss av de här svagheterna för att meddela grannarna när kaffet var färdigt om vi hade sagt till dom att komma in på en kopp. Det var bara att vrida av och på en platta på spisen tre gånger i rask följd, så uppmärksammade de signalen.

Elspisens intåg gjorde bakningen betydligt lättare och jag tänker avsluta med att förmedla ett recept på rulltårta, som följt med mig sen tolvårsåldern. Då specialiserade nämligen jag och min kompis Kerstin oss på att baka sådana av råvaror från det synnerligen rymliga skafferiet i hennes hem. Några sålde vi sen till välvilliga tanter i omgivningen, några förbrukades omgående. Kakan är utmärkt för den som inte tål gluten, för den är bakad med potatismjöl.



Snöskottning vintern 1942 av landsvägen Hörby – Löberöd vid Norrtou. Längst till höger Dagny Åkesson intill sin far Frans Nordin. I mitten troligen Oskar Dahl, som hade gården som skymtar i bakgrunden.

Till en normalstor braspanna tar man:
5 ägg
3 dl socker
2 dl potatismjöl

Smörj braspannan ordentligt. Dela äggen och vispa vitorna för sig. Vispa äggulor och socker riktigt pösigt. Rör ner potatismjölet och vänd i de vispade vitorna. Häll upp i braspannan och grädda i 200 grader tills ytan är gyllenbrun och kakan släpper från kanterna på braspannan.

Sockra ovanpå kakan innan du vänder upp den på smörpapper. Fyll med sylt, gärna hallon.

Godast alldeles nybakad och halvljumen.

Att tänka på: Det gäller att vara ganska kvick i vändningarna när potatismjölet kommit i smeten, för annars kan det sjunka till botten och då blir det kladdigt. Min mor och jag hade i många år hiskliga diskussioner om potatismjölet måste vara absolut torrt eller inte. Hon torrade det t.o.m. i ugnen för säkerhets skull, men lyckades ändå inte alla gånger. Jag hävdade med tonåringens hela kaxighet att det där var nys och att Kerstin och jag ibland tog i ett par skedar vatten för att det skulle bli lättare att vispa och vi misslyckades minsann ALDRIG!

Jag är fortfarande övertygad om att det är frågan om att raska på med att få smeten i ugnen.

Återkommer

I mitt berättande har jag nu kommit ungefär fram till tonårstiden och minns bland mycket annat de många kvällarna på "Ivars mjölkabord". Jag återkommer om jag minns tillräckligt mycket.