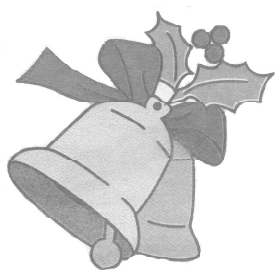


TIDLÖSAN

HEMBYGSTIDNINGEN FÖR HUSBY-ÄRLINGHUNDRA, ODENSALA OCH MÄRSTA



*välkommen till lilla julafton
söndagen den 4 december*

Nr 4. November 2005. Årgång 12

OMSLAGSBILDEN

Juni 1955. Märsta såg hade egen lastbil för transport av timmerråvara och färdiga produkter. Det var en efter tiden rejäl Scania-Vabis med hydraulisk tipp. Det är sannolikt att flaket och tippen, kanske även hytten hade monterats vid en av Märstas största arbetsplatser - Sörlings karosserifabrik. Sågen var en av ortens tre industrier vid denna tid. Arvid Lindgrens färg- och fernissfabrik var den tredje. *Foto: Gunnar Tengve.*

TIDLÖSAN

Utges av:

Husby-Ärlinghundra Märsta
Hembygdsförening
Husby skola, 195 92 MÄRSTA
Postgiro: 36 15 92-9

Utkommer: 4 gånger per år.

Tryck: PP-TRYCK, Märsta

Redaktion:

Giselher Naglitsch, ansvarig utgivare
Tel. 08-591 155 14
E-post: gisgilla@telia.com

Sven Eriksson
Tel.: 08-591 432 95
E-post: sven.0859143295@telia.com

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

Innehåll:**Sid**

Ledare.	3
Märsta såg	4
Palle med hästen	7
Säckhanddukar och säcklakan	8
Hushållsgris och svinslakt	12
Gamla mått	16
Den skarpa senapen	17
Hänt	18
Händer	19
Okänd pryl	19
Märsta Fabriksprodukter	20

För information om kommande föreningsaktiviteter ring 08-591 136 36 eller gå till **föreningens hemsida:** www.hembygdmarsta.se



Att räkna baklänges

Som barn lärde vi oss räkna. Från ett till tio var ganska lätt. Från elva till tjugu gick också bra. Sedan blev det lite knepigare. Men snart klarade vi upp till hundra. Sedan var det inte lika roligt längre. Men för att öka svårigheten kunde vi ju skryta med att räkna baklänges: hundra, nittinie, nittiåtta o s v.

Inför varje nytt nummer av Tidlösan måste redaktören räkna baklänges. Tex: Lilla julafton blir den 4 december. Anmälan skall ske senast 30 november. (Glöm inte det!) Då skall Tidlösan finnas ute till helgen 19-20 november. Föreningsposten tar tre vardagar för att garanterat komma fram. Våra duktiga kolportörer kan också behöva mer än en dag för att få ut allt i sina distrikt. Tryckning och kuvertering tar sin tid. Marginal krävs för eventuella tekniska komplikationer.

Då förra Tidlösan skulle tryckas i juli hade Peter Palm skaffat en ny maskin till tryckeriet. Den krävde inläring av nya program. "Supporten" hos leverantören var på semester. PP blev tvungen att rulla fram den gamla maskinen för att kunna trycka ut Tidlösan från min CD-skiva.

Den nya CD:n borde alltså lämnas in till PP omkring den 10 november. Men då är redaktören med hustru på flykt undan höstrusket och vandrar omkring på en badstrand på varmare breddgrader!

Slutsats: Tidlösan skall gå till tryck sista veckan i oktober. – Så tur att det mesta handlar om tidlöst material!

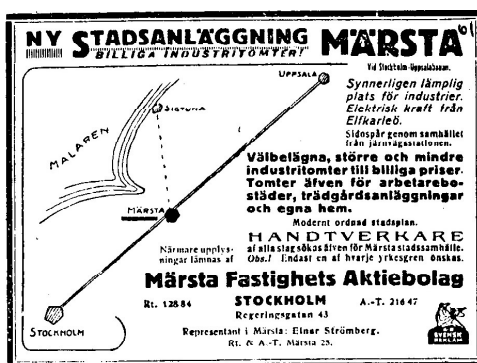
Tack Martin Johansson och tack Sten Bergkvist för era värdefulla bidrag denna gång!

Giselher

Märsta Såg

Byggmästare C J Svensson hade under ett tiotal år flyttat omkring i skogarna runt Kättsta med en klingsåg, dragen och driven av en ångmaskin. Tidvis var den stationär på olika gårdar. Många år arbetade den vid Starrmossen. 1922 kom Svensson slutligen till Märsta. Han köpte en obebyggd fabrikstomt öster om järnvägen.

Här uppfördes ett provisorium med klingsåg och kantverk. Verksamheten kom snabbt igång med ångmaskinen som drivkraft. Maskinen tändes med frisk ved och eldades sedan med sågavfall och sågspån. Anläggningen kompletterades 1928 med en ramsåg, som tog ansemliga 34 tum på bredden. Men under påskhelgen 1929 var olyckan framme. Under arbete med cirkelsågen uppkom eld och hela anläggningen brann ned – oförsäkrad! Med lånade pengar byggde Svensson upp en ny ramsåg. Ångmaskinen hade klarat sig rätt bra, så den kunde repareras med hjälp av en maskinist från Rosersberg. 1934-35 investerade sågen i en ångtork. Därefter kunde man



Ur Sigtuna Nya Tidning 16 november 1917

sälja virke till snickerifabriker, som hade högre krav än byggarna. C J Svensson drev sågen till 1941.

Sedan Svensson avlidit fick stärbuset svårigheter att fortsätta driften. Även dåvarande depression bidrog till svårigheterna.



Sågen under 1930-talet. Fotograf okänd

*Utsikt från Kexfabrikens skorsten 1949. Foto: Karl Skoglund
Närmast järnvägen ligger färgfabriken, därbakom sågen.*



Helmer Bergkvist köpte sågen 1941.

Helmer Bergkvist, från Åhl i Insjön, hade fått sin skogsutbildning i Falun och därefter skaffat sig ett tiotal års erfarenhet i såg- och trävarubranschen. I Spånga hade han funnit sin tillkommande Greta. Då Bergkvist i slutet av 1941 fick tips om att sågen i

Märsta var till salu slog han till. Innan året var till ända hade han skrivit kontrakt med stärbhuset, om förvärv av hela anläggningen. Det avtalade priset var 32 500 kronor och tillträdet bestämdes till den 2 februari 1942. Helmer och Greta gifte sig och flyttade till Märsta. Första tiden hyrde

Utsikt från sågen mot Norrbacka och Rolsta



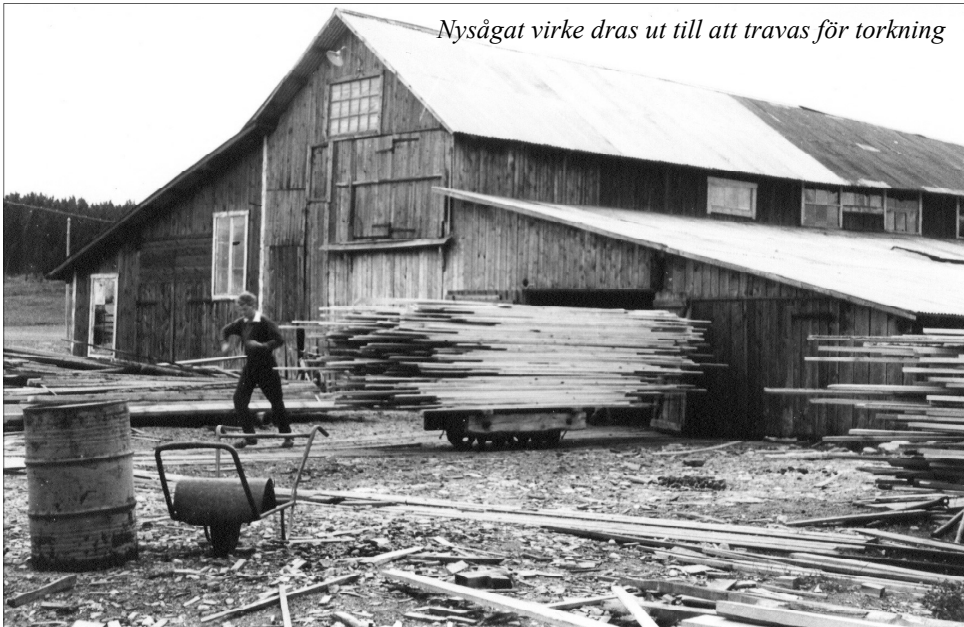
Upplag av osågad råvara samt utsikt mot Broby. Ägaren Helmer Bergkvist längst t h.



de bostad på Norrbacka gård. 1945 kunde familjen flytta in i sin nya fina villa på Södergatan, granne med den nyligen uppförda Metodistkyrkan. Barnen Gunhild, Åke och Sten växte upp här.

När Bergkvist köpte sågen drevs den fortfarande av lokomobilen, d v s ångmaskinen. En lokomobil var så konstruerad att den inte bara drev stationära maskiner, utan även kunde dra vagnar, ungefär som en traktor.

Nysågat virke dras ut till att travas för torkning



Palle med hästen



Palle Larsson körde inte bara krollsplint till Märsta Fabriksprodukter. När det drog ihop sig till midsommar körde han barnen i lövad skrinda. Senare på året var det dags att klä om till tomte och köra Lucia i det av scoutkåren arrangerade fackeltåget. Här passerar den lövade skrinkan Sörlings fabriker, vid korsningen Stationsgatan-Odenvägen.

Tidigt 1950-tal, okänd fotograf.

Vid mitten av 1940-talet elektrifierades driften vid Märsta såg. En av sågens specialiteter blev tillverkning av krollsplint (träull). För den varan hade man bara en, men en viktig köpare. Det var Märsta Fabriksprodukter, vid Nymärsta. Märsta Fabriksprodukter tillverkade byggplattor av betongimpregnerad krollsplint. Märstas åkare, *Palle med hästen* (Paul Larsson), skötte transporterna mellan sågen och *plattfabriken*, som den allmänt kallades. Transporten med skyhögt,

men ganska lätt lass av spån var ett gungande företag, berättas det.

Virke sågades av timmer från skogarna i bygden. Det mesta såldes ohyvlad, en del även okantad, till olika byggen. En del gick även på export, bl a till Tyskland. Sågen investerade i en lishyvel, så att man kunde producera mera förädlade produkter. För det behövde man köpa stora mängder färdigsågat, kvistfritt och tätvuxet virke från annat håll. Det levererades till Märsta på järnväg. Vagnarna kopplades ifrån här på stationen och

Gunnar Zettergren ser glad ut i sommarvärmen





Miljöbilder från maskinhallen. Den "insnöade" maskinen är den listhyvel som med tiden blev vittberest, via Märsta till Leksand. Listerna gick under varumärket SEBE-listen.



*Åke Bergkvist och Gunnar Zettergren
har nästan kommit ned till botten på
godsvagnen*



fick efterhand lossas av sågens folk, bräda för bräda. Pallaster var inte uppfunna på den tiden. Elektrifieringen och spånhyveln medförde att man tidvis fick problem med att bli av med all spån. Omgivande fastighetsägare klagade och Märstaån belastades av kringflygande spån, när starka vindar låg åt det håller. Krav framfördes att sågen skulle anlägga ett spånhus.



Klingsågen i den nya fabriken





I början av 1950-talet hade Bergkvist och två kompanjoner startat listtillverkning även i Ununge, Edsbro. Kompanjonerna blev utlösta 1955. 1962 sålde Helmer Bergkvist sågen till Beckers, som behövde

marken för sin expansion. Nu hade värdet stigit till 175 000 kronor. Då ingick ändå inte maskinerna och utrustningen i affären. Listhyveln och klingsågen med tillhörande utrustning flyttades till Leksand, en mindre del



Sågen producerade enorma mängder spån. Spånen blåstes upp i stora berg. Att hålla fritt för "blåsröret" var som att skotta snö.



av maskinerna gick till fabriken i Ununge. Övrigt utrustning såldes till Lars Tillman som lät frakta den till Östhammar, där den dock aldrig mera kom i arbete.

Listerna såldes under varunamnet SEBE-listen. 1973 upphörde verksamheten i Ununge. Men familjen Berkvist fortsatte listproduktionen i Dalarna ända till för något år sedan.

*Giselher Naglitsch
efter uppgifter från Sten Bergkvist*

Bilderna till denna artikel, där inte annat anges, är tagna i juni 1955 av den då 15-årige Gunnar Tengve. Gunnar Tengve blev bara 22 år gammal.



Hushållsgris och svinslakt

Av Martin Johansson

Före andra världskriget hade två sorters sovel en dominerande ställning i böndernas mathållning – fläsket från den hemslaktade grisen och den salta sillen.

Varje vårvinter köpte bondehushållen ett par griskultingar och av dem skulle en bli julgris och ge sovel av många olika slag. Att grisen fick minst en kompis att leva tillsammans med var för att den skulle trivas och växa bättre.

Matlustkontroll

När våra nyköpta kultingar fick mat första gången tittade min mormor alltid noga efter i vilken ordning de åt det som ingick i grismaten. Letade de reda på de fasta beståndsdelarna, den kokta potatisen, först var det ett dåligt tecken. Sådana grisar var nogräknade på vad de åt, tog det bästa först och kom inte att växa så fort.

En bra gris skulle dricka av det flytande till en början och först när det var slut skulle han ta med potatisen. Det visade på att han hade bättre matlust och kom att äta och växa bättre.

Fett fläsk

Grisarna till hushållet göddes upp till en slaktvikt på ungefär det dubbla mot dagens slanka slaktsvin. Det var inte helt ovanligt att grisen vägde bortåt 150 kilo slaktad, urtagen och med huvudet kvar. Den hade då haft en levande vikt om ca 200 kg.

Ville man ha den storleken på julgrisen, måste den vara en bra nog kulting julen innan. Den behövde gott och väl

året på sig för att äta sig stor och fet. En sådan gris gav ordentligt tjocka och feta sidfläsk och i buken massor av ister.

Fram till efter andra världskriget accepterade också de allra flesta att äta riktigt fett fläsk, för i alla tider hade fet mat varit för mer än mager. Trots vår nuvarande inställning till fett i kosten, använder vi fortfarande talesätt som syftar på gamla tiders positiva syn på fett och fetma och det negativa i att vara mager. Så djupt rotad är den värderingen, att den tycks hänga med in i de uttryck som barn och unga nybildat och använder i dag. Jag har hört uttrycket *det rockar fett* användas för att tala om att musik är riktigt bra.

Slakten

Det var byslaktare som skötte om slakten av grisarna, och den första delen av den gjordes direkt utanför svinhuset. Utöver slaktaren behövdes en eller två fullvuxna karlar som medhjälpare och någon som tog hand om blodet.

Grisen fångades in i sin stia och belades med *trynerep* – en snara av tunt rep runt överkäken. Med snaran kunde en man rätt lätt leda grisen dit han ville, om han nu hade det rätta handlaget, vill säga.

Grisen ställdes med ena sidan mot en ungefär halvmeter hög träbänk. I bänkens sida mot grisen var ett rep fäst med båda ändarna och med fästpunkterna på sådant avstånd från varandra att den ena repparten låg strax bakom frambenen och den andra framom bakbenen på grisen.

Bedövning

Sedan satte slaktaren sin slaktmask mot pannan på grisen och en av medhjälparna slog till med en stor träklubba på masken. Med det slaget drevs en lillfingergrov ståldubb genom pannbenet. Grisen sjönk ihop medvetslös över reparterna och med hjälp av dem gick det lätt för två man att dra upp den på bänken och få den vänd på sidan.

Stickning

Efter bedövningen följde avblödningen, det som kallades stickningen. Med sin stora, nybrynade morakniv öppnade slaktaren halspulsåderna vid halsroten och hjärtat, som fortfarande var igång, pumpade ut blodet i ett väl rendiskat kärl. Hel tiden måste blodet röras om med en stor visp av skalat björkris. På vispen fastnade de delar i blodet som koagulerar och utan omrörning skulle blodet förvandlats till en enda stor blodlever.

Skrika som en stucken gris

På 1800-talet stack man svinen utan bedövning. Man blåhöll grisstackarn och satte kniven i halsen på honom. Sedan skrek grisen i dödsångest tills blodförlusten gjorde att han somnade av för gott. Det är från den proceduren uttrycket ”skrika som en stucken gris” kommer. Att detta skulle vara djurplågeri tror jag man var nästan helt oförstående för på den tiden. Grisen plågades ju bara en halv minut ungefär och sedan var han död och visste varken om plågor eller njutning. Så ungefär kan man ha resonerat om detta. Dessutom gick tömningen av blod ur slaktkroppen fortare och bättre om grisen befann sig i stress.

Skållning och rakning

Sedan följde skållningen och den var bekvämast att göra vid gårdens bykhus, för där fanns den vedeldade vattenvärmare som gav varmvattnet som behövdes. Skållningen gjordes i en stor ho av bräder, *skållehon*. I den lades griskroppen ner i varmt vatten.

Med en vass kniv och kanten på en vattenskopa skrapades borsten och översta hudlagret bort. Grisen kunde läggas upp på en slaktbänk nyrakad och ren. Av varmvattnet lossnade också hornet på klövarna och kunde ryckas bort.

Men det var noga med temperaturen på skållvattnet. Ca 70 grader skulle det vara. Var det för varmt, lossnade inte borsten och det översta hudskiktet. Det kallades att man skållade fast borsten, och då fick man äta ludet fläsk.

Tarmarna blir fjälster

Bukhåla och bröstkorg öppnades och inkråmet – *räntan* – togs ur. Nästan allt gick att ta tillvara, undantaget mjälten, om jag nu minns rätt. Tarmarna rensades. De sköljdes ur, vändes ut och in, skrapades fria från tarmludd, sköljdes igen, vändes tillbaka och sköljdes på nytt. Sedan var de färdiga att bli korvskinn för alla de sorters korv som tillverkades. Då hade tarmen också bytt namn och kallades *fjälster* – tjocktarmen för *krokfjälster* och tunntarmen *rakfjälster*.

Tarmrensningen gjordes ofta utomhus eller i oeldade bykhus. Det mesta vattnet som användes var brunnskallt och det kunde vara flera minusgrader i luften. Det var minst sagt påfrestande att hålla på med det arbetet och med helt oskyddade händer timmar i sträck.

Min mor, som annars aldrig skulle kunnat tänka sig att dricka varken vin eller brännvin, hon tog fram brännvinsflaskan som hon skaffat till supen slaktaren skulle få, och hällde upp ett rejält kvantum i kaffet när tarmrensningen var klar. - *För å få tebaks nôn värme i krôppen.*

Den ännu varma griskroppen bars till visthusboden och en grov stake kördes igenom båda bakbenen innanför hälenormen. I den staken hängdes kroppen upp i taket med benen vitt åtskilda för att bukhålan skulle hållas öppen och kylas och torka ur. Med grisen hängande togs sedan allt ister ur och togs tillvara. Det användes till stekning och bak.

Slaktaren trakteras

Då var själva slakten slut och slaktaren bjöds in på kaffe eller frukost, vilket som passade bäst för tiden på dagen. Till det skulle det serveras en slaktsup eller två. Gammal tradition sa att slaktarn skulle bjudas på en bit stekt fläsk av grisen han nyss slaktat. Den fläskbiten, stickebiten, skar han själv ut ur halsen på grisen, så fort den var stucken.

Det kunde vara många grisar att slakta samma dag, om det var tätt mellan gårdarna. Då gällde det att slaktaren höll igen på antalet supar för att ha någon styrsel i kvar i händer och ben till sista grisen. Det berättades en del sorglustig historier om slaktare som inte förstått det, och som fått problem att klara av dagens pensum.

Folkstro

På många trakter föreskrev folktron att slakt skulle göras med månen i ny – tiden mellan nytändning och fullmåne. Då varade fläsket längre, blev drygare, och

höll sig längre utan att härskna. Som med så mycken annan folkstro, finns det trakter med motsatt uppfattning.

Spå väder i mjälten

Vår slaktare i mitten av 40-talet påstod att han kunde se på julgrisarnas mjälte hur sträng vintern skulle bli och i vilken del av vintern den strängaste köldperioden skulle inträffa. Det gjorde han genom att titta efter var en förtjockning av mjälten var placerad på detta avlånga organ och hur stor den var. En nutida slaktare har sagt mig att den förtjockningen sitter på samma ställe på alla grisar och alla år.

Låne rumpedraj

Också på den tiden var slakt sådant man vill bespara barn från att se. Men att hålla barnen borta det var lättare sagt än gjort, för de var vana att följa pappa och mamma i allt de gjorde. Det fanns en bra lösning på det problemet. Så här sa vår slaktare till oss barn en gång:

- Hör i barn! Ja' ha glömt mitt rumpedraj hemme å utan då går då inte å slakte grisen. Kan i springe iväjj te Ner-Jonstôrpet å be Axel att ja' få låne hanses rumpedraj?

Och iväg sprang vi och fick tag i Axel, men han beklagade att han hade lånat ut sitt rumpedraj till Emrik i Smestorpet så vi fick gå dit och fråga honom. Väl komna till Emrik sa han att han hade tappat bort rumpedrajet under älgjakten på hösten innan, när han hade slaktat en skjuten älg, så det var nog bara för oss att gå hem igen. När vi väl kom hem, trötta och besvikna, var grisen redan slaktad, hur nu det hade gått till utan

rumpedraj. Alla tittade roat på oss och skrattade lite, men sa att vi varit så duktiga så, som försökt att hjälpa till.

Hemslaktens epilog

Efter andra världskriget minskade tillgången på arbetskraft på alla gårdar. Söner och döttrar tog anställning inom andra yrken i Vimmerby eller flyttade till Linköping eller Stockholm. Det fanns heller inte många som gick att leja för kortare perioder vid arbetstoppar och lönerna hade stigit ordentligt sedan före kriget. Samtidigt steg också medelåldern på dem som brukade gårdarna.

Bristen på arbetskraft på gårdarna drabbade både traditionellt kvinnliga och manliga arbeten. På många gårdar fanns inte tid och arbetskraft för annat än de nödvändigaste sysslorna och naturhushållningens invanda sätt att hålla familjerna med livsmedel måste ifrågasättas och överges. Detta gällde också traditionen att ha hushållsgris och kunna äta sitt eget, hemslaktade fläsk. Det var för mycket och för tungt arbete, men det kom fram en bra väg att slippa själva slakten och ändå få hemmaproducerat fläsk.

Det var bondekooperationens andels-slakterier som gav den utvägen. Precis som förut kunde bönderna köpa ett par smågrisar och föda upp. När de var slaktfärdiga runt första december, ringde bonden slakteriet och anmälde grisarna för hämtning till slakt. Då sade han till att han ville ha den ena grisen som så kallat återtag i retur slaktad och med räntan (inälvorna) bipackad.

Efter någon dag kunde han hämta slaktkroppen, väl kyld, besiktigad och prydligt inslagen i brunt omslagspapper

och räntan förpackad i en kartong. Tarmarna var rensade och färdiga att stoppa korv i. Det gick också att köpa motsvarande produkter till ett bra medlemspris utan att leverera slaktsvin. Hemma återstod ”bara” att stycka svinkroppen, salta fläsket och göra korvar och syltor. Andelsslakteriet i Vimmerby drev också en charkfabrik med rökeri. Där kunde medlemmarna få sitt fläsk rök, men bara sådant som var besiktigat.

Under slutet av 1950-talet kom också djupfrysningen i hemmafrysboxar in som en helt revolutionerande konserveringsmetod, även om fläskkött har en rätt begränsad lagringstid i hemmafrysar.

Kristidens hushållsgrisar

Under andra världskrigets brist på livsmedel och hårda ransonering av kött och fläsk var det många hushåll utanför de egentliga jordbrukarnas skara som skaffade sig hushållsgris.

Uppfödning av slaktdjur var hårt kontrollerad av myndigheterna och när det var dags för slakt måste djurägaren gå till den lokala kristidsnämnden och ansöka om slaktlicens. För att få ut ett sådant skriftligt tillstånd att slakta grisen måste hushållet lämna in ransoneringskuponger för 75 kg fläsk, om jag nu minns rätt.

Förtjänsten i form av mera fläsk till hushållet var stor, om grisen kunde gödas upp till en bra slaktvikt. Vägde grisen 100 kilo slaktad blev det 25 kupongfria kilo och dessutom all mat som gick att göra av räntan.

Så mycket fläskkuponger var svårt att få ihop till den första hushållsgrisen. Till den andra och följande gick det lättare, eftersom man kunnat samla kuponger

under det år som gått med eget fläsk på matbordet. Min mor köpte vår första hushållsgris medan vi hade arrendator på gården. För att få ihop kuponger måste hon låna av både släktingar och vänner.

Den som födde upp en hushållsgris kunde få inköpskuponger för fodermjöl genom kristidsnämnden. Potatis – köpt eller av egen odling – och matavfall var den vanligaste gris-maten.

I familjer som inte hade någon kontakt med jordbruk och kreatur blev hushållsgrisen rätt ofta en riktig kelgris i ordets bokstavliga betydelse. Att klia grisen på ryggen och höra hur den grymtade förnöjt blev en kär sysselsättning för både barn och vuxna.

Men att ha tagit grisen till sin bästa vän var inte roligt den dag den skulle slaktas. Jag har hört om husmödrar som stod med tårarna rinnande efter kinderna och rörde i blodet när grisen slaktades och barn som dyrt och heligt lovade att aldrig smaka en enda bit av sin älsklings fläsk. Men när väl det goda fläsket var kommet på bordet, då gick det inte att hålla det löftet så särskilt länge.

Inte lätt med gamla måttenheter

Efter senaste numret av Tidlösan vill Martin Johansson rätta redaktören, han skriver: Beträffande ordet **ferm**, så är det ingen måttenhet, utan motsvaras närmast av ordet omgång. Antalet som ingår av t ex brödkakor är beroende av hur stor ugnen är. En ferm bröd i vår stora bakugn i järnspisen i mitt barndomshem bestod av fyra kakor. Men i den då sedan länge inte använda, murade ugnen bakom och vid sidan av järnspisen hade det kanske gått att baka tjugo brödkakor samtidigt och det antalet var också en ferm. Den enda uppgift jag har på hur många grankvistar det ingick i den ferm som basades till vidjor för gårdsgårdsbygge kommer från södra Östergötland. Den säger att den som ”bakte vejjer” höll fem grankvistar i handen samtidigt.

Och redaktören har synpunkter på Martins användning av **skock**: En skock betecknade i allmänhet 60 styc-ken. Direkt utsägs detta redan i belägg från 1500-talet. Man har använt räkneenheten skock inte bara för höns. Kanonkolor, keramikkärl, lök, nötter och pepparkakor kunde också räknas i skock.

Senapskvarnar från Sigtuna

I historiska källor finns senmedeltida uppgifter om att en eller flera hantverkare tillverkade senapskvarnar av sandsten som hämtades från de alltmör förfallna kyrkorna i staden. Verksamheten tog sig sådan omfattning att den förefaller ha varit hantverkarens huvudsakliga näring.

Den skarpa senapen

Historia

I Indien har senap använts som krydda i flera tusen år. Några hundra år f. Kr. började grekerna odla den främst för medicinskt bruk. Pythagoras (han med satsen) ansåg att den var bra mot ormbett. Romarna kom underfund med att senapskorn kunde stötas med bland annat vinättika till en sås, mustum ardensis, och därifrån lär engelska mustard och franska moutarde ha fått sina namn.

Den franska staden Dijon odlade senap redan under 1300-talet. Munkarna fick smak på senap och tog den med sig norrut. Mot slutet av medeltiden var den en folklig krydda i Danmark och i det då danska Skåne. Det dröjde längre innan den blev allmän i övriga Sverige.

Växten

De viktigaste senapsväxterna är svartsenap, vitsenap och sareptasenap. Alla tillhör familjen korsblommiga växter och är ettåriga. När man krossar fröna utvinns kryddan senap. Vitsenap odlas i hela Europa och fröna är milda i smaken. Brunsenap är en utvecklad sort av svartsenap och är starkare i smaken. Den används bland annat i skånsk senap. Till fransk senap används endast sareptasenap.

Nytta

Vitsenapsfrön var förr ett populärt laxermedel. De krossade fröna användes också i heta fotbad och i brygder mot virusinfektioner och huvudvärk. Senapsdegar var populärt under 1800-talet då de användes för att öppna bölder. I både Danmark och i Indien strödde man förr senapsfrön runt husen för att hålla onda andar borta. Och i Tyskland sydde kvinnan in senapskorn i brudklänningen för att tillförsäkra sig makten i äktenskapet.



I maten

Oljan används som smakämne i allt från godis till charkuterier. Fröna ingår i olika ättiksinläggningar. Men framför allt serveras senap till fet mat eftersom dess enzymer är så bra på att spjälka fett. Vad vore en kokt korv utan en sträng senap? Eller en Croque Monsieur utan senap som klister mellan brödskivan, skinkan och osten?

I Sverige äter vi mest senap i världen, näst USA. Den må sedan vara skånsk, honungssötad eller konjaksstänkt - tacka julskinkan för det!

Giselher

Hänt

Öppet hus

I förra Tidlösan skrev vi om ett stort öppet hus. Vi har också hållit öppet i mindre skala, några söndagar under sommaren. Vid ett tillfälle kom en dam från Stockholm. Hon hade läst om Husby skola på vår hemsida. Så hon tog med sig cykeln på pendeltåget till Märsta och trampade ut till Husby. När hon fick veta att kaffe med massor av hembakat bröd kostade 30 kronor sa hon: "så tur att jag har termos med mig." Men då hon såg Guns bul-lar utbrast hon: "oh hembakat! Den ser god ut! Kan jag få en?" Hon betalade sina 30 kronor och såg nöjd ut, berättas det.

Hembygdens Dag

Årets HBD var ovanligt lyckad, med perfekt väder och mycket folk. Föreningens kassa förstärktes med ett netto om nära 18 000 kronor, meddelar kassören.

Sportfältinvi-ningen

Det nya sportfältet fick namnet Midgårdsvallen. Invi-gningsfesten formades till Föreningarnas Dag. Hembygd-sföreningen medverkade med informationsstånd, men hade också en mycket eftertraktad korvförsäljning. Marianne Frank och Torbjörn Engholm slet och jobbade hela dagen. Dom sålde mängder av kokta och grillade. Nettot till föreningens kasa blev imponerande 8 375 kronor.

Trivsel kvällar

25 september: Giselher Naglitsch visade bilder och berättade om *Posten i bygden under 300 år*.

16 oktober: Emeli Nilsson, från Oden-sala, och Gustav Runfeldt visade bildspel, *Från Smygehuk till Treriksröset*, en resa på över 200 mil, till fots, i kajak och på cykel. Över 50 personer kom, såg och lyssnade.



13 november: (i skrivande stund planerat) fortsätter Gun och Sven Eriksson sin *Kinaresa* i bildspelets form.

Nya medlemmar

Bror Svärd, familjen Bente Åkersson, Kjell och Ann-Christine Frimodig, Yvonne Bylund Andersson, Anders Johansson, Åke Hägglund, familjen Bernt Tapper samt Allan Mejbert, samtliga Märsta, och Gunilla Rask, Solna, hälsas välkomna som nya medlemmar i föreningen.

Martin Johanssons bok

Utsikt från Jonstorpet har nu kommit ut. Och Martin har belönats med pris ur Anders Diös fond för svensk hembygd-sforskning. Vi gratulerar!

Händer



***Lilla julafton
i hembygdsgården
Husby skola
söndagen den 4 dec.
kl 16.00***

Lilla julafton har funnit sin form, med glögg och pepparkakor, gröt och skinka mm.

Till detta serveras ett bildspel, året i hembygdsgården. Räkna även med lite annan lätt underhållning.

***Anmälan till Gun och Allan
591 430 15 senast 30 nov***

*Kostnad 80 kr/person,
ta med en liten julklapp
för 25 kr*

Vinterns program

I skrivande stund är inte vinterprogrammet klart. Styrelsen planerar några trivselkvällar innan årsmöte i mars. Håll koll på föreningsnytt i Sigtunabygden.

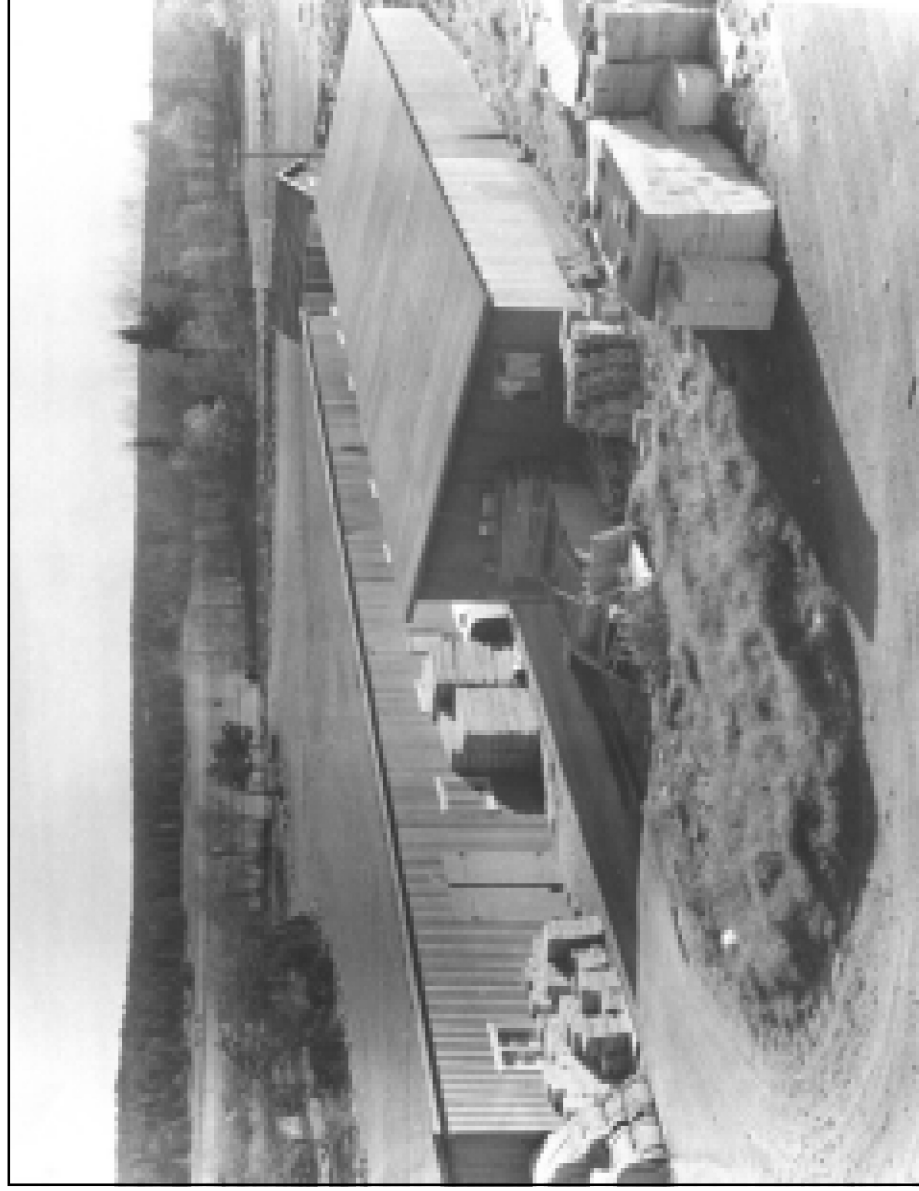
Okänd pryl 2

Den okända prylen i förra numret av Tidlösan visade sig mycket riktigt vara en "omistlig" kökshjälpreda. Det var en tomatiskärare!

Nu kommer nästa fråga: Vad föreställer bilden nedan? Prylen är ca 10-15 cm hög, eller bred om man tänker sig den monterad ut från en vägg. Den är gjord av brunt ädelträ. I mitten finns en vev som kan flyttas mellan tio rutor, 1 t o m 10. Tingesten för tankarna till en skeppstelegraf.

Du som har idéer, kontakta redaktionen eller skolfogden Gun Pettersson 591 430 15





Mårsta Fabriks-
produkter föräd-
lade krollsplint
från Mårsta Såg-
till byggplattor.
Dessa kom väl
till pass i den
spirande bygg-
boomen. Även
svetsade detaljer
och halvfabrikat
till armering
tillverkades här.

Bakom fabriken
skymtar riksväg
13 och Nymårsta
kulle, där centrum
skulle växa fram
något decennium
senare. Det ljusa
partiet t. v. i
bakgrunden gav
plats för ishallen.

Mårsta Fabriksprodukter, senare delen av 1950-talet. Foto: Ove Simlund.