

# ROVBLADET

Information från Hedesunda Hembygdsförening.

Varför Rovbladet? Det skall från första stund sägas ifrån att det här är int en anmärkning på de informationer till hembygdsföreningens medlemmar, som kommer oss tillhanda allt emellanåt. Det är bara en undran från gräsrotsnivå - eller får vi säga - rovlandsplan, ett förslag om inte det ensamma bladet kunde bli dubbelt så stort

Av ålder har hedesundaborna blivit kallade för rovor, likasom grannsocknarnas innebyggare hade sina namn. Valboborna: kvastar, Hille: mörtar, Årsunda: norsar, Pirnebo: vasselbrackor o.s.v. Ingen vet varför, kanske det var en viss avundsjuka från grannarna på att rovorerna växte sig så kraftiga i Hedesunda och bonden själv var ju så jordnära, så namnet blev självskrivet.

Vi behöver inte skämmas för tillnämnet. Rovan är en mycket nyttig rotfrukt som spelat en stor roll i ett tidigare skede av vår försörjning, äts av både folk och få. det är därför nu en missväxt rova som dock klarade gallringen, som kommer med förslaget att informationsbladet från hembygdsföreningen blir en plats, inte bara för information, utan också ett forum för tankeutbyte.

Man är väl inget rovdjur bara för att man tycker om rovor, så luffarn, hoppade över gårdsgården till rovåkern.



Sidan två i tidningar står i flesta fall för ledare och kultur. Ordet kultur värderas så olika. Men kan vi egentligen ha någon finare kultur än att vårda och vara rädd om en bygds historia. Det fina med en hembygdsförening är att den passar för så brett register. Varken politiska eller religiösa aspekter behöver känna sig kränkta. Men föreningen skulle inte handla i demokratisk anda (demokrati - folklig) om inte olika tankgångar och förslag fick framföras. Så vitt jag förstår är du välkommen med dina förslag. Det var för några år sedan det kom två mycket fina förslag om att återuppliva gamla arbetsmoment: kolning och tjärbränning. Tyvärr blev det inget av, så tjusigt det än lät. Byggandet av Stavgården krävde ju så mycket av armar och krafter. Kanske det också var olyckligt att de två, var för sig så krävande insatserna, kom på samma gång. Man "storsknade" som vi säger i Hedesunda, men förslagen borde inte spolas. Gamla fina sätt och näringar borde inte glömmas, vilket kommer att ske, om inte den nu levande äldre generationen får tala om hur man gick tillväga. Den som skriver ned de här tankarna har funderat på ett bruk som nu är totalt bortlagt: slätter av äng och myr. Våra älvängar spelade tidigare en sådan viktig roll för boskapens foderförsörjning. Praktiskt taget så höll sig alla hushåll med en eller flera kor och även får och getter och då gällde det att bärga Dalälvens ängar på sin näring, som betraktades som en skänk från himlen. Nu är vi en hel del som inte accepterar gubb- eller gumtiteln utan som betraktar oss som mogna gossar och flickor som minns hur det gick tillväga. Jag har en önskedröm att få kalla samman ett slätterlag och i arla timma meja en äng. Det skulle vara så roligt att än en gång få höra brynets sång då lien skärpes och sedan rasslet då daggtungt gräs stupar. Och sedan räfsa det till breda och tork. Ja, vi minns hur det gick till: efter solens blekning blev det hopräfsning i strängar, kämsning till bölar, ett ord omöjligt att stava, men vi minns hur det skall uttålas, och slutligen stackning. Men Hjälp...!!! Det skulle vara så onödigt arbete om det inte kunde dokumenteras. Vem kan ställa upp och ta det på film, eller helst - videoband???

Så en sak till. En mycket stark kulturell sak: Vad minns du bästa hedesundabo av saga och sägen och mystik som dina föräldrar eller mor och farföräldrar berättade? Berättarkonsten, som blommade så rikligt under tidigare generationer, håller i vår tid på att gå förlorad. Skriv ned vad du minns och överlämna det till Hembygdsföreningen. Ett exempel på hur det kan ske kommer från Anders Eriksson. Vid en av föreningens cykelturer till Åsbyvallen överlämnade han den berättelse som följer på annat ställe i detta blad. Gack du och gör sammaledes.



## MINTEN FRÅN GÅGNA TIDERS JULFÖRBEREDELSE.

Vi se fram emot jul igen samtidigt som vi vill blicka till baka till gången tid med de seder och bruk bland våra fäder som då rådde. De hade som vi sin förberedelse för julen, men ännu mer än så de hade sina bekymmer för hela årets kosthållning som jag minns från min barn och ungdomstid. Mor skulle brygga öl så att det räckte inte bara över helgen utan vintern igenom. För den saken fordrades malt, humle och jäst. Humlen köpte man såvida att det ej fanns egen humlegård där rankorna slingrade sig kring störrarna i en stenbacke. Jästen fick man från någon av byns husmödrar som redan hunnit göra sin brygd. Där fanns då sedan ölet avtappats, på karetets botten en brungul tjockflytande lagring, på bibelns språk surdeg, som blev en lånevara gårdarna emellan i byn vid såväl brygd som bakning. Om jästen inte alla gånger var tillgänglig nödgades man köpa pressjäst.

Men maltet då hur fick man det? Jo, så någick det till. Så fort kornet tröskats på hösten slog man först i blöt en mälta på cirka 100 kg korn i en stor vattentät lavo av bräder, där fick det ligga under daglig omrörning 8 - 10 dygn tills att groddar bildades på varje kärna. Då var det dags att elda upp bastun, den bastanta timmerbyggnaden utan fönster. Å vad sotigt och svart det var där inne med den stora eldningsugnen i mitten och de långa lavarna uppbyggda i meterhöjd längs långsidorna. Där skulle mältan torkas i sådär 60 - 70 graders värme några dygn, även då under omrörning och med eldning varje morgon. Det var ett krävande arbete att röra om på lavarna och man stod inte ut så många minuter i taget i hettan. Så kom dagen då det var dags att vädra ut bastun och ösa upp mältan i säckar. Den var nu så torr att det frasade i säckarna. Sen bar det iväg till kvarnen för att mala eller krossa innehållet och nu var maltet färdig för julbrygden som skedde ett par tre veckor före helgen.

Då skulle jag hjälpa mor så gott jag kunde med brygden. En knippa grönt friskt enris hade jag redan förut hämtat. Vad användes det till? Jo, ölkarot såväl som tunnorna i källaren hade preparerats med ett avkok på detta enris. Det doftade så gott och friskt av enlaget som nu tömdes bort efter användandet. Nu fylldes pannmuren med friskt vatten där humle och malt skulle kokas i. Det gick flera sådana kok i det stora karet där allt samlades i genom en stor sil av träfibrer som monterades på ett par stänger tvärs över karet, i silen lades tvättad råghalm. När allt var kokat och karet fyllt skulle jästen tillsättas i det hela och efter jäsningsen lagrades ölet i tunnorna nere i källaren. Ja det var Ölet.

Men julbullen eller limpan då, varifrån skulle den komma? Jo, far hade i god tid malt rågsikt av egen skörd. Det skulle vara prima välbärgad råg för det ändamålet om baket skulle bli bra. Mor bakade i köket där den uppeldade bakugnen fick fullborda verket. Detta gällde även spisbrödet som mor alltid bakade. Så skulle det också vara vetebröd och kakor till jul. Men därtill köpte man mjölet. Det vete som odlades i våra trakter på den tiden lämnade ett mjöl som var svårhanterligt, det blev mörkt och klabbigt bröd, men i vardagslag fick det duga till all matlagning.

Ännu en sak som hörde den tiden till. Tillverkning av potatismjöl. Det skedde alltid i samband med potatisskörden före all julbrådska.

Forts. nästa sida.



Sedan potatisen var upptagen på hösten maldes en del sönder till en mörskartad massa på en i bygden ambulorande kvarn som vevades för hand. Potatisen skulle naturligtvis tvättas mycket noga före rivningen på den stora cylindern som hade rivjärnsyta. Den rivna massan föll rätt ned i ett större körl under kvarnen. Sen kom det stora karet fram och fylldes med rent vatten nästan till brädden. En ren silduk av väv lades över karet och knöts fast med kraftiga rep runt karet så att duken hängde ned i mitten en aning under vattenytan. Nu var det klart att börja med det roligaste av allt i hop, en järnskopa riven massa lades i vattnet ovanpå duken så rörde man ett tag med en stor träslev i den blöta massan och nu sjönk mjölkämnet, (stärkelsen) genom duken till botten av karet. Duken skrapades ren, en ny portion och samma sak upprepades till allt var urvattnat. Allt som stannat ovanför duken blev kalasmat för korna. När allt var silat fick det stå till nästa dag. Duken togs då bort allt vatten i karet östes ur varsamt och kvar på botten låg en vit fast kaka. Innan kakan skars upp skrapades en del mörkare beläggning på ytan bort. När den torkat tillräckligt kländes den sönder till mjölkform. En tunna potatis ca 110 kg lämnade 12 - 14 kg potatismjöl. Det var vanligt att man i första hand använde småpotatis och de allra största till mjöl.

Viktor

En Hedesunda lätling, Tore Larsson boende i Jordbro har vågat sig på det svåra arbetet med en ny släktbok över Hedesunda, vilket han på fritid sysslat med ett antal år. Han är nu framme på 1830-talet och tror sig att om två år är arbetet slutfört. Den som är verkligt intresserad av släktforskning och vill ha upplysningar får gärna ta kontakt med Tore Larsson på telef. 0750/24752. Dock ej beställningar av färdig bok, detta kommer att ordnas av hembygdsföreningen till det återkommer vi senare.

Stig

Söndagen den 2 december är det 1:a advent och då är det Hembygdsföreningens tur att bjuda på kyrkkaffe. Söndagen den 9 december är det som vanligt Hembygdsföreningens julmarknad i kommunalhuset kl. 13. Sen står det inte på förän julen är över och det är trettondag med dans kring granen.

Den 12 - 15 juni, torsdag till söndag är buss beställd för resa till Småland och Öland. Till detta återkommer vi närmare längre fram. Men det är ett 30-tal platser beställda redan nu, många beställde före midsommar omedelbart sedan den kommit hem från Dalsland.

Vid resan till Historiska Museet den 20 okt. var det någon som glömde en väska på bussen. Den var troligen ny, köpt i Stockholm för den låg hopvikt i en plastkasse. Den finns nu på kontoret.

Finns det någon som skulle vilja sy en dräkt till jul, så finns det ett obeställt kjoltyg just nu.

Och så önskar vi alla medlemmar en GOD JUL och ETT GOTT NYTT ÅR.

Hedesunda Hembygdsförening



## ETT FÄBODÄVENTYR

Det var från sommaren 1916 som undertecknad vill berätta följande:

På den tiden hade bönderna kreturen i fäboden. I Ås by var det fyra st.: Gripens, Norrgårds, Lassas och Per-Jons. Sommaren 1916 var Lassas-Karin i Ås fäbodjanta åt oss och Lassas. Hon var van vid fäbodlivet och var där varje sommar så länge hon orkade och skötte arbetet till det bästa och några problem inträffade sällan. Men en söndagskväll kom inte en ko och kviga hem med de andra djuren och Karin blev bekymrad. Sedan hon rustat de hemkomna djuren gick hon ut i skogen och locka, men de kom inte. På måndagen var det lika, de kom inte hem på kvällen. Karin skickade då bud hem som omtalade det som hänt. Far for då upp till fäboden på tisdagen och sökte i skogen hela dagen. På onsdagen följde även jag med och letade. Jag var tolv år då men vi fann inget av djuren. På torsdagskvällen sände Gripens Far - byfogden - ut budkavle i byn och bad dem som kunde vara med och leta på fredagen, vi blev omkring tio styckna, men utan resultat. På lördag och söndag for Far runt i omkringliggande gårdar: Gräsbäcken, Gammelsäll, Nybo, Västerbo, Byrils, Främlingshem och hörde med personerna där, men ingen hade sett eller hört någonting. I en grangård på Lurberg bodde Åsbrinks Mor och hon var lika intresserad och bekymrad som Mor och Far och hörde efter varje dag om någonting hänt och tänkte på alla möjligheter att finna dem, om de råkat fastna i skogen eller gått ned i något kärr. Åsbrinks Mor föreslog då att söka en klok gumma, det hade hon varit med om flera gånger med resultat. Men när dom nämde det till Far, sa han bestämt ifrån, sådana dumheter ville han inte höra talas om än mindre befatta sig med. Djuren hade då varit borta i en och en halv vecka. Mor Åsbrink var dock envis att göra ett besök hos den kloka. Till slut gav Mor med sig utan Fars vetskap. På lördag skulle Åsbrinks Mor till torget i Gävle och skulle uträtta hos Grav-Mor i Valbo. Dom ordnade med de medikamenter som skulle vara med. När hon kom till Gumman och framfört ärendet, gick hon in i kammaren en stund, och när hon återkom, sade hon: "Jag sir att kossorna äro borta, men de är välbehållna och på måndag kväll klockan sex kommer dom hem till fäbon." På måndag eftermiddag ville mor att de skulle åka upp till vallen. Far hade då uppgivit allt hopp att finna djuren, men de foro i alla fall dit upp. Mellan fem och sex på kvällen kommer då de bortkomna djuren hem i sällskap med de övriga djuren. Det konstiga var att det inte fanns det minsta fel på dem; de mjölkades som vanligt på kvällen. Djuren hade då varit borta i femton dagar.

Det är nu över sextio år sedan detta inträffade och någon förklaring vad som hända djuren, har jag aldrig fått. Jag var nog för ung på den tiden, så man fick aldrig höra de äldres teorier i frågan. Som denna berättelse är absolut sann, vill jag återge den till eftervärlden.

Hedesunda år 1977

Anders Eriksson