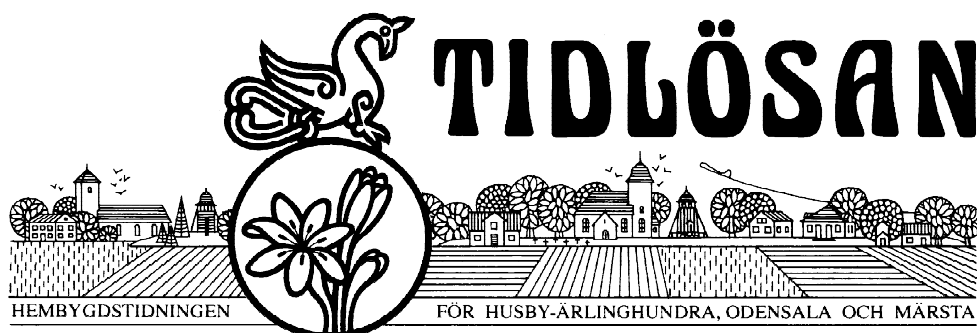




*"Röjar fest" den 22 april
i hembygdsgården och på Täppavallen
se sid 13*

Nr 2. April 2006. Årgång 13

Omslagsbilden:

Den före detta tvätten och före detta mejeriet är en av de mera iögonfallande byggnaderna för den som färdas på landsvägen genom Odensala. Byggnaden uppfördes 1924-25 och tjänstgjorde som mejeri för Mjölcentralen 1925-1947. 1949-1991 fanns Odensala tvätten i huset.

PRESSTOPP! I tät dimma den 28 mars körde man fram containrar och grävmaskin. Efter kulturcentrets stängning för dagen påbörjades rivningen av lidret vid Steninge. Kvällen efter finns bara spillrorna kvar! Vi sörjer! *Red.*

TIDLÖSAN

Utges av:

Husby-Ärlinghundra Märsta
Hembygdsförening
Husby skola, 195 92 MÄRSTA
Plusgiro: 36 15 92-9
Bankgiro: 5400-5244

Utkommer: 4 gånger per år.

Redaktion:

Giselher Naglitsch, ansvarig utgivare
Tel. 08-591 155 14
E-post: giselher.naglitsch@comhem.se

Manus mottages med tacksamhet.
Vi förbehåller oss rätten att i samarbete med författaren redigera det insända materialet.

Tryck: PP-TRYCK, Märsta

Innehåll:

Sid

Ledare.	3
Odensalatvätten	4
Odensala mejeri	10
Vårstädning och Valborgsfest	13
Fläskrökning och spickefläsk	14
Diplom till Hans Kündig	17
Hänt	18
Funktionärer 2006	19
Odensalas gamla mejeri	20

Bli medlen i vår förening

Medlemskapet berättigar till deltagande i alla evenemang, även de som inte är öppna för allmänheten, och du får Tidlösan i din brevlåda fyra gånger om året. Avgiften, 100 kronor om året, gäller för hela familjen. Enklaste sättet att bli medlem är att sätta in avgiften på vårt Bank-/Plusgiro med angivande av namn och adress. Skriv gärna *Ny medlem* som referens.

För mera information gå till föreningens hemsida: **www.hembygdmarsta.se**



Ordföranden har ordet

I vårdagjämningens tid, trots vinter och kyla samlas vi till årsmöte i vår hembygdsförening och så även i år. På dagordningen i år hade vi två motioner som behandlades och beslutet blev enligt styrelsens förslag: 1, nya stadgar, som skall fastställas genom ännu ett beslut, 2 fotoarkivet digitaliseras.

Eva Svensson, Hans Nilsson, Egon Hedin och Marianne Frank lämnade styrelsen, men glädjande är att de finns med i den arbetande skaran utanför styrelsen. Samtliga fick varsin stor blomsterbukett. Vårt diplom tilldelades i år Hans Kündig. Motiveringen hittar ni på annan plats i Tidlösan.

Bente Åkesson, Marés Lendway, Erna Eliasson och Birgit Hagman hälsas välkomna i styrelsen och dess arbete.

Årsmötet beslutade att anta förslaget till verksamhetsplan med de fyra hörnstenarna som årsmöte, valborg, hembygdens dag och lilla julafton är. Därtill kommer trivselträffar en gång per månad och där återstår att planera höstens program. I höst tänker vi fira 60 års minnet av resandet av minnesstenen på föreningens tomt vid Kvarnbacken/Kanonkullen, Karolinermonumentet.

Årsmötet beslutade också att höja medlemsavgiften till 100 kronor. Men nu gäller den för hela familjen.

Vår förening har två slag av media. Det är en tidning och en hemsida. Dessa behöver uppdateras inte bara med text och bild, utan även med människor. Styrelsen har för avsikt att utse en redaktionskommitté som ansvarar för vår media. Är du intresserad? Hör av dig till styrelsen.

När årsmötet avslutades och mötets ordförande och sekreterare fått varsin blombukett. Då var det dags för supé. I vanlig ordning hade köksmästare Torbjörn Engholm ordnat med förrätt, varmrätt, dessert och ostbricka. Gun Pettersson hade också i vanlig ordning bakat succétårta.

SOKEN:s orkester sjöng och spelade. En och annan vits drogs. En lottring gick runt och vi var tvungna att kvotera ut lotter i första skedet. De som var kvar var det "huggsexa" på. Klockan 22.00 var vi klara och alla var nöjda och glada med aftonen, trots att TV hade melodifestival som rekordmånga tittade på. Tack alla ni som jobbade med årsmötet, före, under och efter.

Slutligen vill jag tacka alla medlemmar, styrelsen och de adjungerade till styrelsen för alla de händer som ställt upp och jobbat under det gångna verksamhetsåret och väl mött på våra evenemang i vår lokal Husby skola/Täppavallen eller på andra platser, exempelvis i Odensala eller på Valstadagen.

Odensala tvätten

En gråmulen januaridag sitter vi, Gunilla och Giselher Naglitsch, i Brita Karlssons kök på Södergatan 50. Här inne känns det som solsken av Britas härliga humör. Vi har kommit för att intervjua henne om alla arbetsamma åren med Odensala tvätten. Det är egentligen inte så mycket att berätta, tycker hon själv, vi bara jobbade på och några fotografier togs aldrig. Det var ingen som tänkte på det så länge det hela pågick. Men Brita är lättpratad och det resulterade i följande resumé.

Brita hade sin uppväxt i Karis, Nylands län, två mil utanför Ekenäs i Finlands svenskbygder. En bror till Brita hade varit i Sverige som krigsbarn hos släktingar till familjen Wåhlmark. Britas mor, som härigenom var bekant med fru Wåhlmark på Skörsta, fick en dag ett brev med en förfrågan om hon kunde förmedla kontakt med någon flicka som var intresserad av att komma till Sverige och hjälpa till i hushållet på Skörsta. Brita nappade direkt på erbjudandet. Hon hade då redan varit ute i arbetslivet ett par år, men det var inget som band henne. 1949, vid 18 års ålder, kom Brita till Sverige och Skörsta, där hon jobbade med allhandla ting i hushållet. Senare, som gift kunde hon hoppa in och arbeta i Lycknells lanthandel i Odensala.

Nu träffade Brita sin Bengt, son till Helge Karlsson som arrenderade Odensala prästgård åren 1939 till

1952. Brita och Bengt blev ett par 1949, gifte sig 1950 och flyttade snart till Spånga. Där jobbade Bengt i en släktings åkeri. Han körde lastbil, bl a forslade han bort slagg i Stockholm, men han skötte också hästarna i firman. Slaggkörningen var ett synnerligen tungt arbete. Då kom ett erbjudande. Odensalatvättens chaufför Gösta Vinberg skulle sluta i mars 1953 och Bengt kunde få det lediga jobbet.

Så kom Bengt och Brita till Odensalatvätten. De fick 1 rum och kök samt hall uppe på tvätten. Det fanns ytterligare en lägenhet på samma plan. Där bodde sedan tidigare föreståndaren i tvätten Bertil Olsson med familj.

Till flytten från Spånga hade de lånat en bil. Brita tyckte till en början inte om huset som tvätten låg i. När hon kom tillbaka till Odensala och fick se tvätten från Tollsta sa hon, det



ser ut som ett fängelse. Men det hindrade inte att familjen kom att bo där i nära 50 år, från 1962 ensam på övervåningen. Och jag har aldrig vantrivts där, säger Brita.

Tvättens förhistoria

Länsstyrelsens i Stockholms län handelsregister registrerade den 19 mars 1949 firman Blåkläderstvädden, B. Olsson i Stockholm: "Bertil Elof Valentin Olsson i Lovö socken av

Stockholms län ämnar här i staden (...) idka tvättinrättningsrörelse under firma *Blåkläderstvädden, B Olsson.*" Den 24 mars 1950 noteras att firman har upphört.

Några dagar senare, den 5 april, registreras en ny firma: *Blåkläders-tvädden, B. Olsson & C:o* i Märsta kommun. Grundarna "Bertil Elof Valentin Olsson från Odensala kommun, Karl Simon Napoleon Ossmark från Stockholm, Thore



En del av personalen, bara boende i Odensala, samlade på fritiden, främre raden fr v: Fru Olsson, Svea Eriksson, Marta Frank, Emmy Lundin, Liisa Skogarjev och Anna-Lisa Eriksson, en av dom som stannade längst. Bakre raden: Arne Sandahl, Bertil Olsson, Bengt Karlsson och en obekant.

Johan Natanael Ossmark från Odensala kommun och Carl David Paul Ossmark från Stockholm ämna i Odensala kommun med postadress Odensala idka handel i bolag under firma *Blåkläderstvädden B. Olsson & C:o.* Knappt ett år senare, i februari 1951, inträder även en fjärde av bröderna Ossmark i bolaget, Josef Ossian Leopold från Stockholm.

Här någonstans har vi upprinnelsen till Odensalatsvädden. Märkligt nog är firman registrerad i Märsta kommun. Är det någon form av förutseende och tidig anpassning till den planerade kommunsammanslagningen? Hur som helst, i Odensala finns den stora mejerifastigheten. Den har stått oanvänd sedan verksamheten lades ned i november 1947. Byggnaden lämpar sig väl för en tvättinrättning.

Rörelsen kommer troligen igång i slutet av 1949 eller början av 1950. Men det tar tid att få verksamheten lönsam. I september 1951 utträder Bertil Olsson som bolagsman, men han blir kvar som ledare för verksamheten. Nu ändras namnet till *Blåkläderstvädden, Ossmark & C:o.*

I november 1954 utträder Josef Ossmark. In träder Arne Vilhelm Sandahl och Bengt Gustav Emanuel Karlsson. Nu ändras namnet till *Odensalatsvädden, Ossmark & Co*, ett namn som består till 1965, då Ossmark & Co försvinner ur namnet.

Tvädden övertas av Brita och Bengt Karlsson

Då Brita och Bengt i mars 1953 kom till tvätten, ägdes den fortfarande av Bröderna Ossmark. Arne Sandahl var kamrer och Bertil Olsson var föreståndare och arbetsledare. Rörelsen hade cirka 20 anställda.

Bengt körde dagligen på Stockholm till många olika kunder. Där hämtade han tvätt och lämnade rent på regel-



bundna turer. Lastbilen var en fyra tons Desoto. Bertil Olsson stannade inte länge som förman. Efter honom kom en herr Jönsson. Han kom direkt från utbildning i Stockholm och bar alltid vit skyddsrock. Som arbetsledare gjorde han sig känd för sitt evinnerliga tjat om ”jobba på, jobba på”. Han togs inte riktigt på allvar och stannade inte heller länge på tvätten.

Rätt tidigt gick Brita och Bengt in med ägarandelar i tvätten. Så gjorde även Arne Sandahl (tidigare postföre-

ståndare, senare sågverks-ägare). Men 1962 kom ett läge där Brita och Bengt kunde köpa ut de övriga ägarna och överta tvätten helt och fullt i egen regi. Arne Sandahl hade köpt Ista såg och slutade på tvätten för att helt ägna sig åt sin egen rörelse.

Verksamheten fortsatte ungefär som förut. Alla hjälptes åt med tvättandet. Redovisningstjänster köptes utifrån, sedan Arne slutat. Det rullade på, ända tills Arlanda blev en arbetsplats att räkna med. Då blev det allt svårare att behålla

personalen. Dom sökte sig allt oftare till arbeten som uppfattades som mera attraktiva. Verksamheten i tvätten koncentrerades på större kunder och tvätt som krävde mindre efterarbete. Bengt slutade att köra på Stockholm och andra kunder kom själva för att lämna och hämta tvätt. På slutet tvättade Bengt själv och Brita jobbade med allt löpande och fakturor. Den första maj 1991 avvecklades rörelsen. Sonen Märten tog över huset. Han använder nu industrilokalerna i sin elfirma.

Bevarade offerter visar att inkomsterna på varje tvättat plagg var små.

Ändå räckte de till att förverkliga Bengt Karlssons återkommande bilbytdrömmar.



ODENSALATVÄTTEN	
ODENSALA	
TELEFON (0760) 431 32	POSTGIRSK
AB W Becker Inköpschef Sundqvist <u>Märsta</u>	
Order	Försändelseorder
Bet.-villkor	ODENSALA det
Tvättning och lagning av:	
Med hänvisning till telefonsamtal, från den 28/1, får vi härmed översända en offert med nya priser på tvättning och lagning.	
Overaller	2:-
Långa rockar	1:75
Korta "	1:25
Byxor	1:25
Skjorter	1:25
Handdukar kg	1:50
Lagning tim.	7:-

Verksamheten

Det mesta som tvättades här var arbetskläder, framför allt blåkläder, bara lite hushållstvätt. Kunderna var många stora, än idag välkända företag. Några exempel på Stockholm-kunderna är Postens industrier, Ericsson, AGA, Mjölkcentralen, Stockholms gas- och vattenverk, Bonnier och ASEA. Färgfabriken och skolorna i Märsta, kommunen och Du Pont räknades också in. Bengt körde tvätt varje dag. Märstaindustrierna t ex hämtades på onsdagarna. Några mindre företag kom och bytte säck själva.

Vattnet till tvätten togs från egen brunn som aldrig sinade. Från början hade man tre sk spetsar nedslagna i marken från vilka vattnet pumpades upp. Dom tog slut med tiden och ersattes 1992 av en djupborrad brunn. Tvättvattnet pumpades upp till en 140 cm djup bassäng i rummet på översta våningen, för att sedan med självtryck ledas ner till tvätten på nedre botten.

Den ursprungliga pannan var koleldad. Kolen hämtade Bengt i Värtan i Stockholm. Men 1958 hade Tvätten fått en ny ångpanna. Den kunde eldas med ribb, kol och olja. En billig energikälla var engångspallar från bl a Du Pont, som Bengt hämtade och sågade upp och eldade med. Det gick åt 15 pall eller mer om dagen. Sedan 1992 värms fastigheten av en vedpanna och pellets.

I tvättsalen snurrade stora maskiner av märket Calor; tvättmaskiner, centrifuger och torktumlare. Maskinerna tog från 24 till 90 kg tvätt och någon tog 120 kg. Väggarna var, och är fortfarande, klädda med kakel från mejeritiden, vilket passade den nya verksamheten.

Slutbehandlingen fick tvättgodset i pressar och manglar, och i ett rum satt Odensala- och Märstatanterna och lagade. Möjligen kan man vitsa till det och påstå att en pressning avlöste den andra. Ostpressning hade avlösts av tvättpressning.



Inga interiörbilder har kommit fram under arbetets gång med artikeln. Det är som vanligt, att arbetsbilder saknas. Men bilderna finns ju i huvudet på dom som var med. Och i bästa fall kan läsaren skapa sig egna bilder av de episoder som berättas.

Vid mitten av 1950-talet och in på 1960-talet fanns en kiosk mellan järnvägsstationen och tvätten. Den låg indragen ett stycke från vägen. Lennart Larsson arrenderade kiosken av oss för 20 kronor om året, berättar Brita, han sålde frukt, godis och glass bland annat. En dag skulle Gustav Liljeblad skoja med Lennart Larsson i kiosken. Han klädde ut sig i hemvärnets mundering. Med bössan över ryggen och gasmaskmask för ansiktet smög han fram och ställde sig framför kiosken. Men den dagen var inte Lennart där, utan Anni Granat satt innanför luckan. Anni tittade bara upp på den snopna Gustav och sa oj, oj, vad fula gubbar det var ute idag.

Somliga minns väl "bensinförbudet" i mitten på 1950-talet? Det var ransonering och förbud att köra privata bilar och motorcyklar på söndagarna. En söndag, efter högmässan, hade det samlats många resenärer vid Odensala järnvägsstation. Bland dom som väntade på att tåget skulle komma fanns prostén Wilhelm Palm, högre i svart kappa och stor hatt. Gustav Liljeblad och Bengt Karlsson fick för sig att liva upp sällskapet. Dom var ute och körde tandem. För

att göra det hela roligare hade dom satt fast en blåslampa på pakethållaren på cykeln. Den tändes och pumpades upp, och nu gick färden med reafart förbi de förbluffade åskådarna. – Det fanns ju inget förbud att bränna olja för att öka farten på en tandem.

Hur var det med bensinförbudet? Gällde det också för den nya gräsklippare som Brita provkör i sin fina klänning?



En gång kom en tavelförsäljare för att pröva lyckan bland personalen på tvätten. Huruvida han fick något sålt förtäljer inte historien. Men man minns att han reste i en gammal Volvo med körriktningsvisaren mitt på taket, årgång 1952. Nasaren blev lurad och utsatt för ett spratt. Då han skulle åka vidare uppehölls han av prat genom bilfönstret, medan någon (vem det var har inte avslöjats) smög fram och trädde en av vårdhemmets i Knivsta underbyxor (så kallade erotikdödare) på körriktningsvisaren. Det märkte inte tavelförsäljaren. Så när han gav sig iväg stod de laxfärgade ut som en ballong från biltaket. Det märkte inte tavelförsäljaren förrän han kommit till Märsta.

Odensala mejeri

Följande beskrivning bygger på en artikel från 1928, hämtad ur Mjölkccentralens arkiv i Stockholm och tidigare publicerad i Odensala vår bygd, samt kompletterande uppgifter ur Bondeminnen från Odensala, med flera källor, bearbetade av Giselher Naglitsch.

Mjölkuppsamlingen i Odensala-trakten sköttes tidigare (i början av 1900-talet) av mjölkhandlare Hedman i Stockholm. Den var först förlagd till Märsta, men flyttades sedermera till Odensala stationssamhälle där lokal förhyrdes. Uppsamlingen övertogs sedermera av mjölkhandlaren K A Johansson i Stockholm, av vilken MC (Mjölkccentralen) 1/9 1920 övertog rörelsen.

Det första mejeriet låg inne i det lilla stationssamhället. Här fanns förutom stationshuset ett par affärer, post och telefonstationen. Mejeriet var inrymt på baksidan av det hus som senare kom att inrymma det sedan 1971 indragna postkontoret. Postskylten sitter kvar på familjen Stenutz ytterdörr.

Mjölken kördes dagligen, varje morgon, till invägning på mejeriet. Fastän en del gårdar i norra delen av socknen levererade mjölken till Knivsta, kunde det bli ganska trångt och lång kö vid mejeriet. Man fick tömma sina 50-litersflaskor i tur och ordning. Det ansågs som ofint att köra om någon strax före mejeriet.

Planerna på att bygga ett nytt mejeri i Odensala hade av olika orsaker under flera år varit på tal. De gamla lokalerna var mycket bristfälliga och mjölkproduktionen visade tendens att öka. Bland medlemmarna noterades en fortgående ökning av direktleveranserna till Stockholm. Den ständiga ökningen av mjölktillgången skapade i sin tur behovet att, på lämpliga platser och vid vissa tider, kunna ysta ned överskottsmjölken. MC hade också behov att tidvis kunna dirigera vissa direkta leverantörers mjölk till annan plats och användning. Då vid början av 1920-talet utsikterna till en snar förbättring av transportmöjligheterna inte kunde skönjas, hade man inte annat val än att på lämpliga platser ordna för ystningsmöjligheter.

Emellertid talade även en annan omständighet för uppförandet av ett mejeri i Odensala. Genom ett sådant beräknades det nämligen att en hel del mjölk, som förut inte gått till MC, skulle kunna tillföras Odensala, varigenom konkurrensen med Knivsta mejeri skulle kunna skärpas. Speciellt räknade man då med en ny

väg till Vidbo, som skulle skapa möjligheter för denna trakts jordbrukare att köra till Odensala.

Som ovan nämnts övertog MC mjölkhandlaren K A Johanssons mjölkuppsamlingsrörelse den 1/9 1920. En månad senare förvärvade Mjölcentralen den s k "Odensala mejeritomten" av lantbrukare S. Ringström på Herresta. För 5 083 kronor fick man en tomt om 4 166 m² med därpå befintliga bonings- och uthus. På tomten uppfördes 1924-25 det nya mejeriet, som efter en enkel invigning den 25 november 1925, i närvaro av medlemmar och representanter från Mjölcentralens ledning, strax togs i bruk. 1929 beskrevs mejeriet på följande sätt.

Mejeriet är byggt i två våningar av tegel. Mejerilokalerna består av

maskinrum, mejerisal med läktare för förvaringsbassänger, från mejerisalen genom en tunn vägg med stora fönster avskilt ysteri med plats för ett 2000-liters ostkar samt erforderligt antal ostpressar, samt ostlagerrum i tre bottnar. Mejerisalen och ysteriet ligger över markens plan, maskinrummet däremot i jämnhöjd med marken. Ostlagrets golv är nedschaktat under markytan.

I övre våningen finns ytterligare ett ostlagringsrum, så att inalles finns i Odensala plats för ca 1 300 ostar. En osthiss underlättar transporten av ostarna från pressrummet till det övre lagret. Förutom detta upptas övre våningen av bostadslägenhet för mejeristen om 2 rum och kök samt 2 personalrum. Varm- och kallvattenbassängerna är placerade på detta plan.



Odensala anhaltstation och i bakgrunden det nyuppförda mejeriet. Vykort.

I samband med uppförandet av det nya mejeriet överenskomms med SJ om rättighet för MC att inom SJ:s till mejerifastigheten gränsande område framdra en avloppsledning vinkelrätt från mejeriets sydvästra gavel till ett genom MC:s och SJ:s marker gående avloppsdike. Hösten 1927 och våren 1928 iordningställdes tomten efter av förtroendemännen tillstyrkt förslag. Härigenom fick mejeristen ett trädgårdsland för köksväxter samt diverse fruktträd och bärbuskar. En på mejeritomtens ena hörn kvarstående stuga såldes år 1927 för 400 Kr och flyttades bort.

Den i Odensala inmätta mjölken har i allmänhet sänts till Stockholm för direkt konsumtion. Sedan 1922 transporterades mjölken med bil till huvudstaden. Odensalabilen torde ha varit en av MC:s första reguljära turer av detta slag. Transportkostnaden uppgick 1927 till 1,51 öre per liter, vilket var lika mycket som järnvägsfrakten skulle ha kostat. Detta år lyckades det genom överenskommelse med SJ att få betydande fraktlindring. SJ byggde utan någon som helst kostnad för MC ett stickspår från mejeriets lastbrygga till stationsplattformen samt bekostade även en nödvändig tralla med plats för 28 flaskor. I gengäld förband sig MC att från och med den 1 oktober 1927, under en tid av fem år, sända all till Stockholm från Odensala gående mjölk över järnvägen för en

överenskommen frakt om 0,84 öre per liter.

Som ovan nämnts byggdes Odensala mejeri med tanke på nödvändigheten av att där kunna ysta ned mjölken under de tider, då Stockholm inte kunde tag emot all mjölk som konsumtionsmjölk. Vissa månader har ystning sålunda inte alls förekommit. Anmärkningsvärt är att det senaste året (1928) varje månad någon kvantitet måst ystas. Mejeriet sköts av en mejerist Olov Andersson, som kom till Odensala 1/7 1922. Till sin hjälp under de senaste åren har han haft ett mejeribiträde. De tider då ystning under en längre period förekommit har en extra man satts dit. Mjölken levereras för närvarande (1929) av 58 medlemmar med 511 kor.

Verksamheten växte efterhand. 1940 rapporterades att 80 leverantörer med 754 kor hade vägt in 2 456 045 kg oskummad mjölk vid mejeriet i Odensala. Det motsvarar cirka 6 730 kg per dag, eller 135 stycken 50-litersflaskor. Årets mjölkleveranser höll i genomsnitt drygt 3,6 % fett, vilket skulle motsvara 88 780 kg smör för året, eller 243 kg per dag.

Men efter knappt 22 år hade mejeriet spelat ut sin roll. Den 1 november 1947 var nedläggningen ett faktum. Men lokalerna fann en ny användning, i Odensalatvättens regi. Lokalerna var väl lämpade för efterföljarens verksamhet.

Nu kan DU göra en insats för Hembygdsgården!

Styrelsen vädjar till alla som kan, att ställa upp en halv dag för sin förening. Skolan och Täppavallen skall vårstädas

lördagen den 22 april.

Vi börjar kl 9.00 och avslutar med en grilllunch

Stugfogden Ove Åslund samordnar dagen.

Han vill veta vilka som kommer, för grillningens skull och lite för att planera vad vi kan hinna med.

Ring och meddela att du/ni kommer 591 129 25

Vi behöver dina händer till hjälp!

Ett litet lotteri ordnas bland alla som deltar

Medlemmar med vänner samt allmänheten hälsas välkomna till

Valborgsfirande vid hembygdsgården Husby skola

Att Valborg firas den 30 april behöver kanske inte sägas, men att gästerna hälsas välkomna kl 19.00,

Elisabeth Claesson,

Sigtuna museer, håller talet till våren kl 19.30 och brasan tänds kl 20.00.

Sångfåglarna sjunger vårvisor.

Smällare och fyrverkeri undanbedes, småbarn och hundar skall också trivas.

Varm buljong serveras i torpet, samt kaffe och korv i skolan.

Alla hjärtligt välkomna!

Fläskrökning och spickefläsk

Ursprungligen röktes inte fläsk för att få ett mera välsmakande sovel. Nej, det var för att det skulle hålla sig ätbart över den varma sommaren. Rökning är, tillsammans med torkning, den äldsta konserveringsmetoden för animalisk föda. Men även i gamla tiden blev fläsk gott av varmrökning. Att få smaka tunna skivor av nyrökt fläsk – det var den tidiga vårens stora smakupplevelse.

När det kom fram till skarven mellan mars och april, hade fläsket efter julgrisen legat i saltlake i *fläskekaret* tillräckligt länge. Då var det dags för nästa etapp i konserveringen: *rökningen*. Hade det fått ligga kvar längre i laken, skulle det ha blivit härsket. Man sa att det blev *salthärsket*. (Våra grannar i Roslagen - två gamla ungarlar Kalle Wiktor och Gustav - brukade röka sitt fläsk fjorton dagar före midsommar. Red anm.)

Fläsket togs upp ur karet, tvättades av med vatten och fick torka. I vart och ett av de stora styckena sattes det i en kraftig ögla av märling – en tunn, tvåtrådig lina av tjärad hampa. I den skulle fläsket hänga under rökningen och efteråt i visthusboden.

Basta och rökhus

Rökningen gjorde man för längre sedan i den linbastu, *basta*, som fanns på de flesta gårdar för linberedningens skull. Den hade tidigare också varit gårdens badstuga, men den funktionen tycks ha varit försvunnen i slutet på 1800-talet. (Det svenska ordet bastu är en förkortning av ordet badstuga).

I min tidiga barndom byggde min far upp ett litet *rökhus* på vår gård. Det var ungefär 1 x 1 meter i bottenyta, med väggar av stående bräder med lockläkt, drygt två meter högt, hade snedtak och dörr på framsidan. Mitt på jordgolvet fanns en enkel härd av fyra kantresta tegelstenar. På ett par regler högst under taket lades de stänger som fläsk och korv hängdes på under rökningen. På grund av eldfaran låg rökhuset, liksom linbastun, på lite avstånd från gårdshuset.

Röktes i tre dagar

Fläskrökningen tog tre dagar och varje dag hade sitt eget signum. Första dagens morgon kördes allt fläsket till rökhuset och hängdes upp på stängerna i taket. Fyren tändes och sedan skulle det vara mesta möjliga värme hela dagen. Begränsningen var faran att det skulle slå eld i fläsket av hettan.

Då var det torr och inte alltför grov ved som gällde, men inte vilken ved som helst. Bokved och alved är bra till rökning. Vi hade gott om ved från vissnade körsbärsträd och av den blev det en neutral röksmak. Barrved ger

en otrevlig smak och doft av tjära och duger inte att röka med.

Fläsket blev ordentligt uppvärmt första dagen, vatten torkade ur och fett smälte och rann ner på golvet. På kvällen fick det slockna i fyren. Då hade fläskbitarna fått en svag rökfärg och salt hade trängt ut och kristalliserats på de ytor som inte hade svål.

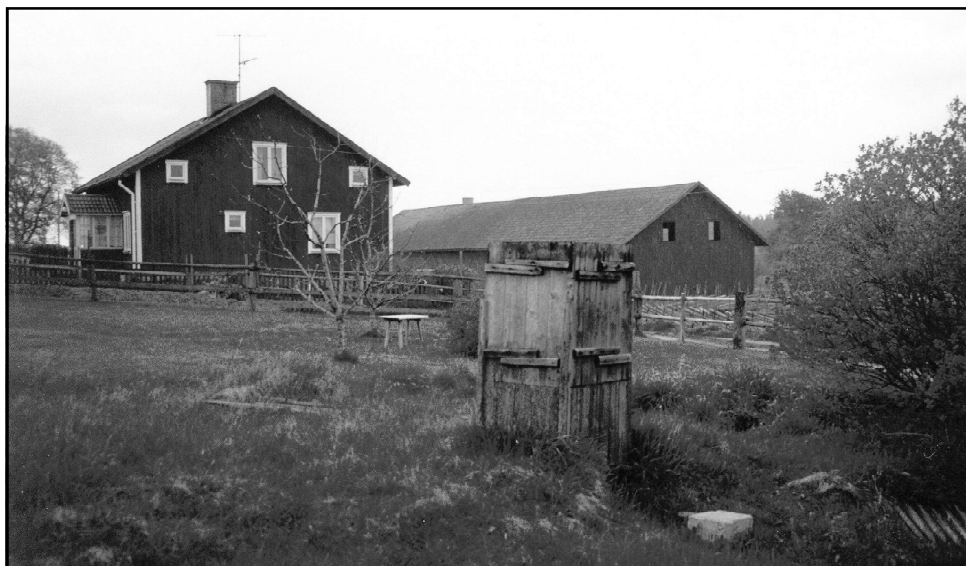
Andra dagen skulle det vara maximalt med rök. En del av den torra körsbärsveden blötlades i en hink för att ge mera rök och mindre värme. Det som gav den goda röksmaken och den vackra färgen på svålen var färskt, grovt hackat enris. Ungefär två gånger i timmen fick fyren fyllas på och frampå kvällen var fläskstyckena mörkt gyllenbruna med en härlig doft av varm enrisrök.

Tredje dagen var en dag med sparsamt av både värme och rök. Det var meningen att fläsket skulle torka ut en del. På kvällen släcktes fyren och fläsket fick hänga kvar och kallna över natten. Morgonen därpå kördes det hem till visthusboden och hängdes upp i taket.

En delikatess

Att få ta ner en nyrökt fläskbog från rökhuset, ta bort den ettersalta ytan, skära tunna skivor av fläskkötet och äta dem direkt ur handen – det var en lika stor smakupplevelse varje vår.

Det rökta fläsket kallades *spickefläsk* och var vårens och sommarens bästa smörgåspålägg. Det skivades och stektes också som tilltugg till middagspotatisen.



Kalle Wiktor och Gustavs rökhus i Roslagen, någon gång på 1990-talet

Fram på eftersommaren började det rökta fläsket gradvis härskna, mest för att det hängde i en visthusbod, där det bara var obetydligt svalare än utomhus.

Låsa om fläsket

Det gällde att låsa rökhuset ordentligt om nätterna mellan rökdagarna. Fläsk var det som försäkringsbolagen kallar stöldbegärligt gods och detta gällde så mycket mera i en tid när det var sparsamt med sovel på matbordet hos många familjer. Min mormor har berättat en historia från fläskrökningen på Vinketomta säteri i Vimmerby socken. Jag har ingen exakt datering, men troligen hände det runt sekelskiftet 1800/1900.

Fläskvaktens belöning

På Vinketomta bodde, förutom patron Enell med fru och barn, en hel stab av folk som skötte allt arbete, både ute och inne. Där fanns husa, jungfru, pigor och drängar, rättare, statare, ”kogubbe”, kusk och några hantverkare. Bland andra fanns där en gårdssnickare – Jösse i Grinnerum kallades han – och det var en riktig spelfågel. Utöver att han var en bra yrkesman var han glad och pratsam och en duktig berättare.

Patron själv, som inte hade så mycket sysslor för sig under dagarna, fördrev ofta tiden i Jösses snickarverkstad, pratade med honom och lyssnade på hans många historier. Hade Jösse varit kvinna, kunde man sagt att patron hade fattat tycke för honom, för så högt i kurs stod han. Jösse hade blivit mäktiga patrons förtrogne och när något grannlaga skulle uträttas på säteriet, då var det Jösse som skulle göra det.

Så var det också när säteriets myckna saltfläsk skulle rökas i linbastun en vårvinter. Det var Jösse som skulle vakta fläsket om nätterna och ingen annan. Patron utrustade honom med en sabel och en ryttarpistol, klädde på honom en militärkappa och beordrade honom att ligga i bastun under nätterna.

Två nätter gick och inget hände. Tredje natten var fläsket färdigrökt och hängde för att svalna till nästa morgon. Jösse hade haft det kylslaget och långsamt i snart tre nätter när han såg att de första människorna var uppe på benen borta vid säteriet. Då tyckte han det var dags att skaffa sig lite bonus för allt han farit illa i bastun.

Han satte sabeln mellan ett par stockar i väggen och krökte klingan och slet sönder slagen på kappan allt för att det skulle se ut som han varit i slagsmål med en tjuv. Så började han att vråla och svära, slog med sabeln mot bastuväggen och slutade med att skjuta av pistolen.

Gårdsfolket kom rusande och hittade Jösse tilltufsad och flämtande med sabel och pistol i händerna.

- Då kom en tjuv här å skulle stjäla ett fläskestycke för ma. Men han feck, han! Ja feck taj i honom å dro på ’en mä sablen så han skrek. Men ja örkte inte å hålle ’en, utan han slet sa löss. Men då sköt ja ett skött ätter’n när han skende iväj härifrå. Den tjuven, han kommer då väl allri tebaks igen, då ä då ett som ä säkert.

Patron hade kommit springande halvklädd och fick höra Jösses utgjutelse.

- Jösse, du Jösse! Hade ja inte dej, hur skulle ja klare ma då?! Du ha rädde mitt

fläsk ifrå tjuva å dä ska du inte ha gjort för inte.

Så hakade patron ner en nyrökt fläskbog från bastutaket och den fick Jösse som belöning för att han hållit stånd mot tjuvarna.

Men Jösse, den filuren, han kunde inte hålla tand för tunga med sin bedrift att lura patron, utan berättade om det för folket på trakten. Det där skrattade man åt runt Vinketomta i många år och ingen hade ens en tanke på att avslöja för patron att han blivit lurad. För nog hade patron haft så mycket nytta av Jösse, att han hade råd att ge honom en fläskbog.

Fläskrökningens epilog

På 1950-talet kom en ny möjlighet för bönder med hemmaproducerat fläsk att få det rökt.

Medlemmar i slakteriförening kunde lämna in sitt saltade fläsk till slakteriets charkfabrik och få det varmrökt mot rimlig betalning. Den möjligheten passade bra in i den brist på tid och arbetskraft som ”flykten från landsbygden” lett till inom jordbruket.

Det årtiondet kan sägas vara det sista med småbruk som hade växtodling och kreatursskötsel och naturahushållning i den gamla meningen med bl a uppfödning av slaktsvin och hemslakt för eget behov. Under 1960 och 70-talet slutade småbönderna en efter en med mjölkkor och hushållsgrisar och ”de tomma lagårdarnas epok” började.

Martin Johansson

På årsmötet tilldelades

Hans Kündig

hembygdsföreningens diplom 2006

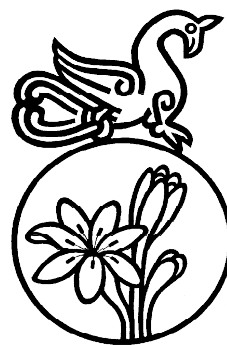
”för hans mångåriga, engagerade och skickliga dokumentation av vår bygd.

Otaliga är de bilder som under många år har prytt våra hem, bl a återgivna i almanackor från Sigtunahem och SÅAB. Till sitt populäraste motiv har Hans utnämnt Husby kyrka, vilket inte går att ta miste på när vi ser dessa bilder.

Vi har också mött Hans Kündigs bilder i utställningar och i den lokala pressen.

Länge kommer vi att minnas att Hans Kündig också har en konstnärlig ådra. Vi gör det när vi ser hans senaste verk, skulpturen Rondo vid Midgårdsvallen.

Vi i hembygdsföreningen påminns regelbundet om Hans Kündigs grafiska ådra. Det är han som har formgivit vår logotyp för hembygdsföreningen och för Tidlösan. I den sammanfattas skickligt symboler för Odensala och Husby-Ärlinghundra socknar, de socknar som idag vill visa vår uppskattning av Hans Kündigs insatser för hembygden,” lød motiveringen.



Hänt

Dialog med läsarna

Vänliga läsare hjälper oss att rätta till tidigare felaktiga påståenden och uppgifter i Tidlösan.

1. Lars Svensson påpekar att krollsplint är ett material av dvärgpalmens bladfibrer som används som ”vegetabiliskt tagel” för stoppning av bl. a. möbler och madrasser. I Tidlösan Nr 4 2005 påstod vi felaktigt att Märsta Fabriksprodukter gjorde plattor av detta material. Det kan ha sin grund i att redaktören vill minnas att man så så i Märsta i mitten av 1950-talet. Men det rätta är att de plattorna tillverkades av träull och cement.

2. Lena Ossmark sände ett mejl innan jag hade kommit hem från första utdelningsrundan med senaste Tidlösan. Då hade Lena redan läst! Redaktören känner sig smickrad. Tack! Det Lena ville påpeka var att Drottninggården lever vidare. Den plockades ner och forskades till Viggeby i Vallentuna, där den tjänar som festlokal än idag

Torsten Englund

Den 15 januari berättade Torsten Englund och visade bilder från sina två långa skidfärder i Finland. Den ena gick från Den ryska gränsen till den svenska och parallellt med Polcirkeln, en alldeles enastående prestation av en pensionär plus. Vad

skall man då säga om en flera veckor lång resa med dagliga etapper som ett halvt vasalopp eller mera, utefter den finskryska gränsen, från Finska viken i söder till Ishavet i norr. Vi som lyssnade blev mäktat imponerade.

Bildspelspremiär

Föreningens under mer än 25 år insamlade fotografier håller på att digitaliseras. Flera tusen negativ kommer att skannas för att bli mera lättåtkomliga, samtidigt som negativen kommer att kunna läggas i mera skyddat förvar. De intressantaste bilderna kommer att sammanställas i en serie bildspel med olika teman.

Det första bildspelet premiärvisades för ett 40-tal intresserade i hembygdsgården Husby skola under en trivselkväll den 12 februari. Giseller Naglitsch berättade till dessa bilder som han kallat ”Pärlor ur vårt fotoarkiv, *Gamla Märsta bildspel nummer 1*”. Det första bildspelet behandlar Märsta stationssamhälles omvandling till en riktig tätort.

Bildspel nummer 2 är, i skrivande stund, under produktion. Det kommer att skildra *Gamla Odensala* och premiärvisas i Odensala skola den 9 april.

Nya medlemmar

Gunilla och Jörgen Edman, Märsta, hälsas välkomna i föreningen.

Föreningens styrelse och funktionärer 2006

Ordförande

Bo Klang Hugingatan 3, 195 52 Märsta, 591 224 32

Vice ordförande

Peder Andersson Kättsta, 195 91, Märsta, 591 164 88

Kassör

Gunilla Blidborg Norrbackavägen 33, 195 45 Märsta, 591 134 80

Sekreterare

Maud Hedlund-Lidman Bromstabacke, Odensala, 195 92 Märsta, 591 432 52

Övriga ledamöter

Gun Pettersson Lövsäter, Odensala, 195 92 Märsta, 591 430 15

Tore Svensson Svensborg, 195 91 Märsta, 591 400 36

Bente Åkesson Rymdgatan 93, 195 58 Märsta,

Suppleanter

Torbjörn Engholm Friggagatan 13, 195 58 Märsta, 591 144 24

Yvonne Johansson Herresta, Odensala, 195 92 Märsta, 591 433 37

Torsten Nordén Slåsta 3, Odensala, 195 92 Märsta, 591 433 31

Anna-Karin Bergvall Tellusgatan 4, 195 58 Märsta, 591 115 73

Marés Lendway Elgesta, 195 91 Märsta, 591 400 37

Erna Eliasson Kantarellvägen 7, 195 44 Märsta, 591 136 98

Birgit Hagman Frejgatan 40, 195 53 Märsta, 591 400 18

Ansvarig utgivare

Tidlösan:

Giselher Naglitsch Neptunusbacken 1, 195 55 Märsta, 591 155 14

Hemsidan:

Bo Klang Hugingatan 3, 195 52 Märsta, 591 224 32

För museivisningar kontakta:

Skolfogde

Gun Pettersson Lövsäter, Odensala, 195 92 Märsta, 591 430 15

Stugfogde

Ove Åslund Tjädervägen 4, 195 33 Märsta, 591 129 25

Gamla mejeriet i det lilla stationssamhället Odensala
var verksamt till 1925 då det ersattes av mejeriet i det
stora nybyggda tegellhuset.

