

SJÄLVHUSHÅLL och HÅLLBARHET

**Om gamla metoder
och odlingssätt.**



SKÅNES HEMBYGGDSFÖRBUND

Innehåll

| | |
|---|----|
| Inledning | 3 |
| Allt skulle tas tillvara. <i>Barbro Henriksson</i> | 4 |
| Under självhushållets dagar. <i>Verner Åkerud</i> | 10 |
| Självhushållning i Ivetofta. <i>Lars Olofsson</i> | 12 |
| På väg till skolan i Sturup. <i>Ingrid Johansson</i> | 15 |
| Månses – ett dagsverkstorp från självhushållets dagar. <i>Magnus Lindhagen</i> | 19 |
| Jordpäron. <i>Ingegerd Christiansson</i> | 27 |
| Nässlans hemlighet. <i>Solvig Oredsson</i> | 32 |
| Om bi som nyttodjur och historik kring biodling. <i>Thord Kristiansson</i> | 35 |
| Om björken och dessa olika användningsområden för människor och djur. <i>Thord Kristiansson</i> | 38 |
| Färga garn med svamp. <i>Linnea Hoff</i> | 41 |
| Tre torpträdgårdar i Emmislöv, Östra Göinge kommun <i>Sven Jensén, Gunilla Kärrdahl och Martin Järletoft</i> | 43 |
| Historiska grödor får nytt liv i parken. <i>Julia Öhman</i> | 53 |
| Fröodling av kulturväxter i Västraby i Östra Göinge kommun 2017. <i>Sven Jensén</i> | 57 |
| Lin – trendigt material med lång historia. <i>Wendela Muhola</i> | 66 |
| Vad kan hembygdsrörelsen göra för lokalsamhället vid kriser? <i>Sven Jensén</i> | 68 |

Inledning

Skånes hembygdsförbund gjorde 2022 en digital medlemsbok som ett komplement till den fysiska boken – ofta en bok som tilldelats Lengertz kulturpris - som årligen delas ut till medlemsföreningarna. Den digitala boken togs fram av en arbetsgrupp, som bestod av Johan Brinck, Ängelholm, Ingegerd Christiansson, Arlöv och Ängelholm, Thord Kristiansson, Munka Ljungby och Sven Jensén, Broby.

Styrelsen beslöt att förbundet skulle ge ut en digital medlemsbok även 2023 med samma arbetsgrupp som tidigare år. Boken skulle precis som föregångaren finnas som en nerladdningsbar PDF-fil på hemsidan och dessutom vara möjlig att skriva ut med god upplösning.

Den digitala boken skulle ha ett tema. År 2022 var temat ”starka kvinnor”. Arbetsgruppen bestämde att 2023 års tema skulle vara ”självhushållning”. Gruppen ansåg att det var ett lämpligt tema med tanke på den otrygghet som finns i vår tid och att hembygdsrörelsen ju skall vara en del av det levande samhället. I hembygdsrörelsen finns mycket viktiga kunskaper om äldre metoder och hur äldre maskiner fungerar. Även begreppet hållbarhet har varit viktigt i val av tema och artiklar. I begreppet hållbarhet har lagts energibesparing och ekologisk hållbarhet (balans).

Ett syfte med boken är att visa upp några de kunskaper och insikter som finns i Skånes hembygdsförbunds medlemsföreningars olika skrifter. Hembygdsförbundets kansli har gjort artikelregister över utgivningen, vilket har gjort det möjligt att hitta lämpliga artiklar. Även föreningsregister har varit till värdefull hjälp för att hitta lämpliga artiklar.

Layouten är precis som i fjol gjord av Eva Brumark i Lund. Eva har gjort många andra arbeten för Skånes hembygdsförbund och är väl förtrogen med förbundets trycksaker.

Lund den 31 maj 2023

För Skånes hembygdsförbund

Johan Brinck

Ingegerd Christiansson

Sven Jensén

Thord Kristiansson

Lantbrukarfruars arbete på större gårdar under mitten av 1900-talet

Allt skulle tas tillvara!

av Barbro Henriksson

Bakgrund

Under några år i slutet av 1990-talet intervjuade jag 18 skånska lantbrukarhustrur, eller rättare sagt före detta lantbrukarhustrur. Målet var att belysa husmödrarnas arbete särskilt på större gårdar, en miljö som sällan belyses i agrarhistoriska arbeten. Intervjuerna hade sin tyngdpunkt på arbetsuppgifterna i lantushållet under mitten av 1900-talet. De flesta av informanterna gifte sig och bildade familj kring mitten eller i slutet av 1940-talet. De var i allmänhet födda under 1920-talet.

Fokus i undersökningen var inriktad på frun på gården. Jag frågade bland annat om hur arbetet fördelades i hushållet på en större gård under tiden efter andra världskriget samt om vilka övriga uppgifter "frun" åtog sig. Vid intervjuerna lade jag stor vikt vid att ta reda på vad som togs tillvara från den egna köks- och fruktträdgården såväl som från slakt och jakt. Dessutom ville jag undersöka hur moderniseringen i form av hushållsmaskinernas tillkomst förändrade arbetet i hemmet.

Urvalet av informanter gjorde jag inledningsvis med hjälp av Hushållsnämnden i Torna härad i Hushållningssällskapet Malmöhus. Förslag på ytterligare informanter fick jag efter hand som intervjuerna genomfördes. Arbetet pågick under cirka två år och avslutades på sommaren 1999.

Tillvägagångssätt

Informanterna tillsändes först ett brev med information om undersökningens mål samt en kort presentation av mig själv. Bilagt var också ett frågeformulär. Jag bad om några fakta som till exempel gårdens storlek, antalet anställda dels i jordbruket och dels i



Kronetorps gård.

hushållet. Jag förvånade också om att jag skulle ringa upp för att planera ett sammanträffande för en intervju hemma hos informanten. Här vill jag påpeka att då jag ringde upp mina blivande informanter var det två frågor som de ganska direkt ställde:

Hur har du fått tag i mitt namn? Intervjun sker väl inte med mikrofon och bandspelare?

Då de fått veta källan var det helt i sin ordning med en intervju. Lika lugnade blev de över att ingen bandinspelning var aktuell utan att jag bara skulle anteckna vad de sade. Till samtliga informanter ställdes samma frågor. De utvalda kvinnorna var oftast mycket positiva och jag fick några svar i stil med:

Välkommen ut till oss, vi har säkert mycket att prata om, jag berättar så gärna.

Något fler än hälften av de arton informanterna hade flyttat från gården och bodde antingen i en stadsvåning eller i en villa, då företrädesvis i byn nära gården. Flera av dem var änkor.

Gårdarna

”Större gård” är ett relativt begrepp bland annat beroende på driftsinriktning, tidpunkt och läge. Mina skånska informanterns gårdar varierade mellan 75 och 300 hektar i början av 1950-talet. Utmärkande för dem alla var att det fanns anställda både i hushålls- och jordbruksarbetet på gården. De flesta av gårdarna hade vid 1950-talets början 35 lantarbetare anställda, i några fall fler. Ingen av informanterna uttryckte sig dock på det sättet utan berättar om det antal familjer gården födde. Det antal man berättade om inkluderade också den egna familjen. Samtliga gårdar hade under 1950-talet mjölkobesättningar.



Tomatplockning år 1949. Foto Östlings foto, Upplandsmuseets arkiv.

Ung och nygift med svärmor kvar på gården

Av de arton informanterna som jag intervjuade hade de flesta varit ”hemmafruar”. Att vara nygift och unga frun på en stor gård innebar enligt flera av informanterna mycket ansvar och många gånger en känsla av att ha ögonen på sig.

En informant berättade från 1940-talet följande: Hennes unge kavaljer, senare hennes man, kom hem och berättade för sina föräldrar, att han träffat en flicka som han tänkte gifta sig med. Faderns första fråga till sonen blev ”Kommer hon ifrån lantbruk?” Då svaret var ”Ja” blev fadern nöjd. Den positiva slutsats man kan dra av detta är att kvinnan tillskrevs stor betydelse på gården.

Det finns en variant på detta som hördes ibland:

–Kommer hon ifrån stan?

–Ja!

–Ja, hon kan ju vara bra ändå!

Två gårdar hade övertagits på den kvinnliga sidan, det vill säga av två av informanterna. Av dessa två blev den ena också brukare av gården. Här kan man lägga märke till att hon utbildade sig dels genom att gå på Apelryds lantushållsskola, dels på Hvilans lantbruksskola och hon hade dessutom en kontroll-assistentutbildning (mjölkassistent). Hon framhöll att hon som barn alltid följde med sin far ut i lantbruket och att rollen som brukare, som hon övertog i 30-årsåldern, ej var påtvingad.

Hon hade ingen bror men flera systrar. ”I hushållet hade jag en flicka till hjälp i köket och en som passade de fyra barnen när de var små. Självt hade jag gröna fingrar och arbetade mycket med köksträdgården. Vi var så gott som helt självförsörjande med grönsaker”, berättade hon. Hennes man hade ett akademiskt yrke.

Hur klarade hon då jordbruket? ”Det gick bra ihop sig och jag tyckte att det var roligt att vara både lantbrukare och husmor. Jag hade en mycket duktig rättare. Han och jag planerade alltid tillsammans på kvällen vad som skulle göras nästa dag”.

Idag bor hon i en villa ett par kilometer från gården. Den drivs nu vidare av en son som är lantmästare.

Välutbildad husmor

Samtliga informanter hade gått på lantushållsskola. Några hade skolköksläroinneutbildning med textil eller lantushållsinriktning. En hade utbildning som barnsköterska och en som sekreterare.

I de stora köken på gårdarna arbetade icke så sällan husmor och en hushållspraktikant sida vid sida. Det var flickor som behövde hushållspraktik, något som vid denna tid var ett



Gul sparris för vinterns behov.



Rekommenderad utrustning för hemkonservering med hermetisk inkokning (75-100 gr). Bild ur boken *Hemkunskap*, 1942.

obligatoriskt inträdeskrav för att utbilda sig till hushållslärare eller inom sjukvård. Tyska flickor var inte heller så ovanliga som hembiträden eller som hushållspraktikanter. Gränsen mellan praktikant och hembiträde var ej alltid så tydlig. Däremot nämndes aldrig ordet ”piga” då mina informanter talade om hjälp i hushållsarbetet.

Att man dagligen lagade mat till 8-10 personer var vanligt. Det var egna familjen, praktikanter både i hushållet och lantbruket samt någon eller några ogifta lantarbetare som åt. Antingen åt man alla tillsammans eller också åt husbondefamiljen för sig. Det varierade från gård till gård.

Bostaden

De unga familjerna övertog i regel de stora mangårdsbyggnaderna på gårdarna. Endast i några få fall delade det unga paret huset med den äldre familjen på så sätt att man bodde helt åtskilda i var sin våning, det vill säga den unga familjen i undervåningen och den äldre i övervåningen med kök var för sig. I en mycket lång mangårdsbyggnad bildades två separata bostäder i var sin ände på byggnaden.

Om detta sätt att bo kom en av mina informanter ihåg att det medförde det goda att hennes svärmor ofta hjälpte henne med att vara barnvakt. Min informant, nu i 75-årsåldern, gör vid nuvarande generationsväxling på 1990-talet på samma sätt. Hon är barnvakt åt sin dotters och mågs småbarn. Alla var nöjda då som nu, berättade hon med glädje.

Köksträdgården

Odlingen av frukt, bär, grönsaker och rotfrukter var omfattande. Några av informanterna berättade hur svärmor, och ibland även svärfar, som pensionärer gärna åtog sig att sköta framför allt grönsakslandet. Samma kvinnor skämtade också om att svärföräldrarna på detta sätt ansåg att landen därmed blev bättre skötta.

Några andra av mina lantbrukarfruar kunde ibland få hjälp av någon av gårdens äldre arbetare med att gräva upp eller plöja kökslandet på hösten och i viss mån med tillredning av jorden på våren. Denna assistans i arbetet var dock ingen självklarhet för alla. I övrigt var det husmors uppgift att sköta om grönsakslandet. Så gott som samtliga berättar att barnen fick hjälpa till med trädgårdsarbetet. På frågan vad de odlade har svaret nästan genomgående varit – Allt!



Husmors stolthet – frukt och bär i ett välfyllt förråd inför vintern.

Förvaring - förrådshushållning

Då informanterna var unga och nygifta husmödrar var ännu hermetisk inkokning, eller konservering som det kallades i dagligt tal, det helt rådande sättet att konservera råvaror och färdiglagad mat. Metoden bygger på att det är genom ett undertryck i burken som locket sitter fast. Syftet med denna konserveringsmetod var att under lång tid, t.ex. ett år eller längre, förvara kött, grönsaker, frukt m.m.

Det var en tung hantering för husmor eller hennes hjälp i köket när en ställning med 5-10 fyllda glasburkar skulle lyftas och nedsänkas i en vattenfylld gryta. Den ställdes på spisen för att upphettas ytterst försiktigt till kokning. Koktiden varierade mycket beroende på innehållet i glasburkarna. Små äpplehalvor eller plommon behövde avgjort kortare koktid än till exempel fläskkorv. Ställningen med glasburkarna skulle sedan lyftas upp medan vattnet var hett och detta moment var både riskabelt och tungt.

Ytterligare ett tungt moment i hanteringen av konserverna blev när de skulle bäras ner i svala källare för förvaring. Frukt och bär blev senare till goda efterrätter. Inte en middag utan efterrätt vid denna tid!

Färdigstekta köttbullar, kokkorv och leverpastej, för att bara ta några exempel från julslakten, konserverades med hjälp av hermetisk inkokning. Detta oerhört tunga och tidskrävande arbete i köken! Jag har också förstått att varje husmor kände ett ansvar för att ha variationsrika måltider. Det kändes olyckligt om en sorts konserv ensidigt blev kvar i matkällaren.

Teknisk utveckling i slutet av 1950-talet och under 1960-talet

Teknisk och maskinell utveckling för att underlätta hushållsarbetet tog fart efter andra världskrigets slut. Tre objekt som kvinnorna vid mina intervjuer alltid återkom till var frysboxen, tvättmaskinen och ”assistenten” (Electrolux hushållsassistent). Men innovationerna bidrog också till att behovet av flickor som hjälp i hushållsarbetet försvann. Husmorsrollen genomgick en stor förändring. Följande är hämtat ur en broschyr från Electrolux:

Rusta upp Ert kök med en Assistent låt den göra grovgörat! Det är den billigaste och villigaste hemhjälp Ni någonsin kan få. Assistent vispar, blandar, knådar, rör, stoppar korv och mycket annat. Med Assistent slipper Ni att göra allt detta tunga arbete för hand. Assistent är en ypperlig medhjälpare till Er frys – de två kompletterar varandra.

Med Assistent klarar Ni lekande lätt både bak och seriematlagning. Assistent ger Er många insparade arbetstimmar. På snart sagt alla områden – kontor likaväl som i jordbruk som i verkstäder griper nya sinnrika maskiner in och övertar en allt större del av det grovarbete som människorna förut måste utföra. Denna tekniska utveckling medför längre semester, kortare arbetstid, väsentligt bättre arbetsförhållanden, större trivsel och arbetsglädje.

Så är det på arbetsplatserna – så bör det naturligtvis vara även i hemmen och i hemarbetet. Även husmor har rätt att få del av den tekniska nydaningens frukter. Hon om någon behöver arbetslättnad. Hon om någon behöver hjälpmedel som gör arbetet lättare. Öppna Er famn för det nya i tiden!

Frysboxens ankomst lovprisades allra högst. Djupfrysningen hade också en mycket stark genomslagskraft på landsbygden. ”Tänk att slippa att gå ner i den där mörka källaren var och varannan dag och kontrollera att inga lock på konservburkarna hade släppt.”



Handvedvad glassmaskin som användes innan frysboxen allmänt togs i bruk i hemmen. Foto Ann-Marie Jönsson.

Djupfrysningen underlättade både det dagliga arbetet och arbetstopparna när det gäller att ta hand om slakt, vilt och bärskörd. En informant mindes: ”När min man köpte sin första skördetröska fick jag min första frysbox.”

Till tvättarbetet, i varje fall till stortvätt, hade man alltid haft extra hjälp av kvinnor som bodde på gården. Detta kan ha varit anledning till att tvättmaskinens ankomst ej upplevdes som så angelägen och arbetsbesparande av mina informanter.

Kunskap om hushållets nyheter – samhällets bidrag till information

Kunskapsbehovet var stort då så många nyheter tävlade om köparnas gunst. Samtliga informanter framhöll att de upplevde det som viktigt att förvärva kunskap om allt det nya som kom, såväl om de tekniska hushållsmaskinerna som om djupfrysningsförfarandet. En kort historisk tillbakablick visar att många organisationer satsade på informationsverksamhet vid denna tid. Under första världskriget bildades Rationell hushållning. Senare bildades Aktiv hushållning (AH) under Karin Kocks ledning. Målet för denna organisation var ”att ge rådgivning i hushållsfrågor åt allmänheten i kristid under andra världskriget.”

Boken *Späda barn i goda händer* kom ursprungligen ifrån AH, men senare blev denna omåttligt populära och anlitade skrift utgiven genom Statens institut för folkhälsan och Medicinalstyrelsen. 1944 startade Hemmets forskningsinstitut (HFI). Hemkonsulenterna vid landets Hushållningssällskap blev kunskapsförmedlare av HFI:s och Djupfrysningsbyråns rön ut till lantbrukarfruarna.

Den ansvarstagande kvinnan

De kvinnor jag intervjuat har också i mycket stor utsträckning tagit på sig förtroendeuppdrag som att vara ordförande i sitt härads Hushållsnämnd, ordförande i ortens Lottakår, Röda korset eller haft uppgifter inom kyrkan. Att ha varit scoutledare eller på annat sätt aktiv i kårens styrelse har också varit vanliga uppgifter för dem.

Ur Kvinnor och jord 2011.

Barbro Henriksson, hushållslärare som bl.a. varit verksam vid Upplandsmuseet i Uppsala och på Skånska lantbruksmuseet på Alnarp. Har givit ut boken ”Allt skulle tas tillvara. Lantbrukarfruarnas arbete på större gårdar under mitten av 1900-talet”, 1999.



Hemkonsulent Birgit Alden, Malmöhus läns hushållningssällskap, demonstrerar styckning för husmödrar. Året är troligen 1954.

Gör mer av maten –

ELEKTROLUX
ger nya
möjligheter



Låt Elektrolux köksmaskin göra allt det tunga arbetet i köket. Låt den hjälpa Er med matlagningen, baket och konserveringen och Ni får bättre och godare mat. En fiskfärs är exempelvis lätt beredd med Elektrolux. Ni gör mer av maten och av tiden med Elektrolux köksmaskin – låt oss demonstrera maskinen för Er.

knådar
blandar
vispar
rör
mal
passerar
mosar
river
stoppar
kory

**ELEKTROLUX
KÖKSMASKIN**

Assistent

ELEKTROLUX SVENSKA FÖRSÄLJNING A/B — STOCKHOLM

Utställningar: S-T ERIKSGATAN 63, KUNGSGATAN 2, GOTGATAN 27.

Telefon: Namnansrop "Elektrolux".

Filialer i Borås, Göteborg, Helsingborg, Malmö, Norrköping, Västerås, Örebro.

Auktoriserade återförsäljare på övriga större platser.

Nr A 31

Under självhushållets dagar

av Verner Åkerud



Linbasta i Förslöv. Foto: Hedning, Wikipedia, artikeln Linbasta.

Linberedning

Lin eller hör, som den ofta kallas i södra Sverige, är en 4–8 dm hög växt med stora, blå blommor. Den är en av våra viktigaste spånadsväxter och har odlats i vårt land ända sedan bronsåldern. Av växtens frön erhålles en olja, linolja, som oxiderar när den utsättes för luftens åverkan och därför användes som en viktig ingrediens vid målning.

I Bjäre härads hembygdspark finnes en del redskap som förr användes vid linberedning, och ännu kan man i hemmen se vävnader utförda av lin som odlats i Bjärebygden.

När linet skördats, vilket skedde genom uppräckning för hand, rev man av fröhusen i den s.k. linrepan. Därefter breddes linet ut i ett lager på en väl avbetad ängsmark, där det fick ligga en 5–7 veckor för att rötas. Denna procedur var nödvändig för att frigöra fibrerna i stälken.

Efter rötningen bands linet ihop till kärvar och bars hem till "bastuan", där brytningen (bråkningen) ägde rum. Det rötade linet placerades på en lave och torkades vid en eld som ständigt underhölls. När linet blivit tillräckligt torrt började själva brytningen.

Växtens vedartade delar knäcktes sönder och föll ned på marken. Dessa s.k. ”skävor” samlades upp och användes till strö under husdjuren. Själva brytningen var ett hårt arbete, som utfördes av män. Den efterföljande brytningen i s.k. finbråkor utfördes i regel av flickor. Lintågorna eller blånorna var nu ganska rena. De skävor som fanns kvar i blånorna avlägsnades sedan genom vidare bearbetning med den s.k. skäkstekniven. Detta var ett kvinnogöra och vackert målade skäksteknivar var en vanlig fästmögåva. Även ”skättefallet” tog man vara på. Det användes till grövre vävnader, t.ex. säckväv. Slutligen häcklades linet, d.v.s. blånorna drogs genom en häckla. Den utförde samma arbete som en kam. Efter häcklingen var linet klart för spinning. Av garnet vävdes sedan alla de vackra vävnader, som ännu finns bevarade i många bjärehem. Spinnrockarnas surr och vävstolarnas slammer hördes i nästan alla gårdar under vinterhalvåret. Många vävnader hamnade i den vackra brudkistan och utgjorde en del av de ogifta dottrarnas hemgift. De naturfärgade vävnaderna blektes genom att läggas ut på lämplig fält under våren.

Gamla tiders belysning

Under vinterhalvåret med sina långa nätter är befolkningen i vårt land i stort behov av ljus för att under kvällar och morgnar kunna utföra sina sysslor. Vi som är bortskämda med det rikliga ljusflöde som elektriciteten ger oss har svårt att sätta oss in i vilka problem man hade förr i världen, när det gällde att ordna belysningen. Brasan i den öppna spisen lyste nödtorftigt upp det arbetsrum där familjen om kvällarna utförde sina sysslor. Ibland kunde detta ljus förstärkas av spåntade stickor, törestickor, som skars ut av kådat virke och stackas in i väggarna. Sådan belysning förekom också i uthusen när arbeten skulle utföras där, t.ex. vid tröskning.

Mycket gammal är också tillverkningen av talg- och vaxljus, och det är närmast dessa man tänker på när man i våra dagar talar om ljusstöpning. Talg var den vanligaste råvaran vid ljusframställning.

Vid sommarens bete blev djuren ofta feta och vid höstslakten samlade man talgen i stora kakor, vilka sedan utgjorde råvaran vid ljusframställningen. I god tid före julen satte man igång med stöpningen, som utfördes enligt gamla välkända arbetsmetoder.



Ljusstöpning, Ångelholm ca 1960. Foto Harry Augustsson

Ljusvekarna framställdes av lingarn, som snoddes till lagom tjocklek.

Vekarna hängdes upp på en s.k. lysaspeddar och doppades upprepade gånger ner i ett kärl med den smälta ljusmassan. Vid varje neddoppning avsattes ett nytt lager på ljuset tills det slutligen fått sin rätta tjocklek. Lysaspedderna hängdes upp på en roterande rund bordsskiva, fästad vid en ställning. När ljusen stelnat och blivit fasta stötte man den nedre ändan mot ett hett pannjärn, så att de blev jämna. Detta kallades att ”sko ljusen”. När ljusen brann använde man en speciell sax med dosa för att klippa av vecken. Detta kallades på en del håll att ”snyta ljuset”. I våra dagar är ljusvekarna impregnerade med vissa salter, så att de förstörs vid användningen. Härigenom blir snytningen överflödig.

Ljusstöpningen är en gammal sed som på många håll återupplivats. Fortfarande användes hemstöpta ljus för att sprida stämning och festglädje, inte minst vid juletid.

Ur Bjärebygden 1971

Verner Åkerud, 1906-1997, var skolman, född i Småland men under större delen av sin karriär verksam som lärare och skolledare i Båstad.

Självhushållning i Ivetofta

av Lars Olofsson

På 40-talet och en bra bit in på 50-talet var det fortfarande inte så mycket med bekvämligheter i husen i Ivetofta. Vatten och avlopp fick var och en villaägare ordna på sin egen tomt. Uppvärmning av bostäderna skedde från den vedeldade spisen i köket och från ved- och kokskaminerna i rummen. Strömmen användes i första hand till belysning. För att kunna överleva med små inkomster var självhushållningen av stor betydelse. I de flesta hemmen hade man hushållsgris och höns. I trädgårdarna odlades grönsaker och potatis liksom frukter och bär. På många tomter fanns det förutom bostadshuset en långa som inrymde svinstia och hönsbhus.

Hönsen och tuppen

Hönsen såg till att det alltid fanns ägg i hushållet och att det varje år blev en kull kycklingar. Hönsen gick ofta fria ute i trädgården och skaffade sin egen mat. I långan fanns också vår toalett eller utedasset. Under den ljusa tiden på dygnet strilade dagsljuset in genom de snedställda träspjalorna i dörren men under dygnets mörka timmar var det nästan helt mörkt. Det fanns ingen belysning men lite ljus strömmade in från ytterlampan på huset. På väggarna fanns det gamla pappersbonader med olika årstidsmotiv. I stället för toalettpapper användes gamla tidningar och postorderkataloger, senare även telefonkataloger. Kvällstid, när det var mörkt brukade min bror och jag följas åt till dasset. Även dagtid hände det att vi följdes åt.

Vi hade en gång en mycket argsint tupp som tillsammans med hönsen gick fritt och hackade i trädgården. Vi fick passa på att gå på dass när tuppen inte syntes till. En gång upptäckte den emellertid att vi var inne på dasset och började vänta ut oss.

Tuppen var stor och grann när han gick där på gården. Hans fjädrar glänste och det syntes att det var



han som var herre på täppan. Hönsen gick där och kacklade helt ovetande om vår situation medan tuppen hade full kontroll på dörren. Vi stod där innanför och inväntade ett tillfälle för att kunna ta oss in till huset. Tiden gick. Vi var ensamma hemma och hade ingen vi kunde ropa på och be om hjälp. Skulle vi behöva stanna där ända tills far och mor kom hem på kvällen? Tuppen släppte inte dasset med blicken utan iakttog oss i ögonvrån medan han gick och åt. Vid minsta ljud ifrån dasset så tittade han upp och stirrade på oss. Till sist bestämde sig min bror för att försöka ta sig till huset. Detta upptäckte tuppen som blixtnabbt flaxade upp och höll sig fast på hans rygg medan han sprang över gården. Dagen efter bytte far till sig grannens tupp som var mindre argsint.

Hushållsgrisen

Halva vår långa var byggd på ett sådant sätt att man kunde hålla gris. Från gården fanns en dörr in till ett förrum där foder till grisen förvarades. Doften av kli kändes direkt när man kom in, innan stanken av urin tog överhand. I förrummet var det en halvvägg in mot stian. I denna vägg, längst ner mot golvet var mathon. Inne i stian fanns en låg sängplats med

halm till grisen och på baksidan en lucka till en inhägnad där grisen ibland kunde släppas ut. Sett mot den miljö som grisar idag tvingas växa upp i, torde detta ha varit himmelriket.

Tidigt på våren tog far kontakt med grishandlaren. Far avtalade tid med honom när han skulle komma. Vi barn var med när han kom för att leverera gris-kultingen. Grishandlaren hade en lastbil där flaket var indelat i ett antal små boxar. Griskultingen vägde ca 10–15 kg när den kom och skulle sedan växa till sig upp till 90–100 kg lagom till jul. Under hela sommaren och hösten gick vi och såg till grisen, pratade med den och gav den mat. Förutom foder fick den också våra matrester och den blev bara större och större.

Vi visste ju att grisen skulle slaktas till jul, men när den tiden kom var vi mycket nerstämnda och ledsna och ville absolut inte vara hemma när det var dags.

Många som hade egen hushållsgris i Ivetofta anlita- de Karl Svensson eller Spele-Kalle som han kallades, som hjälp med grisslakten. Det var mycket som skulle förberedas inför slakten. Jag minns t.ex. att mor kokte varmvatten i den stora bryggghusgrytan i källaren för skällningen. När det började närma sig gick jag och min bror hemifrån. Lagom avstånd var Nicklassons affär ovanför vrian. Där kunde vi höra grisens skrik och visste då när det hela var över. Det var hemska tankar som flög genom huvudet när vi stod där och väntade.

Efter ett tag kom skriket. Vi väntade en stund innan vi började gå hemåt. Det var med spänning och lite rädsla vi gick hem. Vi hade ju hjälpt till att sköta grisen sedan far köpt den på värkanten och nu var den död. Vi kom när man höll på med skällningen. Det ångade och luktade konstigt. Mor höll då på med att vispa blodet. Hon brukade ha hjälp för att ta hand om det som brådskade mest. Efter slakten, när grisen delats och hängts upp i krokar på en stege och tarmarna sköljts rena, blev det kaffe med gök i köket. Vi barn satt på lite avstånd och lyssnade på de vuxnas prat.

De närmaste dagarna efter slakten tillreddes all mat från grisen. Jag minns att mor gjorde blodkorv, pressylta, leverkorv, aladåb och kokte skinka. Fläsket lades i saltkaret under trappan till källaren. En del av maten konserverades. Sidfläsket lämnades till rökning. När det kom tillbaka hängdes det upp i källarhalsen.

Bränne för vintern

Tidigt på våren var det dags att börja tänka på att skaffa bränne för den kommande vintern. Träd skulle fällas och stockar skulle kapas upp till kubb och sedan klyvas till lagom stora vedträn för att därefter under sommaren torkas i vedstackar.



Avverkning med förhinder

Norr om prästgården ligger ett hus där klockaren bodde. Andra sidan Allarpsvägen på sjösidan finns ett skogsområde med surmark som kom till vid sjösänkningen 1874. Sjöbotten var för sur för odling eller betesmark. Däremot var det bra jordmån för alskog. Skogsområdet har alltid benämnts Klockarallet. Orsaken till detta vet jag inte men kanske var det för att klockaren bodde mitt emot. Träden i Klockarallet var i slutet av 40-talet ganska storvuxna och klara för avverkning.

Många familjer var beroende av att få fram ved för uppvärmning av sina hus inför vintern. Några män i Ivetofta träffades och talades vid om man inte kunde fråga klockaren ifall man kunde få avverka lite träd till ved. Frågan är ju fri så en av männen åtog sig att gå och prata med honom. Han hade inte alls något emot detta, så en helg samlades männen från Ivetofta och började fälla skogen från Grenas-Axels hörna mot kyrkan. De arbetade med sina yxor och bockasågar i sitt anletes svett. Träd efter träd föll. Stammarna kvistades för att därefter kapas upp i meterslängder. Uppåt dagen hade ett rätt stort område avverkat.

Då hände det något som fick skogshuggarna att stanna upp. Bortåt kyrkan och prästgården såg man två svartklädda personer komma gående emot dem. Efter en liten stund såg de att det var prosten Bengtsson och Fader Uno. Männen funderade nog på vad de ville. Arbetstakten mattades. Det insmög en viss tveksamhet i vad de höll på med. Det var inte varje dag

man kunde se de båda kyrkans tjänare tillsammans på promenad längs Allarpsvägen. De passerade klockarens hus och var nu mitt för raden av vildväxande bigarråträd framför klockarallet. Träden stod så här års kala, men på försommaren satt vi barn ofta uppkrupna där för att äta av de goda svarta bären. De var nu framme vid männen. Arbetet hade helt stannat upp. Prosten Bengtsson var klädd i sin svarta prästkappa och hans annars så milda anletsdrag var nu allvarliga. «Vem har gett tillstånd till denna avverkning?» frågade han.

En av männen kände att han måste säga något. «Jo, det är så att vi har frågat klockaren om vi kan få fälla några träd i hans skog till ved inför vintern och han har gett oss sin tillåtelse.» Prosten svarade då att det inte var klockarens skog utan kyrkans och att avverkningen omedelbart skulle avbrytas. Därefter vände prosten och Fader Uno och gick tillbaka till prästgården. Kvar stod ett antal snopna män som hade hoppats kunna få lite billig ved till vintern och begrundade. Det var en ganska tyst och tryckt stämning. Det var ingen som sa något.

Grenas-Axel, som hade beskådat avverkningen, bröt efter en stund tystnaden, slog ihop sina händer och sa:

Jaha, gubbar! Det var väl bra det här, för nu kan jag se när räven kommer!

Ur Ivetofta hembygdsförenings årsskrift 2006

Självhushåll till vardags och fest i 40-talets Börringe

På väg till skolan i Sturup

av Ingrid Johansson

Min första cykel – en röd Crescent – fick jag när jag skulle börja skolan. Man cyklade till skolan eftersom det inte fanns någon skolskjuts. Den närmaste skolan i Håkanstorp lades ner lagom till att min skolgång började och då fick jag gå i Sturups småskola i stället och sedan i storskolan där. Skolor på den tiden fanns också vid Börringekloster och i Lemmeströ. Skolan i Sturup låg där Sturup Raceway ligger i dag.

Tre kilometer dit och tre kilometer hem över backarna var ju rätt drygt för en sjuåring. Ibland var Herved Möllers stora gäss ute på vägen och bet i cykelhjulet eller skolväskan. Möller var förtroendeman i bygden, nämndeman, lantbrukare och dessutom hälsokostivrare, s k waerlandist efter kruskaprofiten Are Waerland.

När jag kom fram mötte lärarinnan, Elsa Persson, alla barnen, nio stycken, på trappan. Vi var fem elever i första klass och fyra i andra klass. Lärarinnan – så sa man då – var så snäll och rar.



Klasserna 1-6 i Sturups skola år 1950 då jag själv gick i 5:e klass. Läraren är Sigvard Ahlberg och lärarinnan Elsa Persson. Jag själv sitter i mitten iklädd en trenchcoatliknande kappa. Författaren Björn Ranelids syster Moona sitter längst ut till vänster

När det blev sämre väder gick jag till fots över åkrarna och genom skogen till skolan.

Det första året fanns en liten soldatstuga kvar längs markvägen och i den bodde Mor Clair, som jag minns bjöd på te av baldersbrå som hon plockat och sedan torkat under taksågget.

Sedan kom jag till arbetarbostäderna, stathusen, vid Björkesåkra gård. Här fanns många barn att ha sällskap med. Ack så fattiga, men ändå glada. Nästa anhalt var Alma och Sigfrids hus, där Torsten var ett av barnen som följde med truppen till skolan. När vi gick hem igen bjöd Alma ibland på våfflor som hon bakade på den stora svarta spisen och där framför torkade hon alla våra vantar och sockor som vi haft på oss. Godare våfflor har jag aldrig smakat. Alma hade egna höns och kor. Hon hade varit jungfru hos mina farföräldrar, Maria och Karl Andersson på Odelryd.

En gång skulle jag åka skidor till skolan, men jag kom för sent. Bindslena höll inte alls och jag kan ännu känna hur trött jag var när jag kom fram.

I Sturups by, i dag flygplats, fanns många hantverkare. Nära skolan bodde vår lärarinna Elsa Persson, gift med lantbrukaren Ernst Persson, kallad lärarinnemannen. I nästa hus bodde Elsas syster, som städade i skolorna, och deras mor. Sedan kom smedjan, där Malm var smidesmästare med hjälp av sina pojkar. Här var det alltid liv och rörelse. Här skodde man hästar, smidde vid ässjan och lagade maskiner.

Inte långt från smedjan bodde postmannen Ekblad. På andra sidan skolan fanns ett missionshus. Där bodde två sömmerskor som också skötte verksamheten i missionshuset. Längre fram kom man till Valter Perssons lanthandel. Mittemot hade han spannmål- och foderhandel. Vagnmakare, snickare, målare och en trädgårdsmästare fanns också i byn.



Flygfoto på Alfred Malms smedja.

Brännboll

På rasterna i skolan lekte vi brännboll och hoppade hage, kastade boll mot väggen och pojkarna spelade kula. I andra klass fick vi se en duk i korsstygnet med rosa och blått garn på aidaväv.

När det var Lucia tände vi ett ljus som vi själva hade stöpt i en smal tratt och bredvid låg en stor pepparkaka på skolbänken. Sedan sjöng vi Luciasången och Elsa spelade på orgeln.

När vi slutade till jul hade vi julfest tillsammans med storskolan i deras sal. De spelade alltid spex, t ex *Examen i Ruskaby skola*. Så dansade vi jullekar som *Känner du Lotta, min vän, Råven raskar över isen och Karusellen*. Därefter fick vi smörgåsar och varm choklad i småskolan, som lärarinnan hade ordnat i sin bostad. Å, vad gott det smakade! Ibland hade vi extra föreställning av teaterpjäsen för föräldrarna.

En gång kom en konsulent Allan Ljunglöf från JUF till skolan och ville bilda en Unga Odlare-förening. Man skulle odla grönsaker och blommor och dessa skulle sedan bedömas och man kunde få pris för de bästa resultaten. När det var höst hade man auktion på alstren. Senare, när vi var 15-16 år, anordnades en utbytesresa till Young Farmers Club i England. Det var långt iväg på den tiden och en mycket stor upplevelse för oss. Kontakterna från den resan består fortfarande, efter 60 år.



Det är full aktivitet i Alfred Malms smedja. Själv står han och övervakar arbetet längst till höger. De övriga är från vänster sönerna Ejnar vid bormaskinen, Ebbe skyttar bakom, och vid stället sitter Allan och svetsar med elsvetsen. Därefter står Kurt Hansson och jobbar med gassvetsen. Längst bort står yngste sonen Ingvar.

Självhushåll

När man kom hem från skolan fanns det alltid mycket att hjälpa till med i lantbruket och i hushållet. Vi hade fyra drängar och en piga förutom familjen på sex personer. Vi hade ju självhushåll på den tiden, vilket innebar mycket arbete att skaffa mat till så många personer. Vid höstarbete och på vintern kallades det in extra folk från byn. På hösten och vintern tröskade man och sadelmakaren kom för att laga selar till sex par hästar. Anton skomakare lagade skor och tofflor och Sigrid sömmerska sydde klänningar till damerna både höst och vår. Alla bodde över tills arbetet var utfört och alla fick mat.

Mor tvättade stortvätt till alla på gården en gång i månaden. Till hjälp kom Emma tvätterska och man kokte tvätten i den stora inmurade grytan, filade den på fileflagen (tvättbrädan), kokte den igen och sköljde tre gånger. Mycket såpa gick åt och i sista vattnet hade man blåelse för att den vita tvätten skulle bli vit.



Valter Larssons lanthandel med Spannmåls- och foderhandeln på andra sidan byvägen.

Mor Ella var duktig på att laga husmanskost. Hon hade varit kokerska på Hörby Hotell. Till Mårten var det stor fest, nästan mer fest än till jul. Då var mycket av arbetet avklarad på åkrarna och det skulle firas. Ibland var det skördegille och då var alla som arbetat inbjudna till mat och dans i magasinet.

Födelsedag

Farmor Maria fyllde år den 7 november och då skulle gässen slaktas. Då bjöd Maria damer från byn på gåsaplockning och födelsedagskalas. Man slaktade gässen med ett stick i halsen och tog tillvara blodet till svartsoppa eller till blodplättar. Först torrplockades gässen, det fina dunet togs tillvara för kuddstoppning. Sedan doppade man gässen i varmt vatten och renplockade dem. Gässen måste vara välgödda och färdiga för slakt, annars var de svåra att

sen var en avelsgås med många år på nacken. En fin dam köpte den till sin dotters bröllop. Den var nog i segaste laget.

På hösten plockade vi frukt och bär och sålde på torget i Malmö. Ett år sålde vi 40 liter hallon och fick två kronor litern. Röda vinbär fick vi barn 35 öre kilot för hos Tröskedag på Odelryd 18 av uppköparen Wollsing, som sedan sålde dem på Mölllevången.

Vid alla gårdar växte plommonträd och ibland bar de massor av små blå plommon, som också såldes på torget.

Skördefest

Firande av Mårten var stort, litet av en skördefest för de som arbetade på gården. Först åt man tre



Tröskedag på Odelryd

plocka rena. Efter avsvedning hängdes de upp i snören på spikar på gaveln för att svalna under natten. På morgonen lastade man ankor och gäss på en vagn och far körde ned med gässen och farmor till Böringe kyrka, där Ekdahls Åkeri väntade med en liten lastbil och sedan for man iväg till Mölllevångstorget i Malmö tillsammans med flera andra torgmadamer.

Man berättade en historia om en man som hade en till synes stor och välgödd gås till salu. Men den gås-

snittar – en med sill och ägg, en med kött och majonnäs, en med ost – sedan svartsoppa med äpple, sviskon och leverkorv av gåslevern. Därefter gås med rödkål och äpplemos och potatis. Till sist äppelkaka med vaniljsås. Vi har samma meny hos oss varje år, inget får ändras för barn och barnbarn.

Till jul slaktades stora feta grisar så att man fick mycket fett till brödet och till att steka potatis i. Det var inte alltid att slaktaren var nykter när han kom

tidigt på morgonen. Då skulle vattnet vara kokande hett för att skälla grisen. Stickersupen hade serverats till slaktaren. Vi barn fick inte höra när man sköt grisen. Ut i salen, sa mor. En gammal sed var att skära fläsket runt stickehålet, dalbaget och koka det och ha som tilltugg till sista supen till slaktaren.

När grisen var skrapad och uppskuren och inälvorna urtagna rengjorde man tarmarna mellan strumpstickor och sköljde i många vatten och vände dem. Sedan stoppade man leverkorv och rögekorv i fjälstren och blodkorv i de större fjälstren. Urinblåsan rengjorde man, blåste upp och torkade. Sedan lade man i gula ärter och den användes förr som skramla.

Sylta koktes på huvudet och läggarna, med inblandning av kokt hönskött. Istran runt tarmarna smältes till fett till brödet och det som blev kvar kallades grevar eller finkor.

Brännesnuda

Köttet förvarades i saltkaret och överst låg den stora syltan med en saltad linneduk omkring. När man tog det sista fläsket i karet var det säkert mycket salt, så att man måste vattna ur flera dagar innan man kokte det till soppa med rotsaker och lök. Brännesnuda var en sådan maträtt, kanske brände det i snudan, så salt var det. Skinkorna saltades och kallröktes och förvarades i en linnesäck på vinden eller i en kista. En skinka sockersaltades till julskinka.

Brödbak förekom fyra gånger på året. Då eldades bakugnen upp och man satte deg dagen innan genom att skälla mjölet och tillsätta vatten och arbeta till en deg. Ibland använde man surdeg, en bit från förra baket, till jäsnings. Nästa dag tillsatte man jäst och mer vatten och mjöl. Man lät degen jäsa och sedan slog man upp limporna, som fick jäsa ännu en gång. När man så gräddat limporna, gräddade man sockerkakor och torkade skorpor.

Sillen till jul och till kvällsmat saltades i september, den var bäst då. På julaftonen serverades på julbordet: löksill och ägghalvor, sillsallad, sylta och rödbetor, leverkorv, köttbullar, lutfisk med hemmalen senap i såsen och risgröt med svartvinsbärssås. Mandelmusslor med grädde och sylt till kaffet. Sedan kom tomten.

Ur Föreningen Svedala–Barabygdens årsbok 2016

Månses

– ett dagsverkstorp från självhushållets dagar

av Magnus Lindhagen



Torpets byggnader sedda från jordkällaren: Foto Magnus Lindhagen 2005

Fastigheten Skärnsås 9:37, eller Månse, som detta gamla dagsverkstorp kallas efter en av dess brukare Måns Svensson, ligger omkring 3 mil nordost om Kristianstad och ca 600 meter sydväst om Västerviken i sjön Raslängen. Här har torparna med sina familjer levt och verkat alltsedan tidigt 1800-tal och fram till så sent i tiden som 1960-talet. Torpet var då som nu mycket avskildt beläget och i Domänverkets torpinventering från 1944 anges avståndet till skola vara 2 km, kyrka 10 km, handelsbod 3 km, Kaffatorps järnvägsstation 12 km, plats för avhämtning av värdepost 10 km, närmaste telefon 1,5 km samt närmaste bilväg 0,3 km.

Månse har tidigare tillhört hemmanet nr 1, 1/8 mantal Västervik, som låg söder om Västerviken – sjön Raslängens västligaste vik. Gården brann ner

till grunden efter ett blixtnedslag år 1897 varefter markerna såldes till staten och Domänverket.

Generalstabens karta över Sverige talar om för oss att det på 1860-talet har funnits inte mindre än sju torp på Västerviks ägor. Torp blev allt vanligare under 1700-talet sedan det 1743 blev tillåtet för bönder att anlägga torp på sin mark utan att de skattlades som eget hemman.

Torpets brukare

Torpet tillkom år 1818 genom ett kontrakt mellan hemmansägaren Jöns Håkansson, Västervik och drängen och husmannen Sven Olsson. Enligt kontraktet fick han bl.a. fri betesrätt på hemmanets utmark och lövhöst till några stycken fårskatt, bränsle

till husbehov och stängselmaterial samt hugga tio "furuträd" till byggnadsvirke. Som ersättning för upplåtelse och nyttjanderätt var han skyldig att årligen utföra 50 dagsverken hos åbon på Västervik. Sven Olsson och hans hustru Sissa Jeppsdotter tillförsäkrades "fri och rolig besittning av egendomen, som de får utnyttja och bruka efter bästa förmåga i deras livstid". Tidigare hade Sven varit soldat vid Blekinge Landtvärn men 1809 friställts på grund av sjuklighet.

Sven och Sissa fick sju barn och de brukade torpet fram till 1861 då det sålde det jämte smedja till sina båda söner Måns och Jeppa Svensson. Sven Olsson dog året därpå, 1862.

1864 köpte Måns sin brors del och blev sålunda ensam ägare.

Måns Svensson (född i Västervik 1834) och hustrun Inga Jönsdotter (född i Anderstorp 1834) fick barnen Sven, Ola, Bengta (född 1863) och Sissa (född 1873). En pojke som var född 1870 dog vid 4 års ålder. Sissa tjänade på flera gårdar i trakten bl.a. hos Per Tomasson i Filkesboda, där hon träffade åbosonen Karl Johan Olsson från Alltidhult i Blekinge.



Albin och Sissa på förstukvisten. Foto omkring 1960

Efter sonen Albins födelse år 1899 lämnade Karl Johan Sissa för en annan. Sissa Månsson flyttade så hem till det lilla torpet för att ta hand om sin son och hjälpa sina föräldrar tillsammans med den ogifta systern Bengta. Systrarna brukade torpet efter föräldrarnas död tillsammans med Albin. Inga dog 1918 och Måns 1922. Albin övertog 1923 byggnaderna för en köpesumma av 200 kronor på villkoret att systrarna



Bengta, Albin och Sissa i ryggåsstugan. Foto omkring 1920.

fick bo kvar i boningshuset under sin livstid. Bengta dog 1943. År 1956 försökte Albin friköpa torpet men fick avslag av Domänverket.

Sissa och Albin brukade torpet tillsammans fram till Albins död 1961. En ung flicka passade därefter Sissa en tid i stugan innan hon flyttade till Rallate. Hon dog 1963 efter en tids vistelse på sjukhus.

Under de två sista åren upplät Sissa torpet till Lydia Svensson och hennes kor. Hon kallades ibland "Säterjantan" för att hon vallade sina kor i skogen och längs vägarna. Lydia lät installera telefon – torpets enda existerande modernitet.



Lydia Svensson vallar en ko. Foto: Sigge Johansson i Vånga 1960.

Förre museichefen i Kristianstad, Thorsten Andersson, köpte torpet och större delen av det äldre lösöret år 1963. Tillsammans med hustrun Våga arbetade han målmedvetet för att bevara den unika torpmiljön för framtiden.

Torpet, och ungefär hälften av den ursprungliga inägan, drygt 5 000 m², friköptes 1995 och förklarades som byggnadsminne 1996. Fastigheten donerades till Regionmuseet som förvaltar den sedan 2003.

Torpets byggnader

Årtalet 1818 är inristat ovanför ingången till boningslängan. Förutom huvuddelen av denna länga härrör med största sannolikhet också den östra längan från samma tid. År 1875 har den lilla gårdsanläggningen utökats med ett fårhus (snickarbod på situationsplanen) mot norr och under 1940- eller 1950-talen med ett ditflyttat redskapsskjul i väster. Vid fähusets sydöstra hörn står ett enkelt utedass och i fastighetens nordvästra hörn finns en jordkällare. En stensatt källa – ca 40 meter sydost om boningshuset – har svarat för torpets vattenförsörjning.

Bland byggnader som försvunnit märks en primitiv liten grisstia byggd i skiftesverk vid fähusets södra gavel. Vidare ett vedskjul också i skiftesverk vid inkörseln till torpet.

På andra sidan av den lilla bäcken som rinner öster om torpet syns i skogen lämningar efter en liten smedja. I nära anslutning till jordkällaren syns murverk av sten efter en byggnad vars funktion dock är okänd.

Några hundra meter sydost om torpet har jag påträffat stenmurar efter en enkel byggnad, som varit ingrävd i backen i anslutning till den låglänta kärrmarken som troligen använts som slätteräng. Nere vid Västerviken har det tidigare legat en fiskebod som senare flyttats.

Boningshuset med sin ryggåsstuga är knuttimrat och ligger i traditionellt söderläge. Utvändigt är det klätt med stående och rödfärgad locklistpanel och taket är täckt med röda cementpannor. Den västra delen av boningslängan är tillbyggd med en sal troligen någon gång före sekelskiftet år 1900 av en släkting som återvänt efter en tid i Amerika.



Flygfoto över torpet med dess inägor från 1940-50-talet.

Ett äldre vinterfoto från tiden omkring 1920 visar de uppklädda Sissa, Albin och Bengta framför boningshuset. Stora förändringar har skett sedan dess. Det från början strätäckta taket har nu täckts med spån, som enligt ett bevarat kvitto i sin tur ersatts med dagens cementpannor 1956. Vidare kan man se att förstukvisten och regnskyddet över köksdörren saknas. De har troligen tillkommit senare på 1920-talet. Man kan också se att enbart den tillbyggda salen i väster var klädd med stående och omålad locklistpanel medan stugdelsens timrade väggar var helt synliga och likaså omålade.

I ett arrendekontrakt för perioden 14 mars 1915 till den 14 mars 1920 åläggs Måns Svensson underhålla sina byggnader, som "före 1915 års utgång skola rödfärgas, förutom portarna som skola tjärstrykas".

Trots detta har förmodligen inte rödfärgning av boningshuset skett förrän på 1920-talet, då även stugdelen panelkläddes lika den tillbyggda delen av huset. Märk att såväl fähus som fårhus förblivit omålade. Fotot visar också att den lilla takkupan vid trappan upp till vinden förstordes ordentligt i samband med takomläggningen 1956. Framför huset kan man också se den välinhågnade odlingshagen liksom den inhägnade bihaven mellan husets båda ingångar i söder.

Från förstukvisten kommer man in i en förstuga med dörrar till den tillbyggda salen och stugdelen. Här finns också en trappa som leder upp till vinden.

Bakom förstugan ligger en kammare. Ryggåstugan har ett s.k. fyrdingstak av hyvlade och profilerade bräder över tre längsgående åsar. Såväl tak och väggar som golv är obehandlade. Här finns ett eldstadskomplex bestående av bakugn och sättugn, som eldades från "illaren". Från stugan kommer man in i ett "moderniserat" kök med vedspis. Härifrån kan man också nå förstugan till köket med den innanför liggande spiskammaren.

Den östra längan innehåller ett fähus och en loge och är i likhet med den äldsta och samtida delen av boningslängan knuttimrad. Väggarna är med undantag



Sissa, Albin och Bengta framför boningshuset.

för den östra delen i anslutning till fähuset klädda med omålad och stående locklistpanel. En liten dörr i den östra fasadens höga stensockel leder in till en låg källare under logen, där man förvarade olika sorters redskap. Sadeltaget som tidigare varit täckt med spån är nu täckt med sinuskorrugerad eternit.

I Domänverkets torpinventering från 1944 uppges ladugårdsbyggnaden vara "inredd till stensatt fähus för tre klavbundna djur, höns hus och kalvbox, loge och två lador". Inredningen revs tyvärr ut under Lydia Svenssons tid på torpet då hon tyckte att hennes kreatur skulle vara lösa.

Det s.k. fårhuset är uppfört i skiftesverk och är inklätt med obehandlad locklistpanel. Gavlarna har bräder av varierande bredd. Det tidigare spåntäckta taket har i senare tid täckts med sinuskorrugerad eternit. I den nämnda inventeringen från 1944 berättas att byggnaden var inredd till redskapshus, lada och svinbox. Husets ålder har tidigare varit oklar men i Allmän fastighetsdeklaration för 1945 anges den i försäkringen för den då som redskapsbod fungerande byggnaden vara 70 år. Detta betyder att fårhuset skulle vara byggt år 1875.

Redan i torparkontraktet från 1818 erhöll Sven Olsson rätten att hösta löv till några får. Torparen Sven Olsson efterlämnar enligt bouppteckning från 1862 inte mindre än fyra får och två lamm. De får som man hållit på torpet i äldre tid har sålunda hysts i

någon annan byggnad och då troligen fähuset. I bouppteckningarna år 1919 efter Inga Jönsdotter och 1923 efter Måns Svensson nämns inga får. Det s.k. fähuset har säkert byggts för att hysa får på torpet men har troligtvis bara använts under en kortare tid fram till 21 september 1899. Då godkände nämligen Kungliga Domänstyrelsen en av torparen Måns Svensson undertecknad förbindelse att avstå från lövhöst och färbete.

Något som motsäger den korta användningstiden av byggnaden som fårhus är vad som hävdas i två arrendekontrakt från 1915 till 1920 samt 1924 till 1929. Här framhålls nämligen i handskrift "Getter få ej vid lägenheten hållas; får endast tjudrade å åker och i äng". Detta senare borde ju tyda på att man på torpet under denna tid haft får även om förbindelsen från 1899 säger något annat. I ett tidigare arrendekontrakt från 1906 fastslås i enlighet med förbindelsen från 1899 att får och getter ej få vid torpet hållas samt att ingen betesrätt å utmarken medföljer upplåtelsen. Kraven har tydligen mildrats efter hand.

Redskapsboden är uppförd i resvirke och klädd med en enkel brädpanel som delvis rödfärgats. Pulpetaket är täckt med trekupiga tegelpannor. Tidigare grannen Arthur Hoff har berättat att boden är hitflyttad från Västerviken där den fungerat som kolbod och förvaring av kol från kolmilorna på platsen. Flyttningen har skett någon gång efter 1945 då man började börja använda bensin. Sannolikt har den tidigare kolboden flyttats till torpet som ersättning för det nedgångna vedskjulet i skiftesverk. Båda byggnaderna är för övrigt med på flygfotot över torpet och dess inägor som är taget under sent 1940-tal eller tidigt 1950-tal.

Jordkällaren är ingrävd i en backe nordväst om gårdsplanen. Kraftiga murverk av sten bär upp ett sadeltak, som tidigare varit spåntäckt. Källaren har senare fått hårda tak av sinuskorrugerad eternit. Inertaket utgörs av spräckta furuklavor och rundvirken med ett tjockt lager av mossa och torv ovanpå. Potatis och rotfrukter förvarades här.

Markanvändning

Den äldsta kartan över torpet och dess marker som påträffats är "Utdrag av Fr. Ehnboms inägokarta af år 1900 öfver Västerviksblocket under Skärnsås kro-

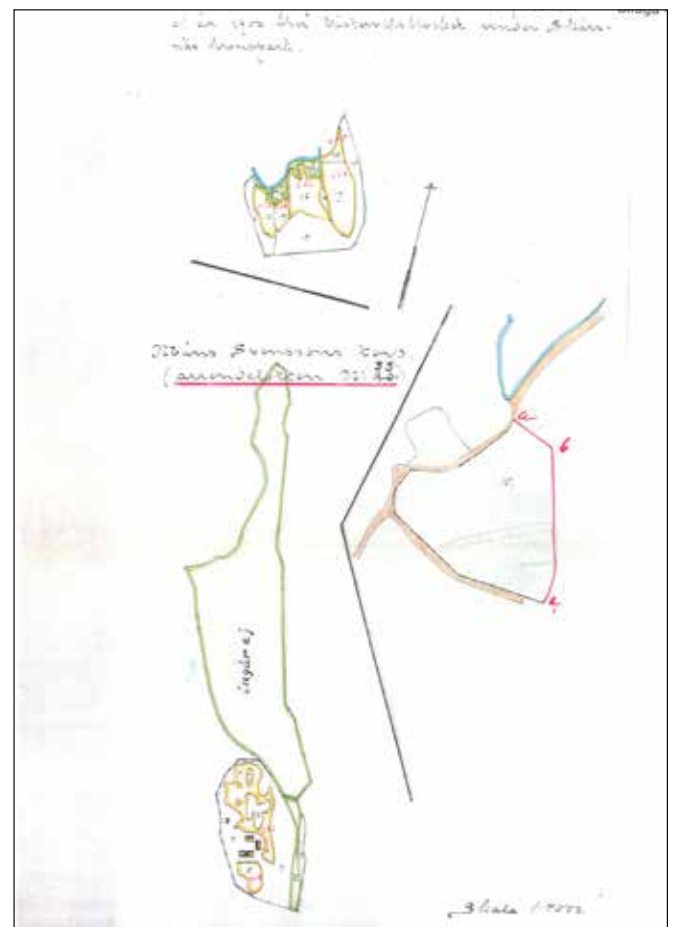
nopark" i skala 1:4000. Här är torpets inägor inritade med de olika ägoslagen åker och äng markerade.

Andra marker som arrenderats av torparna är förutom inägan, en mossodling, en ängsmark och en lott söder om Västerviken.

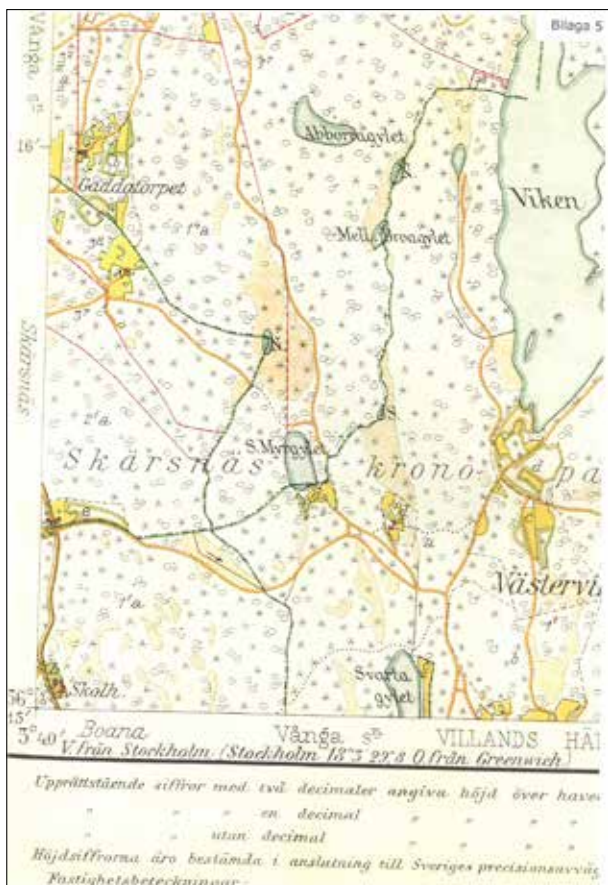
På den gamla ekonomiska kartan från 1935 framträder samma struktur på markerna.

En karta från 1955 återger alla ägoslag utom ängsmarken med fördelning och areal angivet i hektar. Den brukade arealens omfattning har varierat vad gäller såväl storlek som ägoslag genom åren. I ett arrendekontrakt från 1915–1920 uppges de 9,4 hektar som brukades vara fördelade på 0,40 hektar åker, 0,71 hektar mossodling, 3,71 hektar äng samt 4,58 hektar betesmark, gärdesbackar och impediment.

På 1955 års karta redovisas ägoslagsfördelningen på den då brukade arealen om 5,5 hektar på 0,39 hektar åker, 0,13 hektar tomt, 3,40 hektar betesmark, 0,52 hektar skog, 0,51 hektar gärdesbacke och 0,55 hektar mossodling.



Utdrag ur Fr. Ehnboms inägokarta år 1900



Häradsekonomiska kartan från 1935.

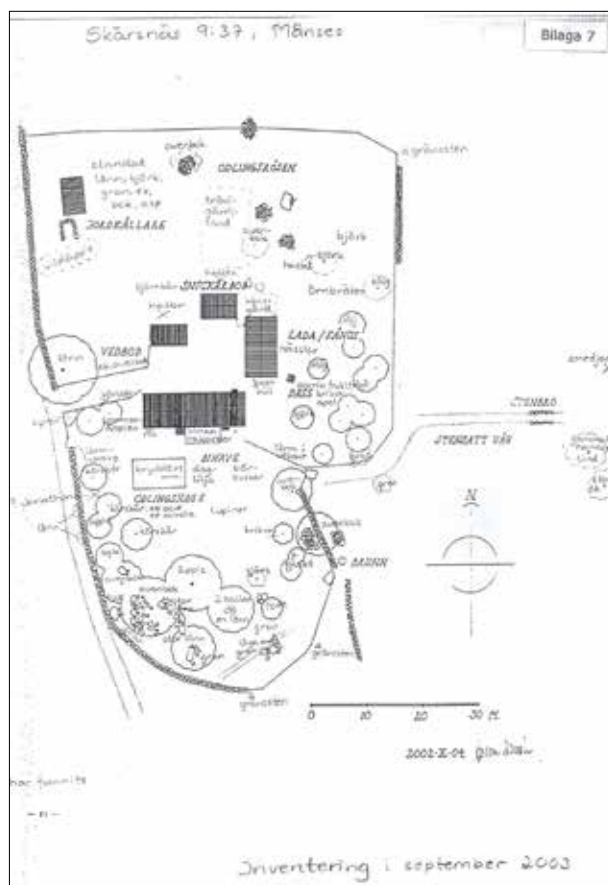
Den stora skillnaden tycks vara att man 1920 har haft inte mindre än 3,71 hektar ängsmark medan det 1955 inte redovisas någon äng alls. En del av förklaringen till detta kan vara att den på 1900 års inägocharta redovisade ängsmarken norr om inägan har hävdats från mars 1907 och fram till 1955.

Gårdstomten med inägomark och bete

Fastigheten omfattar idag ungefär hälften av den ursprungliga inägan (ca 5000 m²) som mot väster är inhägnad av stengärden och i övrigt av enkla stånggårdsgårdar med liggande slanor.

Den norra delen av den gamla inägan ägs av Sveaskog och utgörs av ett av vällagda stenmurar kringgärdat markområde med många odlingsrösen (ca 4000 m²).

För ägostycket, som omfattar gårdstomten med inägor för åker och betesmark, är strukturerna väldigt lika på 1900 och 1955 års kartor. Samma område anges t.ex. som åker såväl som den mindre åkerytan söder om torpet på 0,08 hektar som den större



Situationsplan över bebyggelsen på Skårstads 9:37.

sammanhängande i norr och öster på 0,32 hektar år 1900 och 0,31 hektar år 1955 med sina impediment av gärdesbackar och odlingsrösen.

Förmodligen har samma område använts som åker sedan torpet anlades år 1818. Man har helt enkelt odlat upp den mark som lämpades för det. De båda kartorna stämmer väl överens med flygfotot över torpet med dess inägor från 1940–50-talet.

Mossodlingen

Enligt ett arrendekontrakt från 1824 fick Sven Olsson möjlighet att bruka en kärrholme i skogen en bit väster om inägor. Den tidigare mossodlingen ligger omedelbart söder om en liten göl – Södra Myrgylet. De tre kartorna från 1900, 1935 samt 1955 visar att den östra och centrala delen har varit odlad under den här tiden. Arealen för den odlade marken uppgår 1955 till 0,55 hektar. Markerna har sålunda brukats kontinuerligt i över 130 år.

Spår efter denna odlarmöda är de många odlingsrösen som finns i mossodlingens östra del samt de på

kartorna från såväl 1900 som 1955 utmärkta dikena, som än i dag syns väldigt tydligt.

Västerviksbetet är beläget på gården Västerviks inägor och redovisas på alla de tre tidigare nämnda kartorna. Detta tyder på att dessa marker brukats av torparna kort tid efter det att Västervik brann ned till grunden år 1897.

Omkring 1930 odlas ett mindre än ett tunnland stort stycke medan större delen utgörs av bete. Ett mindre område i sydost har bokskog. År 1955 redovisas inte någon odlad mark utom 0,21 hektar skogsmark utnyttjas som bete till en areal om 2,38 hektar.

Ängsmark

På Ehnboms inägocharta från 1900 syns ett långsträckt område norr om gårdstomt och inägor. Det har tidigare brukats av en annan torpare och har bestått av kärrmark utmed den lilla bäcken och det är troligt att markerna till stora delar har använts som slåtteräng.

I en tilläggsavtal från den 14 mars 1907 till arrendekontrakt från 14 mars 1906 och tills vidare arrenderar Måns Svensson detta markstycke som innehåller 0,71 hektar odling och 0,80 hektar avrösningsjord. Detta tillägg innebär en höjning av arrendet från 55 kronor till 75 kronor per år.

Näringar

Människan måste i en marginalbygd som denna vara uppfinningsrik och lära sig att utnyttja alla möjligheter som den omgivande naturen kunde ge för att kunna överleva. Åkerarealen var inte stor kunde bara ge ett litet bidrag till torparens självhushåll. På dessa stenbundna och oregelbundna åkerlappar odlades bl.a. potatis och rovor, havre och råg med hjälp av ålderdomliga redskap.

Djurhållning har betytt mycket för torparen och hans familj. Redan i kontraktet från 1818 fick Sven Olsson rätt till fritt mulbete på hemmanets utmark till så många kreatur de kunde föda om vintern samt lövhöst till några får. Dessa förmåner varade fram till 1897 då gården Västervik brann ner och staten tog över skogen. Då fick man nöja sig med att beta kreaturen genom att tjudra dem på väl inhägnade ängslotter.

Så länge Albin levde drev han varje morgon ner de båda korna till betet på Västerviks inäga och tog hem dem på kvällen för att mjölkas. Sedan fick de stanna i fåhuset över natten.

Bouppteckningar och intervjuer med äldre sagesmän talar om att torpet kunde föda två kor, en kviga och en kalv. Sven Olsson hade under sin tid fyra får och två lamm. Därutöver har man haft tio till tjugo höns och en gris. Häst lär aldrig ha funnits på stället – den lånade man vid behov av någon granne. Djurhållningens betydelse och värde för torparna kan inte nog understrykas. I bouppteckningen 1919 efter Måns Svenssons hustru värderas t.ex. två kor till 600 kr eller till samma värde som de tre byggnaderna.

Binäringar

Ett sätt att skaffa sig biinkomster var att sälja smör. Under fyra månader 1948–49 sålde t.ex. Albin inte mindre än 9 kilo. På Måns Svenssons tid hade man bi i bihaven framför huset, och på vinden finns det kvar ett flertal halmflätade bikupor.

På inägomarken växer det ett stort antal fruktträd som äpple, vildapel, körsbärsträd och krikon, som alla naturligtvis utgjorde ett viktigt tillskott i torparens hushåll. Vildäpplena säges ha varit oätliga men de råsades och sparades till vintern då man kokade soppa på dem. Detta säger ganska mycket om torparnas levnadsvillkor. Det gällde för dem att tillvara ta allt.

I den numera näthinägnade odlingshagen vid boningshusets sydsida odlades blommor, kryddor och grönsaker som pepparrot, morötter, rödbetor, lök, ärter och purjolök. Idag växer det fortfarande björnrot – en kryddväxt som använts som dill och persilja vid matlagning. I den inhägnade bihaven framför huset växte såväl prydnads- som nyttoväxter. Än idag växer här rabarber och marken är täckt med vinka.

Skogen var en ovärderlig resurs och viktig inkomstkälla för torparen och hans familj. Byggnaderna är ju som vi vet uppförda av virke från skogen och här fanns ousinliga resurser för att göra hägnader till djuren på torpet. Vidare vet vi bl.a. tack vare bevarade mallar att ett flertal av torpets möbler är tillverkade av dem som bott här. Säkert har man tillverkat olika sorters redskap och verktyg såväl för det egna behovet som till avsalu. I bouppteckningen efter Sven Olsson 1862 ger de många olika verktygen en antydning om att torparen varit såväl slöjdare och finsnickare som timmerman.

Sissa har berättat att åkern inte gav mycket och att

hennes far mest fick arbeta i skogen där han antingen satte tjärdalar av gamla kådrika stubbar eller byggde kolmilor. Nordost om torpet mellan Södra Broagylet och Västerviken finns lämningarna efter en tjärdal, som Måns Svensson sannolikt har brukat.

Ett arrendekontrakt mellan 1915 och 1920 berättar att torparen är skyldig att under fyrtio dagar lämna biträde vid avverkning, skogsodling, vägarbeten och dikning m.m. för en ersättning av 25 öre per arbetstimme. Albin gjorde dagsverken åt såväl Domänverket som det närbelägna Mälens gård. I Domänverkets torpinventering framhålls Albins förtjänster som skogsarbetare medan han anses klenare som jordbrukare.

Skogen gav också löv till vinterfoder åt djuren. På torpets vind hänger lindbast, som torparen sannolikt själv framställt för eget behov samt möjligen också till avsalu. Sissa plockade bär i skogen och sålde.

Torparna hade fiskerätt i Raslängen med plats för en eka i Västerviken. Fisket har varit så pass givande att man haft en fiskebod nere vid sjön. Ola – en av Sissas båda bröder – var storfiskare och han flyttade fiskeboden till gården Fuglabacken (ca 2 km sydost om Månses) som han köpte 1914. Boden ligger här än idag om än något förändrad. Det är en enkel luta som är 3,5 m lång, 2,20 m bred och liknar den till torpet flyttade redskapsboden. Stommen är kvar liksom spåntaket. Man fiskade ål, gädda, abborre, gös, sutare och braxen. Ålen vandrade upp i bäcken och fångades i en ålakista vid den brolagda vägen till smedjan.

På torpet finns olika fiskeredskap såsom metrev med krok, mjärde, fisknät, ljuster samt brandjärn, som alla visar på olika sätt att bedriva fiske.

Alltsedan Domänverket blev ägare till markerna har all slags jakt varit förbjuden för arrendatorerna. Men fram till dess att gården Västervik brann 1897 har torparna sannolikt bedrivit någon form av jakt på fastigheten. I bouppteckningen 1862 efter Sven Olsson upptas sålunda ett ”skutgevär” samt en ”skutväska” och ett kruthorn. Sissa har vidare berättat att hennes far Måns (född 1834) i sin ungdom varit med om klappjakt på varg.

Artikeln fortsätter i originalet med en text om byggnadsminnesförklaringen 1996 och ett stycke om arbeten utförda 1996–2005. Dessa stycken har strukits, eftersom syftet här är att berätta om självhushållets villkor.

*Ur Oppmanna–Vånga
hembygdsförenings årsskrift, 2005*

Både Länsstyrelsen och Regionmuseet Skåne kallar torpet ”Månas” på sina hemsidor. I Skånes ortnamnsdatabas står dock ”Månses”, och vi har valt artikelförfattarens sätt att skriva namnet.

Jordpäron

av Ingegerd Christiansson

”Potatoes [...] är förmodligen till sin nytta, oss Svenskom nu så väl kunnig och bekant, som någonsin Indianerna i Amerika, vilke allraförst hava nyttjat denna jordfrukten, och utav den haft både föda och hälsa”.

Då detta skrevs, anno 1747, och publicerades i Vetenskapsakademiens handlingar var det med all sannolikhet en sanning med modifikation. Berättelsen om potatoes är författad av Patrick Alströmer, son till den mer bekanta Jonas Alströmer. Han hänvisar till hur potatisodlingen nu vid Alingsås bedrivs, där denna odling var en mindre del av det mångsidiga Alingsås manufakturverk, anlagt av fadern.

Exakt hur och när jordpäronen först kom till Sverige är oklart. De kan ha förts hit av hemvändande soldater efter Trettioåriga kriget. Man vet däremot att Olof Rudbeck d.ä. planterade potatis i Uppsala universitetens botaniska trädgård 1658. Han gav den namnet Peruviansk Nattskatta. Den sågs som en botanisk kuriositet och odlades som en prydnadsväxt.

Jonas Alströmer började odla potatis 1724 efter att ha vistats utomlands i långa perioder.



Jonas Alströmer.
Porträtterad av Alexander Clemens Wetterling (1796-1858)

Efter en svår missväxt år 1742 gjorde staten stora ansträngningar för att intressera allmogen för potatisen. Patrick Alströmers bidrag till vetenskapsakademien är en del i detta och han ger noggranna anvisningar för alla led i odlingen. Han inleder med att upplysa om den jordmån som är tjänligast till jordpäronsplantagen.

”Man har genom erfarenhet funnit, att desse Jordpäron växa väl i all jordmån, men frodigast i svartmylla och lerblandad jord, som ej är alltför fet eller för mycket mager”.

Han fortsätter med landets tillredning och gödning, om sängarnas tillagande, om själva planteringen och om att hålla rent från allt ogräs ”tills jordpäronen fått så stort gräs, att de av sig själva må kunna ogräset överväldiga”.

När allt detta noga iakttagits blir det så småningom dags för deras inbärgning och förvarande över vintern.

Jordpäronen skola ej med spada uppkastas, alldestund de då stå i fara att av spadan till en del bliva sönderskurne eller skadade, utan i stället med en träfork, gjord med trenne grenar, lik en dynggrep, [...]. Jorden uppkastas, då man sedan utur jorden plockar jordpäronen och uti vatten avsköljer jorden väl ifrån dem. Därefter läggas de på ett golv (vilket förut med halm bestrött är) att torkas. Inbärgningen bör ske om hösten, innan frost blir. Över vintren förvaras de bland torr halm eller sand i källare, eller de rum där de av frost ej tar någon skada, icke heller får de ligga i ett varmt rum emedan de då utspricker och gror.

Någon mer än jag som trodde att tvättad potatis var ett sentida fenomen?

Slutligen skriver Patrick Alströmer om jordpäronens bruk och nytta i ett hushåll.

De äro tjänliga 1:o att koka hela i soppor på fisk, kött med mera. 2:o Uppstuvade med mjölk och grädde äro de ock goda. 3:o Ävenledes stekta att ätas med smör eller salt som kastanjer. 4:o att malas till mjöl då de tjänar till pannkakor och pudding samt gröt- och vällingkokning, jämväl till brödbakning”.

När Carl Linnéus två år senare, 1749, företog sin skånska resa skrev han om potatis vid några få tillfällen, först vid besöket på ”Tunbyholm, kammarherren herr baron Esbjörn Reuterholm tillhörig” den 7 juni.

Potatoës hade ock vuxit tämmeligen väl här på orten, men jag vet icke, varföre tjänstefolket, icke allenast här på orten utan snart sagt över hela Skåne, så nödigt gå på att äta dem, som jag märkte över hela landet, där de likväl varken förstå diætetice eller botanice att pröva om deras kraft utan döma endast efter lukt och smak.

Vi läto hela hopen svin köras in på gården, och för dem utkastades en ansenlig hop av potatoës-rötter, som i sand uti källaren hela vintern blivit väl förvarade, att göra försök om svinen skulle äta dem, vartill Pan Svecicus givit mig anledning, men de stygga svinen fingo icke av sig att äta en enda utan uppsnokade bröd och andra mutor, som kastades ibland rötterna, men kunde ändå icke förmås att tugga en enda rot.

Nästa notering är från Krapperup den 14 juli.

Potatoës växte här mycket väl, men beklagades så här som på andra ställen, att folket icke gärna ville äta rötterna. Folket var nog pickhågat att sätta denna växt men hade däremot, att hon fordrade en god jord, där alltid god säd växer, och att hon ej tålde minsta köld, ty på en enda frostnatt fördärvades stjälken, då rötterna sedermera icke tilltogo; men denna roten är just icke gjord för dem som hava överflöd av tillräckelig säd, ty man bör även höra dem som lidit missväxt, om icke roten smakar dem bättre, då hon friar från hungersnöd och död. Och sedan säden blev uppfunnen, smakade ollonen beska.

Några dagar senare kom han till Rössjöholm, som tillhörde herr landshövdingen Silfversköld.

Tartuffel med potatoës växte i den täcka trädgården, som med mycken möda blivit anlagd vid Rössjöholm. Bägge örterne voro så lika som ett par styvvar, men med den åtskillnad allenast, att tartyffelen hade blå, men potaternas vita blommor, så att de helt viss intet äro annat än endast varieteter såsom vita och röda bönor, fast roten på tartyffelen merendels är rundare, blekare, smakligare och har tunnare skal. På ett par ställen i Skåne hörde jag, att örten brukades till grönkål, vartill jag såsom medicus icke kan styrka, emedan hon, utom det hon är av solani genere, även har en odorem virosum. (från lukt)

Den 22 juli 1749 kom han till Vrams Gunnarstorp. Han berömmar herr kapten Berg för de många nyttiga försök och inrättningar han anlagt och konstaterar att han med rätta bör räknas för en av de starkaste ekonomerna i Skåne.

Potatoes voro här planterade i myckenhet, och gjordes av rötterne bröd på följande sätt: Roten förvälles, skalas, stötes, vartill lägges $\frac{1}{4}$ -del rågmjöl (annars bliver det för löst). Härav bakas limpor, som smaka väl i 8 dagar. Potatoesrötterna bevaras om vintern i en grav med sand, flodvis lagde och änteligen täckte, att de ej må frysa. Potatoesörten gavs av mig åt hästar och kor, som föga ville smaka henne.

Om någon till äventyrs vill baka en Potatislimpa följer nedan en recepttolkning ur boken *Till livs med Linné*.

Författarna påpekar avslutningsvis att riktigt långa jäsningsstider utvecklar smaken och långsam gräddning ger ett saftigt och hållbart bröd.

Under de följande årtiondena gavs en rad skrifter om potatisen ut. En viktig roll för odlingens spridning spelade Eva de la Gardie, gift Ekeblad, som gjorde försök med tillverkning av stärkelse och puder och som propagerade för potatisens användning för tillverkning av brännvin, så att säden kunde användas till bröd. Den 3 december 1748 valdes hon som första kvinna in i Vetenskapsakademien, 24 år gammal.

Först i samband med svåra missväxtår 1771 och 1772 aktualiserades potatisodlingen på allvar igen. Kungl. Maj:t uppmanade landshövdingarna att uppmuntra invånarna i sina län att odla potatis. De båda följande åren delade staten ut potatisutsäde till allmogen via Kommerskollegium som tog emot beställningar från landshövdingarna. Framåt sekelskiftet ökade potatisodlingen och år 1800 hade den kommit upp i omkring 5.000 hektar.



Carl Linnaeus porträtterad av Johan Henrik Scheffel.

Potatislimpa

300 g kokt potatis skalas och rivs grovt.

Koka upp 2½ dl vatten och slå det kokande över 1 dl rågkross, blanda ner 1 dl rapsolja, 1 tsk salt, 2 msk honung och ½ msk kummin. När blandningen känns fingervarm blandas den rivna potatisen i samt 50 g smulad jäst, arbeta så att jästen löser sig väl. Arbeta in cirka 1½ l rågsikt eller så mycket att degen känns smidig.

Låt degen jäsa i rumstemperatur minst 4–6 timmar. Arbeta degen och forma den till en slät rund limpa, jäs ytterligare cirka 60 minuter. Grädda i 175 graders ugnsvärme (det går att sätta in limpan i kall ugn). Pensla limpan med vatten när den är färdig och täck den med en bakduk.

Åren 1814–1815 släpptes restriktionerna om brännvinstillverkning av potatis och man införde förbud mot att använda spannmål som råvara. Det ledde till en våldsamt ökning av potatisodlingen och av brännvinstillverkningen.

Vid mitten av 1800-talet omfattade odlingen omkring 100.000 hektar. Som störst var den runt sekelskiftet 1900, då den uppgick till drygt 150.000 hektar. År 1917 hade odlingen sin allra största omfattning i Sverige med 163.700 hektar vilket vid denna tid utgjorde drygt 4% av den totala åkerarealen.

Efter andra världskriget har potatisarealerna minskat. Störst var minskningen från slutet av andra världskriget till början av 1970-talet; den totala potatisarealen i riket minskade med två tredjedelar mellan åren 1944–1972.

En allt större del av totalskörden för matpotatis skördas numera som färskpotatis, uppemot 20% av arealen har utgjorts av färskpotatis under senare år. Trots att potatis fortfarande är ett baslivsmedel för de allra flesta säljs alltmer potatis som tvättad produkt i mindre förpackningar med snävare storleks-sortering och får då mer karaktären av en exklusiv grönsak.

När det gäller att baka med potatis går min tanke omedelbart till Kronans kaka, som min mamma bakade någon gång ibland. Det enda jag egentligen visste om den var att det är potatis i den. Detta sägs vara det bästa receptet på gammaldags kronans kaka från gammaldagsrecept.se.

Mina föräldrar har berättat att man under andra världskriget odlade potatis i järnvägsparken i Ängelholm och i kristider torde potatisen varit ett viktigt livsmedel. Potatisen har blivit dyr i dessa dagar, jag undrade vid senaste inköpet vad min mamma, född 1922, som ville ha potatis i stort sett varje dag, hade sagt om ett kilopräs på 14,95. Trots allt billigare än mycket annat, så den intressanta skriften *Recept i kristider* av Erik Persson, utgiven första gången år 1941, kan kanske aktualiseras igen.

Där hittar man inte bara recept på potatismat som potatissoppa, potatissallad, raggmunkar och kroppkakor utan också flera där potatis är en viktig ingrediens för att dryga ut eller ersätta. Här kommer några av dessa recept.



Eva de la Gardie, gift Ekeblad

Kronans kaka

Rör 100 g smör eller margarin och 2 dl socker poröst. Dela 3 ägg, håll i gulorna och rör kraftigt. Spara äggvitorna.

Pressa eller mosa 3 medelstora kokta, kalla potatisar fint och mal eller finhacka 150 g sötmandel. Rör ner potatis, mandel och rivet skal av en citron i smeten.

Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd ner dem försiktigt. Häll sedan smeten i en välsmord form, som rymmer ca 1½ liter.

Grädda kakan i 175 grader i 1-1¼ timme. Låt den svalna och servera den ljummen eller låt den kallna helt.

Kockens tips: Vill du vara traditionsenlig så serverar du Kronans kaka med citronsås. Den gör du enkelt så här: Rör 2 äggulor och 2 msk florsocker poröst. Tillsätt saft och rivet skal av ½ citron och blanda med 2 dl vispad grädde.

Potatisvåfflor

¼ kg kokt, kall potatis, ½ l mjölk, 2 kkp mjöl, 1 tsk bakpulver. Bakpulvret blandas med mjölet och nedvispas i mjölken. Potatisen males och iblandas, varefter smeten får stå en stund, Gräddas på våffeljärn som vanliga våfflor.

Tårta med potatis

160 g ej fullt kokt potatis, 160 g smör, 150 g vetemjöl, 1½ msk strösocker. Potatisen rives kall och blandas raskt med smöret och mjölet. Degen delas i tre bottnar. Gräddas i pannkagslagg. Mellan bottnarna lägges sylt. Garneras med vispgrädda.

Jag noterar att författaren glömt bort strösockret och antar att det också raskt ska blandas i.

Imiterad fiskpudding

3 kkp rivet, vitt bröd lägges i ett fat, 2 kkp mjölk påhålles och det hela får stå och svälla en stund. Ägget uppvispas och iröres jämte en finhackad lök och 3 kkp potatismos. Avsmakas med salt och litet muskotnöt. Slås i smord och bröad form och gräddas i ugn i 45 minuter.

I dessa dyrtider kan det kanske avslutningsvis passa med ett recept på ett kaffeutdrygningsmedel?

Knallar

1 liter kokt potatis males och blandas med kli samt arbetas till en hård deg, rullas i stänger och skäres i små bitar, rostas i ugn, tills de fått en vacker brun färg. Males på kaffekvarn och blandas med malet kaffe.

Ur Farholmabladet nr 2 2023.



Källor och litteratur

Sven Widmalm & Sverker Sörlin, "Potatispropaganda" i *Jordpäron. Svensk ekonomiskhistorisk lärobok*, Bokförlaget Atlantis, Stockholm 2011

Carl Linnéus skånska resa år 1749, redigerad av Carl-Otto von Sydow, Wahlström & Widstrand, 1977

Vi odlade sex gånger så mycket potatis för 100 år sedan | *Jordbruket i siffror* (wordpress.com)

Sverige - Potatis i tiden

Kronans kaka - Gammaldags Recept

Gunilla Lindell, "Till bords med Linné", i Gunnar Broberg & Gunilla Lindell (red), *Till livs med Linné, Om mat, hälsa och levnadskonst*. Atlantis, Stockholm 2007

Nässlans hemlighet, eller – vem älskar nässlan?

av Solvig Oredsson

När den skånska sommaren står i sin skönaste blom anländer en gäst från sydliga nejder. Den har flugit över ängar, sjöar, berg och hav, buren av sin längtan. Den heter amiral och bär stolt sina utmärkelser som orangeröda och vita revärer på vingpetsarna. Snart finner den sin längtans mål: den ranka och högväxande skånska nällan. Varsamt lägger honan sina ägg ett och ett på bladens ludna översidor och när äggen blivit till larver och rullat ihop alla blad till små aptitliga rullrån är nässlan en barnkammare som sjuder av liv.

På nässlan intill håller årets näselfjärilsbarn på att bli till, fast de sitter på undersidorna och smaskar i sig av de närande bladen. Deras mammor vaknade till liv redan när deras vintergömoställe i uthuset träffades av solens första sommarstrålar.

En vandringsfjäril och en hemmafjäril, som har ett gemensamt – de älskar nässlan! Den närande och den beskyddande. Hela sommaren fladdrar fjärilarna runt och inspirerar till ljusa tankar, ”som virvlande fjäll från paradiset”, säger Harry Martinson i *Vägen ut*, och han avslutar dikten *Fjärilen*

”... jag är inte rädd
jag sitter på nässlan”

Vem mer än fjärilen älskar nässlan? Jo, för många av oss i Oppmanna-Vånga hembygdsförening håller kärleken till nässlan på att tillväxa år från år. Från Harry Martinson, som i sin ungdom vistades i trakten, fick vi vår nyfikenhet. Varför kallade han den bok där han berättar om sin barndom för *Nässlorna blomma?* Med stora ögon, förstärkta med lupp, iklädda rejäla skyddshandskar, har vi närgånget studerat nässlorna. De små ettriga frönällorna som rensas bort från rabatter och grönsaksland, och de



Amiralen – vandringsfjäriln
Nässelfjäriln - hemmafjäriln

Artikelns Illustrationer kommer från Wikimedia.

ståtliga brännässlorna. Att de senare bränns illa och är sega och vrånge att tas med, det vet de flesta av oss. De måste bära på en hemlighet som de envist försvarar! Och nässlorna blommar – med små ljusgröna, oansenliga blommor fästade på tunna snören i rikliga klasar, som får stjälken att digna när blommorna utvecklas till frön.



Brännässlan, både älskad och hatad

Vad är nässlans hemlighet? Våra förfäder visste det. Och de älskade nässlan! Under många århundraden har nässlan tjänat människan och varit en trogen följeslagare. Mycket tidigt avslöjade våra förfäder vad som döljer sig i stjälken under den stickiga ytan. Nättla kallade de denna användbara växt, när de kom på att det lätt gick att utvinna sega, hållbara trådar att tvinna till rep och binda fångstnät av. Innan li-

net infördes till Norden var nässlan den viktigaste spånadsväxten och den gav starka rep och tågvirke. Snart lärde människorna att efter omsorgsfull bearbetning med rötning, bråkning, skäktning, kardning och spinning blir nässlans fibrer som finaste silke. De skjortor som syddes av denna fina nättelduk var så lena mot huden att man ibland tillskrev denna vävnad övernaturliga egenskaper.

Nässlan rymmer fler hemligheter! Exakt när de övriga delarna av nässlan började användas vet man inte, men i läkemedelsböcker från 1600-talet är listan över användningsområden lång och under det nyttighetsälskande 1700-talet skriver man ner de traditioner som fanns. Och de är många och tyder på en uppfinningsrikedom utan like. För de fattiga var den näringsrika nässlan ibland skillnaden mellan liv och död. Nässlor är lätta och tacksamma att odla, stenbunden mark passar bra och den är tacksam för lite halvtruten halm som gödsel.

Runt övergivna hus och torpruiner kan man idag se hur nässlorna dröjer sig kvar och minner om hur människor en gång levde. Att kreaturen mår bra av torkade nässlor och att korna mjölkar bra efter nässeltillskott, liksom att grisar med fördel kan få hackade nässlor inblandade i sörpan, visste de gamle.

Hackade nässlor, blandade och uppkokta med havremjöl gavs dagligen åt hönsen, liksom nässelfrö så att äggulan blev sprängfylld med nyttigheter. Dekokter av rötterna botade många krämpor och av blötlagda nässlor blev närande gödselvatten.

Idag vet vi att nässlan är näringsrik och nyttig, full av vitaminer och närsalter. Djuren visste det säkert före människan och för att hindras från att bli uppäten innan den hann utvecklas utrustades växten med de vassa brännhåren, som likt kanyler snabbt sticker genom huden och sprutar in sitt gift. Vem har inte någon gång känt av de kliande nässelutslagen? Så snart växten torkas, hackas eller kokas försvinner giftet och bara nyttigheterna finns kvar. En hel del nässlor används idag i hudvårdsprodukter och i matlagning.

Nässelslingan heter den tur runt Oppmanna och Vånga socknar som på "Harry Martinson-vis" vill göra besökarna nyfikna på naturen, på ett storslaget författarskap och på hur människorna levde och tänkte förr. När vi i hembygdsföreningen guidar runt bjuder vi ofta på en kopp nässelte, spetsat med ett

uns äppelmust, för den drycken är så rogivande att var och en närmar sig sin vilopunkt, sin trygghet – liksom fjärilen. Besökaren kan dessutom prova på nässelsocker, nässelvåfflor med laxröra, köpa små nässelvättar eller trähästar med nässelman eller varför inte ett litet bokmärke av nässeltråd?

Ibland samlas vi i hembygdsföreningen för att återuppliva den gamla tekniken att bearbeta nässlor och det är en seger när vi lyckas få fram tråd nog till små vackra grönskimrande vävnader. De pappersark vi hittills lyckats framställa av nässelfibrer har en viss klumpig charm, som kan förstärkas med inlagor av torkade blommor.

En sak har vi lärt oss och det är att det kräver både envishet och flinka fingrar när man ska umgås med

nässlor. Säkert är att vi har lyckats väcka både nyfikenhet och lust att utforska nässlans möjligheter! Små nässelodlingar börjar växa upp igen runt husen. Någon påstod att nässelrötterna är Nordens ginseng. Visst innehåller väl nässelfröna naturligt östrogen? sa en annan. Fler och fler recept på spännande nässlerätter dyker upp... Det ryktar att någon håller på att framställa öl av nässlor...

Under tiden funderar vi vidare på varför Harry Martinson valde rubriken Nässlorna blomma... Och om det verkligen är sant som han skriver, att fjärilarna har öronen under fötterna...

*Oppmanna–Vånga hembygdsförenings
årsskrift, 2003*

*Rik återger naturen sinnets fröjd och säger klart
med blom och fågelljud
hur gräset är, hur fjärilen förnöjd hos ängen gläds
i lätt och härlig skrud.*

(Ur Sommarpsalm, Dikter om ljus och mörker, 1971)

Om bi som nyttodjur och historik kring biodling.

Text: Thord Kristiansson Foto: Ellen Kristiansson



"Så som biet samlar honung och ilar bort utan att skada blomman, så må den vise leva på jorden"

Dessa kloka ord av Buddha får inleda min artikel. Sedan urminnes tider har honungsbi varit en naturlig del vid de platser där människor har bosatt sig. Till att börja med letade man upp vilda bi ute i skog och mark. Honung var oftast den enda källan till sötsaker. Men de senaste hundra åren har bina befunnit sig i närheten av bostaden i olika typer av kupor tillverkade av människor. Till en början var man tvungen att avliva sina husdjur på hösten för att komma åt honung och vax, Detta utvecklade sig så småningom till att man byggde kupor som gick att dela på och ett system med löstagbara ramar som gick att lyfta ur kupan. På det viset gick det att låta bina övervintra och det gav också fördelen att säsongen kunde starta tidigare. En fördel för alla parter.

Under medeltiden och under kyrkans och klostrens inflytande ökade vaxanvändandet. Vid den tiden skulle varje altare ha ett brinnande vaxljus dygnet runt och som symboliserade Jesu liv och som därför aldrig fick slockna. Kyrkan uppmanade t.o.m. bönderna till att dricka mjöd. Då honungen användes vid framställningen av drycken och på detta sätt ökade då också vaxproduktionen.

Om honungsbi och dess produkter

Man har funnit bi i fossil som visar att de fanns på jorden för 100 miljoner år sen i sin nuvarande form. Människan har funnits här i 600 000 år. Första kända kontakten mellan bi och människa skedde för ca 20–30 000 år sen (enl. grottmålningar i Sydeuropa).

Där människor länsade binas bo på honung.

Egyptierna sysslade med vandringsbiodling, dvs. flyttade bikupor längs Nilen för ca 3 500 år f.Kr. Angående honungens hållbarhet, hittades vid utgrävningar av Tutanchamons grav från 1300 f.Kr honung som fortfarande gick att äta.

Vax och honung användes av egyptierna vid mumifiering. Grekerna använde vax till magi i voodoo-dockor.

Glöm inte Ikaros som flög mot solen med vingar gjorda av fjädrar fastsatta med vax. Det gick ju inte så bra då vaxet smälte då han närmade sig solen.

Romarna använde vax till vaxtavlor att skriva på.

I Norden har vi använt vax och ätit honung sedan bronsåldern.

Kyrkan och staten tog ut tionde i vax. Då räckte det inte med att skörda honung och vax från vildbi. Då började biodlingen och framtagande av olika typer av kupor.

Pga vaxets stora värde var det under en tid dödsstraff om någon stal en bikupa. Det går åt 8 kilo honung för att producera ett kilo vax.

I modern tid används vax till:

Färgpigment = vaxkriter

20–30% vax och olivolja= Cerat

10% vax+olja =mjukgörande och fuktbevarande salva

Bivax – matolja och karamellfärg= Läppstift

Svart pigment-terpentin-vax=Vattenavstötande skokräm

Vaxad polyestertråd= Tandtråd

Bonvax till korkmattor etc. etc.

Om honungsbiet

Drottningen lägger ca 2–3 000 ägg per dygn under sommarsäsongen och under sin livstid (3 år) ca 500 000. Det finns 20 – 75 000 individer i en bikupa.

Dragbin samlar in nektar-, pollen-, propolis och vatten.

Ambin städar, sköter om ägg, yngel och puppor i kupan.

Drönarna står tillsammans med drottningen för fortplantningen och åker ut ur kupan vid drönarslakten i september.

Vaktbin skyddar från rövare och mot främmande ämnen och gifter från att komma in i kupan. Alla arbetsbi är sterila honor som går igenom de olika

arbetsuppgifterna under ett liv. Från ambi till dragbi. Slutar ofta sina liv med att vingarna är uppslitna.

Dock kan bin retardera och föryngra sig själv om det blir brist på ambin. Ännu ett forskningsområde som pågår.

Honung: 20–25 kg/kupa och säsong, Rekordet 225 kilo i en kupa hos en biodlare i Jämtland.

Propolis, bikitt, är en produkt från bin som de använder för att laga sitt bo, till exempel genom att fylla igen springor för att stoppa drag. Råvaran till biets produktion av propolis är kåda från barrträd och harts som finns utanpå knopparna hos vissa lövträd. Propolis anses ha hälsofrämjande egenskaper och äts därför av människan som hälsokost.

De hälsobefrämjande egenskaperna består bl.a. i en antibiotisk verkan. Till exempel mot streptokocker som kan ge halsont.

Propolis används i vissa stockoljor för gevärskolvar i trä samt även av gamla italienska fiolbyggare.

Mat-pollen: 100 g pollen innehåller lika mycket protein som 500 gram nötkött, men i en för kroppen lättillgängligare form. Pollen är därför en utmärkt proteinkälla för vegetarianer. Följande vitaminer finns i pollen: B1 (tiamin) - B2 (riboflavin) - B6 (pyridoxin) - Pantotensyra - Folsyra - Vitamin C - Vitamin D - Vitamin A - Vitamin E – mm.

Det är fullt möjligt att samla in ca 300 gram pollen/dygn från en kupa. Motsvarande 1 ½ kilo nötkött. Dock rekommenderas att skatta cirka 10 % för att inte belasta bina för mycket.

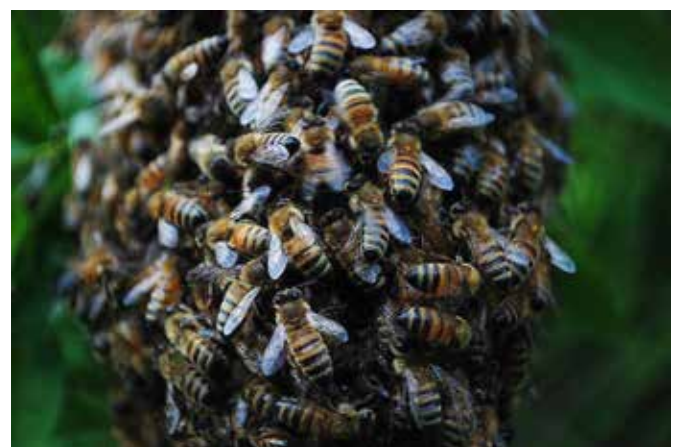
Bivax: När honungsramar processas i en slunga, utvinns honung (ca 99 %) och bivax (ca 1 %). Förr var det vanligt förekommande med bivax i ljus och tillsammans med linolja (ibland även trätjära) som impregnering i oljerockar, tältdukar, presenningar mm. Bivax kan också förekomma i olika slags salvor och även i konfektyr och livsmedel som ytbehandlingsmedel och har E-nummer E 901.



Rinnande honung.



Honungskaka



En bisvärm i ett träd.

Om björken och dessa olika användningsområden för människor och djur.

av Thord Kristiansson

Björkens latinska namn är *Betula*. Det är ett växtsläkte med minst ett 40-tal arter i familjen björkväxter. I Sverige växer tre arter av björksläktet: vartbjörk, glasbjörk och dvärgbjörk. Användningsområdena för både människor och djur är verkligen imponerande. Nu skall vi titta på den från rot till topp.

Rötterna kan efter behandling användas till att sy ihop olika saker till exempel olika näverarbeten som svepskar och annat. Har själv en burk i näver avsedd för kaffebönor som är hopsydd med björkrot. Men roten går också att använda till flätning av olika typer av korgar.

Förr gjordes ofta förningskorgar, korgar man bar mat i. Man tillverkade även ostkorgar som användes vid osttillverkning.

Löven: Björklöv kan användas till färgning av ullgarn. Färgerna man får fram är gulgröna färgtoner, kulören är beroende på vilket betmedel som garnet behandlats med. Men till björklöv är det inte nödvändigt med betmedel men för att förlänga hållbarheten kan man använda alun (kaliumaluminiumsulfat) i färgbadet. Färgning med försommarlöv ger högre ljushårdighet än den med sensommarlöv.

Björkbark kan också användas till färgning av ullgarn. Färsk eller torkad bark från arterna i björksläktet ger en rödbrun färg på obetat garn och en gulbrun på alunbetat material. Är garnet krombetat erhålls en grönbrun färg.

Som foder till djuren: Lysinnehållet i björklöv är en av de tjugo aminosyror som är byggstenar i proteiner. Den är en av de essentiella aminosyror som kroppen inte själv kan tillverka, utan som måste



En överlevare. "Jag vill INTE bli klippt av Vägverkets maskiner"

tillföras genom födan. I löven av björk och al kan den vara högre än i gräs. Energiinnehållet i skördade löv uppskattas i den äldre litteraturen motsvara ett medelgott hö.

Björksav: hälsodryck, vin, champagne, björksirap

Björk kan tappas på sav om våren, innan bladen slår ut. Man borrar helt enkelt ett hål i stammen och knackar in ett rör och hänger ett kärl på röret för att samlas upp saven. På ett par timmar kan man från

en medelstor björk få ut 2–3 liter. Björksaven är drickbar och kan användas vid matlagning. Den kan också kokas för att få tjock, söt björksirap som liknar den mer kända lönnsirapen. Eftersom björksav innehåller 2–3 procent enkla sockerarter kan den jäsas till en vinliknande dryck. Björkvin från bl.a. Grythyttan finns vissa år i Systembolagets beställningssortiment, liksom mousserande björkvin och björkkryddad snaps.

Av nyutslagna blad kan ett **C-vitaminrikt te** kokas. Den gröna innerbarken kan användas till avkok hela året om, men dess näringsvärde är lågt. Under vinterhalvåret (oktober till maj) kan knopparna ätas, råa eller kokta. Björk betraktas som en av de 14 viktigaste vildväxterna i en överlevnadssituation.

Historiskt har björken använts för **framställning av xylitol**, som även kallas björksocker och som används som sötningsmedel. Xylitol kan användas av diabetiker då sockret har 75% mindre kolhydrater än vanligt socker. Nu för tiden används istället olika sorters lövträ och majs för industriell framställning.

Ved - Virke: Björkved är välkänt som en långsambrinnande ved och en god värmekälla, som värmer flera gånger. Både vid fällning-sågning klyvning och eldning. Hos vårtbjörk och glasbjörk kan det ibland förekomma utväxter på stammen. Dessa utväxter kallas masurbjörk och används inom både möbelindustrin och bland konsthantverkare.

Hemslöjd: Vispar. Samla björkris och gör rent riset från bark. Gör detta i lövsprickningen, när saven stiger, då släpper barken lätt på björkris. Knyt samman riset med rottråd eller en ståltråd. Skölj av i varmt vatten friser vispen som sedan är klar att använda i hushållet.

Näverarbeten till hushållet: Olika typer av förvaringskärl



Förvaring av små saker i hushållet. t ex tandpetare.



Kaffeböner



Socketburk



Näverolja (Ryssolja) användes till att smörja in lädersaker som skor och seldon. Den grova, mörka barken som ofta finns på äldre träd eller nere mot marken kan man koka ryssolja på. Man gör på precis samma sätt som om man skulle koka tjära, men använder i stället den grova björkbarken.

Ryssolja luktar mycket starkt och har traditionellt använts i Ryssland och Sovjetunionen som lädersmörning, speciellt inom armén. Det fungerar mycket bra, men i de tidigare ockuperade länderna i Östeuropa fanns det människor som fruktade och hatade lukten av ryssolja. Därav namnet.

Receptet är ursprungligen publicerat 1746 av Linnélärjungen Pehr Kalm och baseras på gammal björknäver.

Björkaska / Pottaska: användes vid tillverkning av såpa, glas, krut, Glasyr till keramik, färgämnen, läkemedel, målarfärg och snus. Detta tillvaratagandet av askan gav för utmarksbönderna ett välkommet tillskott i kassan, lönsammare än tjärbränningen.

Pottaska ska ha använts redan av egyptierna 1000 f.Kr vid tillverkning av glas.

Bastu. Björkris med löv doppat vatten används ofta i en bastu för att öka njutningen av badet.

Utsmyckning: En lövad dansbana har vi väl alla hört talas om vid midsommartid. Oftast även en klädd midsommarstång med björklöv.

Goda råd: Musöron När björken har musöron till blad är det dags att klippa sina rosor.

Roligt knutet till björken. Det sades förr att när man körde förbi ett vägarbete stod alltid vägarbetarna och hängde på skyffeln och därför antogs det att skaftet på skyffeln var gjord av hängbjörk.

Allergier: Björk är den mest förekommande allergenkällan vid "hösnuva" på våren. I södra delarna av Sverige kommer besvären från slutet av april fram till början av juni. De flesta björkpollenallergiker reagerar även på pollen från al, hassel, ek och bok.

Användningsområde på senare tid. Att dricka te gjort på chaga eller sprängticka, som svampen också kallas, har blivit en stor (och dyr) hälsotrend. Chagan är fylld med antioxidanter och sägs ha magiska hälsoegenskaper. Den ser kanske inte så flärdfull ut där den sitter som en svart klump på björkstammar.

Men chaga, med sina magiska egenskaper, har tagit hälsovärlden med storm.

Ur Munka Ljungby-Tässjö hembygdsförenings medlemsblad, nr 3/2022

Snusdosa i näver och trä som många hade i sina fickor. Från denna kunde man lägga in en rejäl mullbänk.



Till sist, kan ni lista ut vad denna "näverpryl" har använts till? Svar längst ner på sidan.

Färga garn med svamp

av Linnea Hoff



Foto: Tomas Hoff

I början av 1980-talet kom jag i kontakt med Klara Karjel från Gullspång. Hon var textilkonstnär och gjorde fantastiskt vackra tavlor av svampfärgat garn. Jag har alltid varit intresserad av svamp och en svampfärgningskurs hos Klara gav ytterligare en dimension. Att färga med svamp är inte så gammalt. Det var först på 1970-talet som man började med svampfärgning i USA. Umeå universitet har haft svampfärgningskurser i många år. 2010 var vi i Sverige värdar för ett internationellt svampfärgnings-symposium.

Som alltid då vi nyttjar det som finns i naturen bör vi vara varsamma. Allemansrätt och allemansvett går hand i hand. Att plocka svamp är som att plocka äpple. "Trädet" = mycelet, svamptrådarna, finns i jorden, och svampen är frukten. Man kan inte utrota en svamp genom att plocka den, men sällsynt arter kan, genom att de får stå kvar, sprida sina sporer och på så sätt föröka sig. Därför är det viktigt att ha god kännedom om de arter man plockar.

Färgning

Jag tycker det är lättast att torka färgsvamparna. Då kan man samla under lång tid och färga när man fått ihop tillräckligt. Svampfärgning går till på samma sätt som växtfärgning.

Först betar man garnet med alun och vinsten så att färgerna bättre tas upp. Sen kokar man svampen en timme, låter vattnet svalna, lägger i det betade garnet, hettar upp igen till 90 grader, som bibehålles i en timme.

Garn och vätska får svalna och sen sköljer man garnet. Ull är ju ett levande material som reagerar på snabba temperaturväxlingar. Beroende på hur mycket färg det finns i badet kan man upprepa proceduren flera gånger och på så sätt få olika nyanser.

Även surhetsgraden påverkar resultatet. T. ex. kan ett färgbud som ger brun färg (motaggschamp) ge en intensivt blå färg om man höjer pH-värdet.

Det är bäst att färga utomhus eftersom en del svampar är giftiga, och så även ångan av dem.

Bra färgsvampar är olika arter av kanelspindlingar. En av dessa, rödskivig kanelspindling, kan man använda hatt och nedersta delen av foten och få en klarröd färg, medan enbart foten ger en gul färg. Om man

använder hela svampen blir färgen rödororange. En annan bra färgsvamp som är lätt att hitta är sammetsfotad pluggskivling som ger mörk grågrön färg.

Gammal Karl-Johan ger gröngul färg.

Limschamp (användes förr till att göra lim av, därav namnet) är en liten mörkt brunglänsande skälliknande champ som växer på fallna stammar av bok, ek och björk och ger mustiga mörkgröna nyanser.

Mest kända färgsvampen är nog ändå lystickan, en liten oansenlig ticka som växer på döda stammar av hassel, rönn och björk. En liten mängd champ ger en intensiv vackert lila färg åt en ansenlig mängd ullgarn.

2009 gav Hjärdis Lundmark och Hans Marklund ut en alldeles förträfflig bok om svampfärgning: *Färgsvampar och svampfärgning*. Hans Marklund var en mycket svampkunnig och skicklig fotograf, medan Hjärdis Lundmark är ledande i Sverige vad gäller att använda champ för färgning. Boken sålde slut och kom i ny upplaga 2018.

*Ur Oppmanna–Vånga
hembygdsförenings årsskrift 2012*

Tre torpträdgårdar i Emmislöv, Östra Göinge kommun

av Sven Jensén med bidrag från Gunilla Kärrdahl och Martin Järletoft

Projektet ”Skogens växter” ledde till inventeringar av tre torpträdgårdar i Emmislöv.

Artikeln har sitt ursprung i ett samarbetsprojekt mellan Regionmuseet i Kristianstad och Skånes hembygdsförbund, där Åsa Jakobsson och Brita Tronde respektive Pia Sander tog initiativet till projektet ”Skogens växter”. Vilka odlade och vilda växter finns kvar vid våra gamla torplämningar? Det var förresten en förutsättning i projektet, att torpen var övergivna och borta. Liknande tankar och funderingar har Carlberg (1987). Hon talar om om ”Växter i glömda trädgårdar” och många av hennes tankar känns igen, när man själv ägnar sig åt växter i torpträdgårdar.

Vi var tre personer i Göinge hembygdsförening, nämligen Gunilla Kärrdahl, Martin Järletoft och jag, som blev intresserade av att vara med i projektet. Efter en introducerande förmiddag på Regionmuseet bestämdes, att ett antal torpträdgårdar skulle inventeras och jämföras med varandra och i förlängningen med tidigare undersökningar av torpträdgårdar på andra ställen i Skåne.

Göinge hembygdsförening valde ut tre torp

Erik Norling gjorde 1979 en torpinventering (Norling 1979), som täcker alla torp i Emmislövs och Östra Broby socknar i nuvarande Östra Göinge kommun. I Emmislövs socken fanns flera torp att välja på men vi fastnade för tre torp, vilka vi hade goda kunskaper om och som verkade lämpade för projektet. De tre torpen var sedan länge borta och

hade fortfarande en del växter kvar. De utvalda torpen var Skoogs, Steens (Östbergs) och Julles (Lille Kalens). Se karta! Enligt Rydén (1990) skulle de tre torpen kunna klassas som ”förpantningstorp” med 49-åriga kontrakt, vilket skapade en långsiktighet och gav torparna en viss trygghet.

Covid 19-pandemin bröt ut strax efter introduktionen på Regionmuseet i Kristianstad och höll på att kullkasta allting men vi tre från Göinge hembygdsförening beslöt att inventera, så fick vi se vad som hände sen. Den 7 maj 2020 gjordes huvudinventeringen, där alla tre personerna deltog. Senare i maj, juni, juli och augusti gjorde jag kompletterande inventeringar på de tre platserna. Även Åsa Jakobsson och Brita Tronde besökte våra tre torpträdgårdar. Det kan nämnas, att en av torpträdgårdarna (Julles) inventerades 2005 av en grupp i Göinge hembygdsförening (Holmberg 2006). Samtliga tre torp har studerats i andra sammanhang och beskrivits av av Jensén 2007, 2009 och 2012.

Det är också intressant, att det på 1980-talet gjordes studier av tre andra torpträdgårdar i Brobytrakten bara någon knapp mil ifrån Emmislöv. De utfördes av Lena Gunnarsson (Gunnarsson 1988) och hon valde ut två torpträdgårdar på Haganäsudden vid Tydingesjön och en torpträdgård öster om Broby vid en backstuga. Samtliga tre torp hade övergetts på 1940-talet. Resultaten kan vara intressanta att jämföra med resultaten från de studerade torpträdgårdarna i Emmislöv.



Karta över torpen och deras trädgårdars placering i Emmislöv. 1 = Emmislövs kyrka, 2 = avtagsväg mot Höjden, 3 = Skoogs, 4 = Steens (Östbergs) och 5 = Julles (Lille Kalens). Gården Höjden ligger ca 200 m norr om Skoogs torp.

Inventeringsmetodik

Utöver vad som nämnts om tidpunkter för inventeringen kan nämnas att våra inventeringar delvis följde samma metodik, som Sköld & Svensson (2009) anger. Dock användes ingen situationskarta för växterna kring torplämningarna utan arterna antecknades bara kvalitativt. En del arter har emellertid angetts med växtplats i förhållande till torpgrunden och några har kvantifierats med enstaka, fläckvis eller många. Kategoriseringen av växterna var ungefär densamma som rekommenderades av Sköld & Svensson (2009). Besöken skedde som tidigare angivits under våren, sommaren och sensommaren 2020. Namngivningen av växterna följer Mossberg & Stenberg (2018).

Vad utmärker en torpträdgård?

Det var den folkliga trädgårdsskötseln som skapade torpträdgårdarna omkring 1850 (Dahlbeck 1985, 1987). En liknande uppgift lämnar Gunnarsson (1987).

En torpträdgård kan ha flera olika skepnader men vissa grundstenar är ändå gemensamma, såsom syrener (*Syringa vulgaris*) och ofta en blandning av vilda och odlade växter samt en blandning av nytto- och prydnadsväxter. I denna artikel presenteras tre torpträdgårdar, som har väldigt få gemensamma arter men ändå på sitt sätt typiska arter kring gamla torp. Olsson (1982) anger, att man förr ofta hämtade såväl nytto- som trädgårdsblommor direkt från naturen, vilket också stöds av t.ex. Gunnarsson (1988). Några

exempel på växter från naturen är strutbräken (*Mattuccia struthopteris*), blåsipppa (*Hepatica nobilis*), liljekonvalj (*Convallaria majalis*) och hassel (*Corylus avellana*). Man kunde också få skott av arter, som idag beskrivs som invasiva, såsom parkslide (*Raynouria japonica*) och humle (*Humulus lupulus*). Parksliden kunde användas som rabarber och ansågs dessutom vara vacker. Humle kunde ingå i torpkontrakten, genom att torparen skulle leverera en viss mängd humlekottar. Ovanstående påståenden styrks av många forskare såsom Gunnarsson (1987) och Sköld & Svensson (2009). Redan här kan nämnas, att vi inte hittade humle i någon av torpträdgårdarna, vilket var förvånande.

Kålhaven fanns på de flesta torpen och kunde innehålla många fler nyttigheter än kål. (Agerhem 1981, Johnsson & Johnsson 1981, Hansson 1997). På vissa håll utvecklades kålhaven till att även innehålla lustblommor och dekorationsblommor, vilka kunde förekomma i bjärta färger (Johnsson 1920).

Växtsammansättningen i torparnas trädgårdar kunde skilja mellan olika byar – ja, t.o.m. mellan olika delar av byar. Det berodde på, att kvinnorna (det var ju de som ansvarade för trädgården), bytte växter med varandra (Johnsson 1920, Gunnarsson 1988, Holmberg 2006). En annan förklaring kunde vara att man fick växter från gods och gårdar där man arbetade. Detta kunde skapa vissa skillnader inom byn, då det fanns många olika gårdar att ha som arbetsplats. Man vågade dock inte avvika för mycket från det vedertagna för att inte verka högfärdig. Ibland påtalade t.ex. prosten i församlingen att man skulle odla en viss växt och det satte sig ingen emot (Gunnarsson 1988). Vid 1800-talets slut började antalet plantskolor att öka markant och dessutom satte fröförsäljningen fart. Detta skapade större likheter bl.a. i torpträdgårdarna. Det gällde förstås att ha råd att köpa fröer och planter.

Tillgången till mark var viktig

Trädgårdarna kunde också variera i utseende av andra skäl än ovan anförda. Marktillgången var ett av dem. I valet mellan odlad jordbruksgröda och trädgård på samma yta blev valet i regel jordbruksgröda. Som ovan nämnts var trädgården och dess odlingar i regel kvinnans skötebarn och hon var synnerligen beroende av mannens inställning till dessa odlingar. Om det

fanns gott om mark kunde hon få en större areal och vice versa om det var ont om mark eller om husfar ansåg det onödigt. Gunnarsson (1988) använder begreppet ”kvinnans åker”.

Presentation av tre torp med tillhörande trädgårdar:

Skoogs

*Koordinater Sweref N 6232197 E 446229
(Kartor (skogsstyrelsen.se))*

Namnet Skoogs torplämning till trots, bodde där andra människor i torpet före Skoogs. Det låg under Emmislöv 3 ända fram till 1911, då det friköptes. Den mest kände invånaren i detta torp var Pehr Johnsson, som föddes där den 15 april 1873. Föräldrarna Agda och John Persson bodde där en tid varefter de flyttade ner till Emmislövs by. Pehr Johnsson tillsammans med några andra brobybor var ju Göinge hembygdsförenings och Broby hembygds-parks grundare 1918 respektive 1921. Pehr blev först lantbrukare, vilket passade honom dåligt, och han flyttade 1912 till Broby och blev skriftställare. Torpet beboddes efter Agda och John Persson av familjen Johan och Hanna Skoog, först som torpare 1886 till 1911, då torpet friköptes och de blev gårdsägare. Det var ingen mindre än Pehr Johnsson som sålde gården till paret Skoog.

Torparkontraktet från 1884 har jag hittat i Christer och Magdalena Perssons gårdsarkiv på Emmislöv 3. Därefter drev familjen Skoog gården till 1923, då den såldes till Nils Nilsson (1860-1945) och hans hustru Elna (1864-1948). Deras dotter Sigrid var gift med Oscar Lind på gården Höjden. Göran Åkesson bodde på gården Höjden med sina föräldrar och syskon efter Oscar och Sigrid Lind. Jag hörde för övrigt i min barndom, att Skoogs också kallades ”Mommestas”, vilket kan emanera från att Oscars och Sigrids barns mormor (Elna) bodde i Skoogs torp i 25 år. Och i Göinge säger man ofta ”mommo” i stället för mormor och den ”göingska” genitivformen blir ”Mommestas”.

Gården beboddes fram till omkring 1948. Boningshuset och ladugården revs ca 1950. En lada från den gamla gården fanns kvar till slutet på 1970-talet, då den blåste ner i en storm.



Skoogs (t.h.) som det såg ut på 1960-talet. Syrenerna blommar rikligt i bildens vänstra kant. I bakgrunden syns den gamla ladan. Mitt på ängen står ett äppelträd, som inte finns kvar idag. Mannen som cyklar är Emil Nilsson (1895-1979), som bodde på Knubbatorpet bredvid gården Höjden. Notera att Emil cyklar i vänstertrafik.

Man finner idag utan problem grunden till gårdens stall och till boningshuset och till dess lilla källare. Även brunnens placering är lätt att hitta.

Fastigheten som under många år bar beteckningen Emmislöv 3:15 (3:12) tillhör idag efter några marktransaktioner under 1900-talet Emmislöv 8 (Höjden). Området betas av nötkreatur årligen ganska sent in på sommaren, så att trädgårdsväxterna hinner blomma. Det finns en artikel om bl.a. tre gammeldags rosor vid torplämningen (Jensén 2012).



Skoogs torp (den enda bilden som finns av torpet). Hitre gaveln av boningshuset vetter mot Getaberga bys ägor. Den bortre gaveln låg alldeles intill fågatan, som är den väg man idag kör fram till torpet och vidare upp till gården Höjden. Det är i den delen som de flesta gamla trädgårdsväxterna finns kvar. Byggnaden, som ligger vinkelrätt mot boningshuset, är det gamla kostallet. Fotot i Göinge hembygdsförenings arkiv.

Steens (Östbergs)

Koordinater Sweref N 6232207, E 44720. Kartor skogsstyrelsen.se

Steens torplämning är efter ett torp som byggdes 1870 av Bengt Östberg. Han avlöstes av familjen August och Maria Steen 1902. Ett kontrakt från maj 1902 och andra dokument om torpet har jag fått tillgång till via Christer och Magdalena Perssons gårdsarkiv samt Ingemar Steens familjearkiv. Ingemar Steen är barnbarn till August och Maria. Maria dog 1939 och August 1964. De fick 6 barn som uppnådde vuxen ålder och två av döttrarna bodde hemma alla år fram till sin död.



Steens (Östbergs) torp som det såg ut på 1950-talet: Bilden är färglagd. Notera vinbärsbuskarna i förgrunden. Man hittar fortfarande enstaka röda vinbärsbuskar.

Familjen Steen bebodde torpet fram till 1959 och lämnade det definitivt några år in på 1960-talet. Jag såg ofta döttrarna Steen cykla nerifrån Emmislövs by, där de bosatte sig 1959, upp till sitt kära torp under flera år efter flytten.



August Steen med sina tre döttrar Astrid, Lisa och Anna framför huset omkring 1955. Som framgår av bilden fanns det en hel del trädgårdsväxter. Framför personerna växer påskliljor och t.v. växer silverarv (*Cerastium tomentosum*). Av alla odlade växter finns endast ett fåtal arter kvar idag. Påskliljor och silverarv hör till de som har försvunnit. Foton: Ingemar Steens familjearkiv.



Steens torpruin 2020. I bildens centrum låg Steens torp och rakt fram i bilden låg den lilla åkern. T.v. vid torpets västra gavel växer fortfarande den gamla buxbomsbusken. Som framgår av bilden är igenväxningen påtaglig.

Torpet revs 1980, men än idag är det lätt att hitta husgrunden och trappan som ledde upp till huset. Den uppodlade jordlotten vid torpet är helt igenvuxen precis som hela den plats där torpet låg. Rester av den gamla trädgårdsstrukturen kan anas.

Julles (Lille Kalens)

Koordinater Sweref N 6232159, E 447102 (Kartor skogsstyrelsen.se)

Vid Julles torplämning kan man fortfarande se husgrunderna både till boningshus och till ladugård. Dessutom hittar man tydliga rester efter det gamla brygghuset. Torpet uppfördes i slutet av 1860-talet av Karl Magnusson (Lille Kalen). Han bodde i torpet med sin hustru Anna från Oppmanna och deras barn. Sammanlagt fick de 8 barn varv 5 nådde vuxen ålder. Fyra av de fem överlevande barnen flyttade successivt till Amerika och det blev yngste sonen Julius, Julle kallad, som så småningom skulle överta gården.

Karl Magnusson friköpte torpet 1911 och därmed omvandlades torpet till gård (Emmislöv 3:7) och Karl kunde titulera sig småbrukare. Det är intressant att den som hjälpte Karl med friköpandet var återigen Pehr Johnsson, som vid denna tidpunkt ägde marken på vilket torpet var beläget. Ägodelningen och friköpandet finns dokumenterat i lantmäteriakten 11-EMM-82. Karl dog 1913 70 år gammal och hans hustru Anna dog 1934. När Karl var död hade Julle redan tillträtt gården och hans hustru hette Anna precis som mamman. Deras enda barn var en son, Artur, och han blev den siste invånaren på gården.

Artur Karlsson flyttade ifrån gården 1970 men behöll och skötte den fram till sin död 2000. Därefter övertogs gården av en person från Hjärsås, Inge Wennheim.



Julles (Lille Kalens) som det såg ut omkring 1900. Notera den begränsade trädgården framför huset i form av en kålhav.

Senare utvecklades framsidan av huset till en prydnadsträdgård och än idag hittar man där flera trevliga arter, såsom liten rosenkvitten, morgonstjärna samt kaukasiskt och mongoliskt fetblad. Naturligtvis är också syrenen närvarande.

Huset och uthuslängorna brann ner till grunden 2003. Än idag ser man den gamla trädgårdsstrukturen med såväl fruktträd som perenner och prydnadsväxter. Det förefaller som om (Julles och) Annas trädgård har varit mycket mer divers och omfattande än de båda andra torpträdgårdarna vid Skoogs och Steens.

Likheter och olikheter mellan de tre platserna

De tre torpträdgårdarna har fått sin växtsammansättning och utformning under senare delen av 1800-talet och framför allt under 1900-talets första hälft. De är således präglade av såväl lokala traditioner som influenser utifrån. Men det intressanta är ändå, att de har legat förhållandevis isolerade och helt utan påverkan under de sista 60-70 åren (jfr Sköld & Svensson 2009). Inget av torpen har heller varit sommarstuga. Egentligen är det förvånande att det finns så mycket kvar av den tidigare odlade mångfalden. På andra ställen, som legat utan mänsklig omvårdnad under ungefär lika lång tid, är nästan allting borta vid det här laget.



Julles hade fortfarande öppna åker- och ängsmarker på 1960-1990-talen. Sedan började en allmer accelererande igenväxning. Fotot t.v. är från ca 1900. Fotot ovan är från 1960.



På bilderna hittar man i resterna av trädgården bl.a. påsklilja och på bilden en vacker stormhattsplanta. Fotona är tagna 2020.

I Julles trädgård – fast det var hustru Annas skötebarn – finns det flest arter och mest av allting. Det kan tolkas som så, att man där hade mest jord att använda till trädgård åtminstone jämfört med granen Steens. Hos Julles har det säkerligen funnits flera sorters äpplen; troligen fanns det såväl söta som sura äpplen, vilket var vanligt i gamla torpträdgårdar enligt Johnsson (1920). Vi har inte gjort någon utredning om detta utan bara konstaterat att hos Julles fanns det flera äppelträd och hos Skoogs fanns det ett äppelträd. Äppelträden är idag i ett ganska dåligt skick eftersom de har haft en fri och oansad utveckling under många decennier.



Vid entrén till Julles från väster finns åtskilliga gamla äppelträd och ett päronträd. Många fruktträd är i dåligt skick. Idag är platsen lite mer igenvuxen men ännu lever de gamla fruktträden. Foto Nina Holmberg 2005.

Steens torp blev aldrig friköpt och man hade en begränsad jordlott. Trädgården och den odlade mångfalden blev troligen därför mera begränsad. Trots detta hittade vi ganska många intressanta arter där.

Det har säkerligen funnits ett utbyte mellan Steens och Julles. Man lånade t.ex. fläsk av varandra enligt en dagboksanteckning och Steens köpte ibland mjölk hos Julles. Därför kan vi våga gissa att man också bytte växter med varandra. Således finns björkspirea på båda ställena. Likaså hittade vi hesperis/trädgårdsnattviol, fingerborgsblomma, stormhatt och buxbom på båda torpen. En liten intressant notering är, att kirskaal bara finns hos Julles. Trots ivrigt sökande har den inte hittats vid Steens torp. Kirskaalen har ju varit en grönsak man odlade; likaså kunde man gynna nässlor för användning i hushållet

Skoogs torp är det torp som övergavs först av de tre torpen. Det skedde i slutet av 1940-talet och i början av 1950-talet revs boningshuset och ladugården. Trots det kan många odlade växtarter fortfarande be-

skådas varje vår och sommar. Provensros och jungfruros växer nära vägen och får nog hjälp av kantklippningen där. Gräsmarken i den tidigare trädgården hålls nere de flesta år genom bete och det underlättar för odlade och vilda örter att finnas kvar. Balansen mellan betets för- och nackdelar är viktig; för tidigt bete innebär att den odlade mångfalden missgynnas och för sent bete får samma effekt, nämligen att den odlade mångfalden missgynnas av att gräsfilten tar över dominansen.

Begreppet kulturarvsrelikter kan verkligen påvisas i de tre trädgårdarna. Dessa relikter innebär, att odlade arter finns kvar långt efter att odlingarna har upphört (Andréasson m.fl. 2013). Tyvärr finns inga skötselplaner för dessa tre trädgårdar utan med tiden kommer de att bli en del av det övriga landskapet. Jag vet redan nu, att vissa arter har minskat och t.o.m. försvunnit under de år jag har passerat de tre trädgårdarna. Jag minns t.ex. att det fanns strutbräken, påsklilja och vallört i Julles trädgård vilka saknas idag, att antalet pingstliljor var många fler i Steens trädgård och att antalet snödroppar tidigare var fler i Skoogs trädgård. Det är en tråkig utveckling men lätt att förstå när ingen skötsel förekommer.

Det hände också, att man tog med sig en del blommor när man flyttade till ett nytt ställe. Jfr Sköld & Svensson (2009). Det skulle varit väldigt intressant att veta om familjen Steen tog några blommor med sig ner till byn, när de lämnade torpet 1959. Det skulle faktiskt inte förvåna mig om dessa idoga och trädgårdsälskande människor gjorde så.

Tyvärr saknar vi referenser, då det finns få data hur torpträdgårdarna en gång såg ut och hur de varierade i utseende. Möjligen kan von Linné (1977) i sin skånska resa 1749 ge någon vägledning. I en del hembygdsföreningar finns förteckningar över trädgårdsväxter som funnits kring de stugor de sköter, men det kan ha ändrats i förhållande till hur det en gång såg ut i original.

Vårdträd

Man hade ofta vårdträd på torpen och gårdarna. Flera olika arter kunde förkomma. Vid Julles finns än idag en ask, som tyvärr för en tynande tillvaro pga. askskottsjukan. Hos Steens fanns en lind, som besöks flera gånger och får betraktas som ett vårdträd.



Vårdrädet vid Julles är en ask, som har funnits vid boningshusets gavel under mycket lång tid. Bredvid den växer en buxbomsbuske. Tyvärr drabbades asken av branden 2003 men grönskade ändå de kommande åren efter branden. Övre bilden är tagen 2013 och på undre bilden hade askskottsjukan reducerat livskraften avsevärt.

Idag finns ingenting som påminner om ett sådant vid Skoogs torplämning, men på fotot av torpet kan man ana ett träd vid gården; det var kanske en lönn, som var ett annat populärt träd liksom alm och ek (Sköld och Svensson 2009).

Som nämndes i inledningen gjorde Gunnarsson (1988) inventeringar av tre torpträdgårdar i Broby och det kan kortfattat vara intressant att jämföra dem med de tre trädgårdarna i Emmislöv.

Kulturarvsrelikter vid de tre torpen – en del har försvunnit

Lena Gunnarssons trädgårdar hade varit övergivna i drygt 40 år och de tre i Emmislöv i 60-70 år. Några arter finns i båda sammanhangen, såsom syren, vintergröna och påsklilja. Arter som fanns i Broby men inte i Emmislöv var t.ex. daglilja (släktet *Hemerocallis*) och rödfibbla (*Hieracium aurantiacum*). Arten tersen (*Prunus domestica* ssp. *insit. x spinosa* (en korsning mellan krikon och slån) har vi inte hittat med säkerhet i Emmislöv men Gunnarsson väl i Broby. Det intressantaste är trots allt de arter som finns på båda orterna och som då indikerar s.k. torpväxter.

Torpträdgårdarnas framtid

Många forskare hyser ringa hopp om att de övergivna torpträdgårdarna skall finnas kvar för evigt (Sköld & Svensson 2009, Carlberg 1987 med flera). Redan efter några år eller årtionden försvinner många efter att de har övergivits och artantalet börjar reduceras.

Den odlade mångfalden klarar inte att finnas på plats utan ans och vård. Det finns också ett antal hot utifrån, som är svåra att gardera sig mot. Granplantering, vägdragningar, igenväxning och hårt bete är några av hoten.

Man har emellertid fått upp ögonen för dessa trädgårdar och vet betydelsen av de gamla torpväxternas genetiska potential och det kan bli räddningen för om inte torpträdgårdarna så åtminstone för de växter som en gång var så viktiga för torpinvånarna i form av mat, medicin och skönhet.

POM

POM, Programmet för Odlad Mångfald, har haft en stor betydelse. Den senast programperioden är 2016-2020 och för åren 2021-2025 finns en ny programperiod.

Det är lite oklart vad som egentligen är torpväxter. De är ju inte unika, men kompositionen är ibland speciell. Gunnarsson (1987) har flera intressanta sidor i sin bok, där man kan läsa om hur länge växter funnits i Skåne och Sverige. Hon tar också upp varför man odlade de olika arterna.

*Ur Göinge, Hjäsås och Knislinge
hembygdsföreningars årsbok 2021*

Tack

Tack till Åsa, Brita och Pia för ett utmärkt initiativ. Tack också till Gun Larsson för hjälp med utredningen av ägarförhållandena och släktskap på Skoogs torp, till Christer och Magdalena Persson för tillgång till deras gårdsarkiv och till Ingemar Steen i Arkelstorp för hans generositet med foton och dokument.



Betande djur i den gamla trädgården vid Skoogs. De står vid ett äldre äppelträd, som är beläget nära gaveln ut mot fägatan. Fägatan är tillfartsvägen upp mot gården Höjden. De betande djuren är en garanti för att området inte växer igen. Samtidigt får inte betet bli så intensivt att det spolieerar kulturväxterna på platsen. Till höger om den närmaste kvigan syns en holländsk ros. De båda rosorna provinsros (röd) och jungfruros (vit) växer i kanten av fägatan.

Växtarter i de tre torpträdgårdarna. Odlade arter med fet stil

| Arter | Skoogs | Steens | Julles |
|---|----------|----------|----------|
| Träd | | | |
| Apel (olika äppelsorter) (Malus domestica) | X | - | X |
| Päron (Pyrus communis) | - | - | X |
| Avenbok (Carpinus betulus) | - | - | X |
| Ask (Fraxinus exelsior) | - | - | X |
| Lind (Tilia cordata) | X | X | X |
| Lönn (Acer platanoides) | - | - | X |
| Gran (Picea abies) | - | X | - |
| Σ antal trädarter | 2 | 2 | 6 |
| Buskar | | | |
| Syren (Syringa vulgaris) | X | X | X |
| Holländsk ros (Rosa x spaethiana) | X | -- | - |
| Provinsros (Rosa gallica grupp) | X | -- | - |
| Jungfruros (Rosa x alba) | X | -- | - |
| Hallon (Rubus idaeus) | - | X | X |
| Krikon (Prunus domestica ssp. insititia) | - | X | X |
| Buxbom (Buxus sempervirens) | - | X | X |
| Liten rosenkvitten (Chaenomeles japonica) | - | - | X |
| Björkspirea (Spiraea betulifolia) | - | X | X |
| Klasespirea (Spiraea billardii) | - | - | X |
| Plymspirea (Aruncus dioicus) | - | - | X |
| Kaprifol (Lonicera caprifolium) | X | X | X |
| Röda vinbär (Ribes rubra) | - | X | X |
| Tibast (Daphne mezereum) | - | X | - |
| Olvon (Viburnum opulus) | - | X | - |

Referenslitteratur

- Agerhem Bill 1981. *Den skånska haven*. – I: Åke Werdenfels (ed.) *Skånes hembygdsförbunds årsbok 1981*: 33-53.
- Anna Andréasson, Hans Guldager Christiansen, Tino Hjort Bjerregard och Lena Ansebo 2013. *Kulturreliktväxter. Levande fornminnen och hur vi bevarar dem*. – NordGen 2013. ISBN 978-91-981510-0-8
- Carlberg Birgitta 1985, 1987. *Växter i Glömda trädgårdar*. - I: *Samfundet för hembygdsvård* (Gunilla Lindberg ed.) *Den otröstliga ögontrösten*. ISBN 91-85124-68-0. *Bygd & Natur* 116-127
- Dahlbeck Nils. 1985, 1987. *Tankar kring svensk trädgårdshistoria*. - I: *Samfundet för hembygdsvård* (Gunilla Lindberg ed.) *Den otröstliga ögontrösten*. ISBN 91-85124-68-0. *Bygd & Natur* 15-22
- Gunnarsson Lena 1987. *Torpträdgårdar i Skåne*. – Sveriges lantbruksuniversitet. *Institutionen för Landskapsplanering vid SLU*. ISBN 91-57-63083-6
- Gunnarsson Lena 1988. *Torpträdgårdar i Brobytrakten*. - I: *Göinge hembygdsförenings årsbok årgång 67*: 25-42
- Hansson Marie 1997. *De skånska trädgårdarna och deras historia*. – Bokförlaget Signum i Lund AB. ISBN 91-87896-32-X
- Holmberg Nina 2006. *Ännu ett aktivt trädgårdsår tillända*. – I *Göinge hembygdsförenings årsbok årgång 85*: 25-34.
- Jensén Sven 2007. *En skoluppsats 1964, som blev en hyllning till Emmislöv*. - I: *Göinge hembygdsförenings årsbok årgång 86*: 40-46
- Jensén Sven 2009. *Två torp i Emmislövs socken- Steens och Julles*, -I: *Göinge hembygdsförenings årsbok årgång 87*: 116-150.
- Jensén Sven 2012. *Tre gammeldags rosor i Emmislöv*. -I: *Göinge hembygdsförenings årsbok årgång 91*: 109-114
- Johnsson Barbara & Göran 1981. "Haven" kulturhistorisk bakgrund.- Åke Werdenfels (ed.) *Skånes hembygdsförbunds årsbok 1981*: 7-24.
- Johnsson Pehr 1920. *Allmogeliv i Göinge. Kulturbilder från början och mitten av 1800-talet*.- Trelleborg 1920. Tryckeri AB Allehanda.
- Linné Carl von 1977. *Carl Linnaeus Skånska resa 1749*. – Bearbetad utgåva Stockholm.
- Mossberg Bo & Lennart Stenberg 2018. *Nordens flora*.- Bonnier fakta AB. ISBN 978-91-7424-526-4
- Norling Erik 1979. *Torpinventering 1979*. - I: *Göinge hembygdsförenings årsbok årgång 58*: 63-116
- Olsson Ulf 1982. *En botanisk utflykt till några torpruiner i Östra Göinge*. - I: *Göinge hembygdsförenings årsbok årgång 61*: 80-88
- Rydén Josef 1990. *Torpinventering*.- Riksförbundet för Hembygdsvård. *Bygd och Natur* 24 sidor. ISBN 91-85124-80-X
- Sköld Josefina & Christina Svensson 2009. *SYRENER I RUINER. En metod att inventera torpen och torparnas växter*. – Västmanlands hembygdsförbund och fornminnesförening. Se också internetadress nedan "Syrener i ruiner".

Internetadresser

Koordinater från Skogens pärlor. Kartor (skogsstyrelsen.se) <https://kartor.skogsstyrelsen.se/kartor/>

Syrener i ruiner. <https://www.jumpu.com/sv/document/view/32970356/syrener-i-ruiner-en-metod-att-inventera-torpen-och-skogsstyrelsen>

Handlingar från Lantmäteriet

- Torpkontrakt (49 år) 1884-11-09 för Johan och Hanna Skoog f. Bengtsdotter*
Köpebrev Skoogs. 1911-02-11 för Johan och Hanna Skoog
Köpebrev Skoogs. Nils och Elna Nilsson
Ågodelning Skoogs. 11-EMM-82
Torpkontrakt (49 år) 1902-05-19 för August och Maria Steen f. Persdotter
Ågodelning Julles 11-EMM-82

Historiska grödor får nytt liv i parken

av Julia Öhman



Våren 2022. Bönsorten Båstad tittar fram i hembygdsparken i Boarp. Foto: Anki Lönnberg

Välkommen till vårt gröna kulturarv! Du besöker nu Skånes och Sveriges första kunskapscenter för kulturarvsgrödor och lokal matkultur. Här växer det örter och bönor som var vanliga förr.

Så inleds texten på en informationstavla vid odlingslotten i Bjäre härads hembygdspark.

Men varför växer det örter och bönor i hembygdsparken? Och vad är egentligen kulturarvsgrödor? Ja, det visste knappt hembygdsföreningens ordförande Ingrid Thuresson heller när hon klev in genom dörren till en workshop om kulturarvsgrödor, arrangerad av organisationen Food Evolution på Landskrona teater 2019.

Tre år senare, försommaren 2022, växer det gamla sorter av örter och bönor i hembygdsparken som en del av ett treårigt Leader-finansierat projekt om historiska matkulturgrödor. Hur gick det till? Det ska du få veta, men först ska jag berätta vad kulturarvsgrödor är och varför de behövs.

Kulturarvsgrödor

Gråärterna Stäme och Väse, trädgårdsbönan Båstad, Östgöta gulärt, sockerärterna Martha och Lokförare Bergfälts jätteärt är några exempel på kulturarvsgrödor som odlas i parken. Gemensamt för dessa sorter är att de var vanliga i Norden förr i tiden, till vardags

som till fest. Men vid efterkrigstiden, runt 1950, försvann de mer eller mindre från våra odlingslotter. I dag är de ovanliga på marknaden och som färdig produkt.

Men det är synd, för kulturavsvgrödor är goda och smakrika, tåliga och de växer bra i vårt nordiska klimat. Att de dessutom är relativt lättodlade, nyttiga, näringsrika och har höga proteinvärden samt vackra blommor gör inte saken sämre.

Kulturavsvgrödorna är viktiga för mångfalden i våra jordar. Mångfalden stärker motståndskraften mot skadegörare och gör grödorna mer resistenta mot sjukdomar. Enligt Jordbruksverket klarade kulturavsvgrödor torkan bättre sommaren 2018 än vad konventionella sorter gjorde. Det bästa sättet att öka mångfalden är alltså att odla flera olika sorter. Dessutom för vi vidare ett kulturarv och ser till att dessa grödor inte försvinner.

Men varför försvann kulturavsvgrödorna från våra köksträdgårdar och måltider? Det finns flera förklaringar. Runt 1950-talet blev det allt mindre populärt att odla i sin trädgård. Det kanske rent av kändes omodernt? Vi gjorde hellre andra saker på fritiden



Östgöta gulärt, perfekt till ärtsoppan! Foto: Ingrid Thuresson

än att kravla runt i trädgårdslandet. Grönsaker, det kunde man köpa i affären! Odlingslotterna på våra tomter förvandlades till gräsmattor. Och när intresset för odling minskade slutade man att spara frön till nästa års utsäde.

Men kulturavsvgrödorna är på frammarsch. Många personer i Sverige har under flera år engagerat sig för att lokalisera, dokumentera och väcka de gamla sorterna till liv. Och trädgårdsodling har åter blivit populärt. Vi ser att många stjärnkockar vill tillaga och servera historiska sorter av gräart och kokböna till sina restauranggäster.

Tillbaka till Landskrona teater

Under seminariet Food talks, i Landskrona 2019, skulle deltagarna fördjupa sig i ett ämne inom livsmedelsproduktion. Det fanns olika workshops att välja bland. Vid entrén till en föreläsningssal stod det "kulturavsvgrödor". "Vad är det för något?" tänkte Ingrid. "Det vet jag inget om, dit går jag".

Agneta Börjeson, agronom och sakkunnig på odlad mångfald och kulturavsvgrödor, höll i workshopen. Under föreläsningen efterlyste hon skånska hembygdsgårdar som ville vara med i ett odlingsprojekt som handlade om att sprida kunskap om gamla grödor.

Det var inte många deltagare i salen. Men en som var där var odlaren Stefan Olsson från Grevie. Han satt på stolsraden bakom Ingrid. När Agneta Börjeson presenterade projektet knackade han Ingrid på axeln och sade "det där ska vi vara med i". "Säg ja." Sagt och gjort. Ingrid Thuresson anmälde intresse. Enligt henne var det endast Bjäre härads hembygdsgård som nappade på projektet i hela Skåne.

Reflektion och pandemi

Tiden gick. Det blev 2020 och 2021 och pandemin var påtaglig. Det var få besökare i hembygdsparken. Ingrid spenderade en hel del tid ensam i byggnaderna och utomhus på markerna. En tanke började ta form hos Ingrid. Vid ett tidigare tillfälle hade hon som ordförande fått en uppmaning från organisationen Tourism in Skåne att ta reda på vad som gör vår hembygdspark unik: Hur särskiljer sig Bjäre härads hembygdspark från de andra hembygdsgårdarna i Skåne?

Ingrid började ställa frågor till de besökare som kom till parken. Vad lockade dem till platsen? De allra flesta svarade "en kopp kaffe" eller "vacker utsikt". Ingrid tittade på byggnaderna, som är fyllda med gamla föremål, på de stora gräsyrtorna och det omkringliggande odlingslandskapet. Hon tänkte att grödor och odling hade en naturlig plats i parken. Odling kunde vara en länk mellan "förr och nu".

Det kändes nästan självklart mitt i detta vackra, gamla odlingslandskap. Ett projekt om kulturavsvgrödor och lokal matkultur skulle både locka och aktivera besökarna samt "sätta Bjäre på kartan".

Vid seminariet i Landskrona hade Ingrid Thuresson fått kontakt med konsulten Thomas Bardenstam. De höll kontakten och tillsammans började de skriva en ansökan för att få finansiering till projektet. Den 29 december 2021 fick hembygdsgeningsen besked om att de blivit beviljade stöd. Det var mitt i vintern, men tiden går fort, och våren stod runt hörnet. Nu var det dags att sätta i gång!



April 2022. Elever från trädgårdsmästarutbildningen vid Akademi Båstad arbetar med sådden. Foto: Martina Lundahl/Akademi Båstad

Tid för sådd

När risken för frost är över kan man så fröna direkt i marken. Den 28 april 2022 var tiden inne. Ideella krafter, såsom agronomen Belisa Berglund och ett 15-tal elever från trädgårdsmästarutbildningen vid Akademi Båstads vuxenutbildning, var delaktiga i markberedningen. De lokala odlarna Ann-Marie och Lennart Johnsson bistod med sina odlingskunskaper och sin traktor för att fräsa upp jorden. Det blev sammanlagt runt 700 kvm odlingsmark. Ett tiotal frösorser sattes i åtta rader. För att hålla kaniner och rådjur borta stängslade man senare in odlingen.

Rätt urval

För att hitta lämpliga frösorser hade man tagit hjälp av Agneta Börjeson. Hon gav tips och idéer på vilka sorter man skulle prova det första odlingsåret. Odlarna Ann-Marie och Lennart Johnsson tillhandahöll en del frön, andra fick man genom Nordiskt Genresurscenter (Nordgen), som är en gemensam genbank för de nordiska länderna.

Årstiden skiftar

Våren blev till sommar. Vädret var gynnsamt: en hel del sol varvat med korta regnskurar. De flesta sorter växte bra. Några skolungdomar från kommunen och en praktikant från trädgårdsutbildningen vid Akademi Båstad jobbade flitigt med att rensa ogräs, vattna och binda upp grödorna. De tog vara på gräsklippen från de stora gräsytorerna som blev näring åt grödorna. Det blev juli, sedan augusti och börnorna och ärtorna mognade allt eftersom.

Plötslig skörd

Projektet gick mer eller mindre enligt planerna, fram till den 18 augusti. Alla i Båstad vet vad som hände då. Ska vi kalla det regnoväder eller hageloväder, eller både och? Många av börnorna och ärtorna blåste av och ramlade i marken den dagen. Tursamt nog var hembygdsgeningsens vaktmästare Osama Najeb på plats och kunde rädda mycket av den "ofrivilliga" skörden.

Men allt för inte i backen. Sista veckan i augusti kom eleverna från trädgårdsutbildningen tillbaka. Det var dags att skörda det som fanns kvar.

Vad händer nu?

Ärterna och bönrorna ska torkas. En del av skörden ska användas till utsäde nästa år. Då ska både antalet frösorter och odlingsarealen utökas. Det finns idéer om att ha en vinterodling och så småningom laga och servera enklare rätter av grödorna i kaféet. Men det är en annan historia som får berättas vid senare tillfälle.



Lokförare Bergfäls jätteärt blir hög och behöver mycket stöd.
Foto: Julia Öhman

Sorterna i hembygdsparken

Bjurholms småärt, Boaryd, Båstad, Emma B, Ingas vita, Jämtländsk gråärt, Lokförare Bergfäls jätteärt, Martha, Mor Kristin, Puggor från Ballingslöv-Glimåkra, Signe, Stäme, Väse och Östgöta gulärt.

Pedagogiskt center för matkulturgrödor

Hembygdsparkens uppgift, i projektet, är att vara ett pedagogiskt center för historiska matkulturgrödor. Vi ska inspirera och dela kunskaper om kulturarvsgrödor. Människor som kommer till parken ska lära sig mer om gamla frösorter och varför mångfald är bra. Projektet vänder sig till besökare och turister, kockar



Gråärten Stäme. Foto: Anki Lönnberg

och restaurangpersonal, skolelever i alla åldrar och personal, myndigheter och länsstyrelser, hembygds-gårdar och andra som är intresserade av historiska matkulturgrödor och småskalig odling.

Vår plats på jorden

Som en del av projektet ska skolelever lära sig mer om sin hembygd i ett historiskt perspektiv. Hur bodde människor på Bjärehalvön förr? Vad levde de av? Vad odlades i bygden? Genom att eleverna får vara med och så, odla och skörda, samtidigt som de får utforska byggnaderna i parken, kan förståelsen öka för hur människor levde på Bjärehalvön förr – och var maten kommer från, då som nu.

Alla får vara med

Vill du prova att odla kulturarvsgrödor hemma eller i hembygdsparken? Hör av dig till Ingrid Thuresson. Vi hoppas att projektet blir väl förankrat i bygden. Målet är att odlingen ska bli permanent. Välkommen! Läs mer om grödorna på kulturarvsgrödor.se

Ur Bjärebygden 2023

Fröodling av kulturväxter i Västraby i Östra Göinge kommun 2017

av Sven Jensén



De nyplanterade Svensk gul den 26/4. Som synes var jorden fri från vegetation på sådagen. Markägaren Jarl Sjunnesson hade kultiverat marken och kursdeltagarna jämnade ut det sista med sina räfsor.

Idag finns det en uppsjö med såväl trädgårds- som köksväxter vars ursprung, egenskaper och genetiska kvaliteter man vet väldigt lite om. Att producera sina egna fröer och dessutom arbeta med äldre växtsorter med känt genetiskt ursprung känns för mig väldigt tilltalande. På något sätt inger att vara självförsörjande med avseende på utsäde en form av trygghet och rent av en garanti för kvalitet.

Intresset för äldre kulturväxter har varit stort under flera år och har genom Programmet för Odlad Mångfald, POM, fått ett stort genomslag i Sverige speciellt åren 1998 (startår) – 2011 (slutår). Informationsfoldrar om POM utkom bl.a. 2009 och 2014. Under de åren skedde ett flertal upprop, såsom perenn-, ros- och sparriauppropen. Jag kom själv i kontakt med Rosuppropet 2011 och skrev en arti-

kel om rosor i årsboken 2012. Se Jensén 2012. Det hela började emellertid med Fröuppropet, som idag hanteras av NordGen (tidigare Nordiska genbanken) i Alnarp. Det innebär att alla frön skall finnas där. Från NordGen kan man erhålla mindre mängder fröer för privata odlingar och med tiden bli självförsörjande på fröer.

I vårt projekt fick vi fröer av Agneta Börjesson. Hon har själv arbetat som konsult inom POM genom sin verksamhet vid Jordbruksverket, där hon arbetade inom de olika uppropen.

Många av de växter som har kommit fram via ”Fröuppropet” har lett till att gamla väl beprövade sorter har återupptäckts. En hel del av dessa sorter finns med i sortlistan från NordGen och det är också här

som de kriterierna bestäms för att växterna ska räknas till det gröna kulturarvet. Just benämningen ”kulturarv” gör att äldre kulturväxter och fröodling självklart bör intressera hembygdsrörelsen, som själv har gett ut skrifter som trädgård i Skånes hembygdsförbunds årsbok (1981), i Riksförbundet för hembygdsvårds bok (1985 och 1987) samt i Sveriges hembygdsförbunds bok (198X). Fröuppropets kulturarv beskrivs på ett intresseväckande och bra sätt i Nygårds & Wiking Leino (2013).

Mina egna tankar kring äldre kulturväxter och deras kvaliteter gjorde att jag blev mycket glad, när Kamilla Persson från Länsstyrelsen i Skåne kontaktade mig angående en kurs i fröodling med Agneta Börjesson från Gränna som kursledare. Jag tackade givetvis ”ja”. Deltagare skulle inbjudas från hembygdsföreningar och från Göinge utbildningscenter i Sibbhult i samarbete med Studieförbundet vuxenskolan. Nu gällde det att bestämma var vi skulle genomföra odlingen, när vi skulle starta och hur det hela skulle genomföras.



Odlingsplats

Efter att ha tittat på några olika ställen valde vi att hålla till på Baggagården i Västraby (Östra Göinge kommun) hos Jarl och Carolina Sjunnesson. Vi tyckte att det var ett bra val, då det var lättillgängligt och dessutom odlar man där ekologiskt sparris och hallon. Den yta som behövdes för odlingen skulle vara 10 x 20 meter och dessutom med en viss buffertzon runt odlingen.

Tidpunkt för start av kursen

För att kunna så och plantera med framgång valde vi en dag i slutet på april. Vi visste då, att vissa

sorter skulle behöva sås och planteras ut senare. Det exakta startdatumet bestämdes till den 26 april. Då borde det vara tillräckligt varmt i marken.

Förberedelser

När lokalen var bestämd beställdes de odlingshjälpmedel som behövdes, nämligen nät till ärtplantorna att klättra på, växttråd att fästa speciellt ärtplantor på, käppar att fästa nätet på samt enklare redskap. Växtmaterial i form av fröer och plantor skulle Agneta Börjesson ansvara för.

Deltagare

Sammanlagt anmälde sig ett drygt 10-tal personer från hembygdsföreningar (3 olika) och från Göinge utbildningscenter (5 trädgårdselever och 2 lärare). De fick ett välkomnande introduktionspapper.

Så- och planteringsdagen den 26 april 2017

Så blev det dags att så och plantera. Vi inledde dagen i Brobygården med teori, där de olika kulturväxterna presenterades. Listan med kortfattade kommentarer till de valda sorterna presenteras nedan.

Sorter i fröodlingen i Broby



Stäme gråärt. Gråärter har lila blommor och färgat fröskal som innehåller mer smak än gula och gröna ärter. Stäme är en sort som hittades på en gård i Halland under 1990-talet där den odlats före 1950 men sedan blivit liggande. Föreningen Sesam lyckades få liv i fröna. Sorten är halvhög, normalt ca 70 cm, och tidig. Den ger bra skörd av mycket stora marmorerade ärter.



Gul svensk eller **Svensk gul** är en kålrotssort som fanns redan på 1800-talet och troligen är det en sådan sort som odlades av allmänheten långt dessförinnan.



Ståshult skärböna kommer från en gård utanför Helsingborg och gått i arv över generationer. Den ger ganska kraftiga bönor men utan trådar. Den ska ätas skuren i bitar och skördas innan den börjar gulna. Fröna är blekt spräckliga. De är inte riktigt så stora som vanliga kockbönor men mogna bönor kan kokas.



Boaryd är en sort från en gård nära Väckelsång i Tingsryds kommun i Kronobergs län. Den är en av flera ögonsockerärter som hittats i denna trakt. Med ögonsockerärt menar man att ärtan har ett svart fröfäste som en liten prick eller öga. Sorten är senare än de flesta andra sockerärter men är god krispig och produktiv.



Frändarve potatislök. Potatislök är ungefär som scharlottenlök men är mer förankrad i Norge, Sverige, Finland och Ryssland. Det finns flera lokala sorter som också verkar vara anpassade till olika växtzoner. Frändarve kommer från Gotland och passar troligen bra på den jord vi har satt den. Det finns skånska potatislökar också. Den ska sättas i april-maj och skördas i augusti- september.



Linnes tagetes kommer ifrån Linnés Hammarby. Hur länge den funnits där är osäkert. Den kan ha släktskap med den tagetes Linné odlade och som finns avbildad. Blommorna är enkla ofta mycket mörka. Plantan blir en skir buske och är mycket dekorativ.



Rosakrone är en rosablommande kronärt. Kronärter har ett mycket speciellt växtsätt då både blad och blommor kommer i kransar runt stammen. Även färgen på blommorna är ovanlig för ärter men förekommer även hos andra sorter. Sorten är förädlad i Tyskland före andra världskriget och framtagen genom att man framkallade mutationer genom strålning.

Mor Kristin (bild saknas) är en lokal kokböna från Kisatrakten i Östergötland. Där odlade Mor Kristin den i början av 1900-talet. Hon delade gärna med sig och bönan odlas lite varstans i trakten runt Kisa. Det är en rödspräcklig kokböna som ibland får nästan helt röda frön. Den ska sköras helt mogen och det är de mogna fröna som används till soppor och grytor eller som maträtten ”bruna bönor”. Att just de bruna kokbönona blev de som kom ut på åkern i början av 1900-talet är förmodligen en slump. Men att de främst odlades i de sydöstra landskapen beror säkert på de många soltimmarna och de sena höstarna, samt att arten trädgårdsböna är känslig för frost både som planta och innan fröna är mogna.



Speckled är en spräcklig mycket vacker huvudsallad från Amerika. Troligen har sorten sitt ursprung i Tyskland på 1800-talet.



Rouge d'hiver är en romansallad från Frankrike med anor från 1800-talet. Sorten går att så även på hösten och får då mycket röda huvuden.



Mors stora har anor från Broby där givarens mormor fick utsäde till denna mörögärt då hon arbetade åt riksdagsmannen Pehr Johnsson 1910. Därefter har den odlats i Värmland. Sorten är en frodig mörögärt med stora blad. Den är medeltidig och har mycket goda ärtor.



Spenatbeta eller evighetsspenat är kanske ett sortnamn men främst en typ av beta med många blad med smala skaft till skillnad från mangold. Äts på samma sätt som spenat. Kan vara en mer ursprunglig form och typen av växt är förmodligen mycket gammal i odling.



Båstad är en kokböna som kom till föreningen Sesam på 1990-talet från en medlem i Båstad. Hon berättade att hon fått bönan av en lantbrukare utanför Båstad och där hade den odlats i minst två generationer. Bönan hade odlats för att ha till julmat och odlades i en särskilt avsatt yta i spannmålsodlingen. Sorten är en lantsort med flera ingående linjer med gråbruna, mörkbruna respektive ljusbruna färgfläckar på vitbeige botten. Sorten är tidig i mognad.



Agnes mälla är en trädgårdsmälla från Östergötland. Trädgårdsmällor finns i olika färger från rött till gult och mörkgrönt. Denna mälla har nästan limegröna blad. Trädgårdsmälla äts som spenat och brukar vara tidig men går rätt fort upp i blom. Den grov bättre om man sår på hösten men det är ju inte alltid möjligt.



Schwedische ackerperle är en gråärt som föreningen Sesam hittade i genbanken i Gatersleben i dåvarande Östtyskland. En medelstor ärt som är prickig på grönblå botten. Har också tendens till svarta frön. Ålder är osäker men den är knappast en nyligen förädlad sort.

Hur såg det ut den 29-30 juni

Utplanteringen av gurkor blev helt misslyckad. Samtliga dog. Av de framodlade 14 Tagetesplantorna klarade sig 7 stycken, vilka planterades ut i början på juni.

Rensning av icke önskvärd vegetation i odlingarna

En del vilda växter fick rensas bort från odlingarna. Detta material lades mellan raderna, där nät hade satts upp för speciellt ärtor att klättra på.

Vilda växter ("ogräs") samt skördade bön- och ärtstänglar m.m. samlades mellan de odlade raderna.

Det galvaniserade nätet, som var 90 cm högt, hade en maskstorlek av kycklingnätstyp. Avståndet mellan raderna var 60 cm.

Under den torra perioden under maj och juni var det svårt att plocka bort icke önskvärd vegetation, ofta speciellt ärtorna begränsade rotsystem följde med upp. Därför fick en del av de vilda växterna stå kvar. Under den senare delen av säsongen, när nederbördsmängden ökade högst betydligt fick en del vild vegetation stå kvar som skydd och stöd åt de fröodlade sorterna.

Problem med bondbönorna

Ganska tidigt på sommaren märkte jag kraftiga bladlusangrepp speciellt på bondbönorna, vilka behandlades med såpvatten och en sorts spray. Det blev inte helt bra men mycket bättre.

När bönorna närmade sig mognad kom nästa problem, nämligen en liten skalbagge, som Agneta Börjesson fick bestämd till bönsmyg (*Bruchus rufimanus*). Se Sveriges Lantbruksuniversitet Faktablad 129 J. Det fanns små hål i en del av bönorna och ett svagt knäppande kunde noteras. På Agnetas inrådan frös jag fröerna från bönorna ett dygn. Grobarheten undersökte jag 2018. Den var 80 %.



Successiv skörd

Det visade sig att flera av grödorna mognade långt innan den fastställda skördedagen skulle inträffa. Den hade bestämts till den 16 september.



Redan den 8 augusti hade gråärten mogna baljor och jag enades med Agneta Börjesson om att en successiv skörd kunde börja. Gråärten Stäme slutskördades 20/8.



Den andra gråärten **Svensk åkerpärla** avklarades mer eller mindre till 3/9. Den producerade många baljor. Bilden är tagen den 14/8.



Bondbönan Sigvard mognade succesivt. Skörden startade den 20/8. Det gällde att invänta att baljorna svartnade. De sista baljorna togs i samband med den gemensamma skördedagen den 16/9.



Kålroten ”**Svensk gul**” skördades succesivt med start 20/8 och avslutades den 16/9. Mycket få baljor med ett fåtal frön. Den utsådda kålroten kan inte skördas förrän 2018. Den planterades vidare hos några av deltagarna. Bilderna är tagna den 14/8.

Potatislöken Frändarve vissnade och togs upp den 20/8.



Ärten **Boaryd** skördades med start 26/8 och avslutades mer eller mindre 2/9. Skidorna kändes lätt igen på dess undulerade form. Bilden är tagen den 14/8.



Skärbönan Ståshult såddes i juni, blommade ganska sent men hann ändå sätta vackra baljor med röda inslag. Samtliga skärbönor skördades den 16/9 och hela plantan torkades. Bilden är tagen 14/8.



Märgårten Mors stora skördades med start 2/9 och skörden avslutades den 16/9. Mycket produktiv.

Ärten "Rose krona" första skörden 30/8 och resten den 2/9. Den nervissnade tidigt varför ingen bra bild finns på växter med baljor.



Evighetsspenaten hade stora problem med den blå-siga sommaren och sedermera med de häftiga regnen. Det krävdes extra stöd för att fröställningarna skulle lyftas ovan marken. Några strån togs den 2/9. Den stora skörden skedde den 16/9.



Även trädgårdsmällan **Agnes** producerade stora mängder frön och behövde lite senare stöd. Bilderna är tagna den 3/9.



Av de tidigare så vackra salladssorterna återstod mest frökapslar, som de båda producerade i stor mängd. En del togs tillvara den 16/9. Det regniga vädret medförde problem med mögel.

Överst **Speckled** huvudsallad och nederst **Rouge d'hiver** romansallad. Bilderna är tagna den 3/9.

Torkning och förvaring av fröer

Ärtorna och bönor skördades, skramlades och lades därefter på tidningar för ytterligare torkning. Efter denna torkning tömdes baljorna på sina fröer och förvaras nu i rumstemperatur och mörkt i papperspåsar. Inget mögel eller andra problem har konstaterats. Problemen med bondbönor har ett eget avsnitt i artikeln.

Tagetesen producerade väldigt mycket frön och endast en mindre del togs tillvara. Förvaringen av dessa har inte inneburit några bekymmer. Vårre har det varit med fröerna från de båda salladssorterna.



Linnés Tagetes blommade ymnigt och satte stora mängder frön. Bild är tagen den 14 augusti. Den blommade fortfarande rikligt vid slusksörden den 16 september.

På grund av den blöta väderleken uppstod mögel på fröstänglarna redan i odlingen. Det får visa sig om några av dem är grobara.

Klimat under odlingsperioden

Inledningsvis från sådden och fram till en bit in i juli var det mycket torrt, vilket medförde att bevattning var nödvändig. Från och med juli och fram till och med skörden den 16/9 kom det stora regnmängder, vilket ställde till med problem för frömognaden.

Ur Göinge, Hjäsås och Knislinge hembygdsföreningars årsbok 2019

Föreningen Sesam är en ideell förening som verkar för att bevara den mångfald som finns bland köks-trädgårdens och åkerns växter genom att medlemmarna fröodlar.

Ett stort tack till Agneta Börjesson!

Referenser

Centrum för Biologisk mångfald 2009. Programmet för Odlad mångfald. Broschyr

Jensén Sven 2012. Tre gammeldags rosor i Emmislöv. Göinge hembygdsförening årsbok 2012: 109-114.

Nygårds Lena & Matti Wiking Leino 2013. Klint Karins kålrot och mor Kristins böna. - Eva Jansson ed. (samordnare för POM). ISBN 978-91-576-9127-9

Jordbruksverket 2011. Amatör- och bevarandesorter – regler kring utsädesodling och försäljning. Broschyr.

Riksförbundet för Hembygdsvård (= Sveriges hembygdsförbund) 1985 och 1987. Den otröstliga ögontrösten. Författarna ISBN 91-85124-68-0

Skånes hembygdsförbund. 1981. Skånsk trädgård. Skånes hembygdsförbunds årsbok 1981. Nya Civiltryckeriet Kristianstad 1982

Sverige Lantbruksuniversitet. Faktablad om växtskydd 129 J – www.slu.se/globalassets/ew/org/inst/ekoll/faktablad/faktablad-vaxtskydd/faktablad_vaxtskydd_129_webb.pdf

Strese Else-Marie K. Humle i den nationella genbanken. – Eva Jansson (e.). ISBN 978-91-576-9404-1

Sveriges Lantbruksuniversitet 2014. Programmet för Odlad Mångfald. Broschyr

<https://www.foreningensesam.se/OmSesam.htm>

Lin – trendigt material med lång historia

av Wendela Muhola



Linberedning i Faritslöv. Det tunga arbetet att bråka lin var ofta ett jobb för gårdens män. Kvinnan till höger skäktar och häcklar linet efter att det bråkats. Fr v: Filip Bengtsson, Olof Bengtsson, Sture Bengtsson, Ester Bengtsson (g. Lundgren), Kristina Svensson och Rut Bengtsson (g. Pettersson). Foto: Båstads Kommun

Idag ser man ett flertal artiklar om lin i inredningstidningar och det pratas mycket om linets alla miljövänliga egenskaper. Men det är kanske inte så konstigt egentligen, visst har du precis som jag förförts av senaste årets många och härliga bilder på diverse linneprodukter såsom sänglinne, linnehanddukar och linnekläder? Det är ingen tvekan om att lin och linnetyg är modernt just nu och att allt fler börjat känna till materialet. Men vad alla kanske inte känner till är att linet både växte och bearbetades både på Bjäre och nära vår halvö. Det sista linberedningsverket i

Sverige låg i Laholm och lades ner 1966. Linet som bearbetades där kom ofta från Skåne och även från södra Halland, men mot slutet var det nästan bara lin från skånska bönder. De flesta är medvetna om linnetygets sköna och slitstarka kvalitet. Men linet har så många fler goda egenskaper och funktioner som alla inte vet om. Många frågar sig också var kommersiellt garn produceras och var linet växer. Lin är världens äldsta textilfiber och anses ha odlats och använts som material i tyger, rep och nät i närmare 7 000 år.



Linblomman är öppen bara vid soligt väder, och då några få timmar på förmiddagen.

Foto: Per Dahlqvist

Det finns två grupper av lin, spånadslin och oljelin. Oljelinet är en kortare växt som är rikt förgrenat med många frökapslar och sämre fiberkvalitet. Spånadslin har långa fiberrika stjälkar med få förgreningar och har finare fiberkvalitet som är perfekt till garn. Störst odling av spånadslin för användning till fibrer finns i Frankrike, Nederländerna och Belgien. Just dessa länder har lyckats bevara sina goda kunskaper om odling och bearbetning av spånadslin.

Ett höstfält med lin färdigt att skördas. Lin är en gammal kulturväxt som odlats i Sverige under tusentals år. Foto: www.fotoakuten.se



Men hur ser det ut i Sverige då? Varför odlas spånadslinet inte kommersiellt här? Jo, problematiken ligger i att växtförhållandena var och är perfekta i Skåne men spånadslinet försvann härifrån på grund av konkurrensen från billigare fibrer såsom bomull och syntfibern. När stödet för att odla lin togs bort kan man säga att det var ”sista spiken i kistan” för linodlarna i Sverige. Det var helt enkelt inte lönsamt att fortsätta odla lin här, till skillnad från linodlarna inom EU där stödet kvarstod. Därmed överlevde spånadslinodlingarna där, men tyvärr inte här. Senare återupptogs odlandet av kommersiellt oljelin i Sverige men inte av spånadslin. Så när du ser blå fält med lin i Sverige är det oljelin som växer där.

Men vad är linet i sig? Och hur går själva processen för att odla och bearbeta det till? Linet är en ettårig ört med vackra blå eller vita blommor. En månad efter blomningen skördas och torkas linet, därefter genomgår det en lång process tills man får en fin lin-

fiber som resultat. Linet ska rötas, bråkas, skäcktas, häcklas och till sist spinnas till lingarn. Detta gjordes på många gårdar i Skåne förr i tiden och i dag kan du se hur det görs i hembygdsparken i Boarp.

Lintrådarna vävs sedan ihop tills man får ett vackert linnetyg framför sig. Detta vackra tyg kommer även ha en naturlig glans och vara fläckavvisande, på grund av linets fantastiska egenskaper. Slutligen kommer detta vackra tyg också ha en enastående fuktupptagningsförmåga, vilket gör att tyget känns svalt och behagligt året om.

Varpstället med lingarn i 100 procent lin.

Foto: Vävarern i Båstad



Så nu när du har det här vackra linnetyget framför dig, vad kan du göra med det då? Med tanke på linets härliga egenskaper passar det perfekt som en handduk, ett par linnebyxor eller varför inte som sänglinne?

I dessa nya tider med ett växande fokus på miljö- och klimatfrågor, för att inte tala om våra nya insikter om sårbarheten kring materialförsörjningen i pandemi-tider, gör att odling av lin återigen är på tapeten. Men tyvärr är kunskaperna om linodling för industriellt behov inte bevarade och inte heller den utrustning som krävs för att skörda och sedan bearbeta linet.

Lyckligtvis är intresset och även efterfrågan på lin bevarad. Vävarern i Båstad är ett väveri som mer än gärna skulle se att linet kom från Skåne och kanske allra helst från Bjäre. Men det krävs kunnande och kvalitet på lingarnet för att lyckas väva det till vackra linnevaror.



Här vävs glashandduken Classic i väveriet i Boarp, Vävarern i Båstad.

Foto: Vävarern i Båstad

Just nu bedrivs flera projekt för att se om det går att starta odling och ett beredningsverk för lin här i Skåne och Sverige. Men bara framtiden kan utvisa om vi någon dag kommer kunna ha skåniskt lin i våra skånska hem igen. Lin – ett trendigt material med en lång historia och en stor framtid!

Ur Bjärebygden 2023

Vad kan hembygdsrörelsen göra för lokalsamhället vid kriser?

Kan också vara tips för människor som vill leva ett annorlunda liv

av Sven Jensén. Om ej annat anges har bilderna tagits av författaren.

Begreppet kris hörs och syns allt oftare i media. Man talar t.ex. om klimatkris, matkris och vattenkris. På senare tid har vi dessutom haft en pandemi och militära konflikter i vårt närområde. Eftersom jag är engagerad inom hembygdsrörelsen funderar jag på vad denna rörelse kan göra i kristider. Jag tror givetvis inte på att hembygdsrörelsen ensam kan klara kriser men den kan vara en del av den samlade hjälpen i hembygden.

Hembygdsrörelsen kan samarbeta med olika organisationer, såsom kommuner, skolor, bibliotek och Myndigheten för samhällsskydd och beredskap och på detta sätt bli en viktig resurs. Det finns så mycket kunskaper lagrade inom rörelsen som går att dela med sig av. Det är i första hand småskaliga insatser som hembygdsrörelsen kan medverka i – de storskaliga hjälpinsatserna kommer givetvis från andra organisationer i samhället.

Jag vill så här i inledningen förtydliga vad jag menar med kris. Här är några viktiga punkter att beakta:

När avvikelserna från vardagslivet blir för stora, t.ex. vatten- och livsmedelsbrist eller när elen försvinner. Tänk er att elströmmen släcks ner på obestämd tid. Eller att vattenbristen blir så allvarlig, att detta vårt viktigaste livsmedel måste ransoneras. Hur många i Sverige har idag en brunn att hämta vatten ur?

Ja, naturligtvis en hel del men långt ifrån alla. Jag tänker mig tillbaka till tiden för Andra världskriget, som jag endast har läst om men aldrig upplevt. Då var förutsättningarna bättre att klara sådana situationer.

*När våra djur lider brist på foder
När vädret är extremt
När omvärlden känns otrygg
När det moderna inte längre fungerar
till fredsställande.
Tänk er att Internet försvinner!*

Det är när äldre metoder och kunskaper leder oss tillbaka till framtiden, dvs. när det gamla blir användbart i ett nytt perspektiv som jag känner, att hembygdsrörelsens kunskaper kommer till sin rätt.

Det handlar absolut inte om en nostalgitripp utan om att använda tidigare väl beprövade och väl fungerande metoder och föremål; föremål och metoder som inte nödvändigtvis är kopplade till Internet eller elförsörjning.

Vi blir allt mer beroende av att elen fungerar. Ändå är få svenskar förberedda på ett längre elavbrott. Minst redo är unga och de som bor i städer, visar en Novusundersökning som SVT beställt. Samtidigt säger myndigheterna att vi måste kunna klara oss själva i 3-7 dagar om ett stort elavbrott inträffar.

– Det är ett problem när beredskapen är så låg hos befolkningen, ifall det verkligen händer något. För då måste samhällets resurser primärt och initialt gå till de allra mest utsatta. Vi andra behöver klara oss själva, säger Christina Andersson riskkommunikatör på Myndigheten för samhällsskydd och beredskap, MSB.

Vad som är väldigt viktigt: Att om och i så fall när krisen kommer då gäller det att veta hur man ska handla. Då kan det vara för sent att fundera på hur vi ska gå till väga. Vi måste vara beredda i god tid!

Under senare tid har vi testats med avseende på kriser.



Fuktmarkerna blev 2018 intressanta som foderproducenter.

Under åren 2020 – 2022 drog pandemin Covid-19 över världen och den drabbade bl.a. vår närmiljö mycket hårt. Ett tag stod hembygdsrörelsen stilla men sedan hittade man med tiden lösningar att komma igång med arbetet och att möta medlemmar och invånare. Ytterligare några år tillbaka hade vi extrema vattenmängder under andra halvan av 2017 och skördarna kunde inte bärgas på en del ställen.

År 2018 uppträdde motsatsen då vi under flera månader hade extrem torka under senvåren, hela sommaren och delar av hösten. I valet mellan dessa båda vädertyper väljer jag mycket hellre blöta än torka. Paniken var inte långt borta när djur och växter led av så allvarliga torkskador, att man fick nödslakta och skördarna blev minimala. Gräsproduktionen i parker och faktiskt även på kyrkogårdar blev högtintressant.

En del människor menade, att det var ingenting att oro sig för. Det är ju bara att importera; en åtgärd som naturligtvis är tänkbar men som bara botar symptom. Se Jensén 2019b.

Ju längre tid som gick det torra året 2018 desto mer sneglade man t.ex. åt gamla metoder, övergivna fuktmarker och småskalighet. Man kunde nästan ana och känna det gamla självhushållningssamhället. I takt med detta märktes ett växande intresse för hembygdsrörelsens kunskaper från ”förr i tiden”.

Hamling och lövtäkt

Att hamla (beskära) lövträd är ju en teknik, som flitigt brukades i det gamla agrara samhället, där det hamlade materialet var ett viktigt fodertillskott till gårdens kor, får och ibland getter. Man hamlade alm, ask, lind med flera lövträd. Hamlingen upphörde mer eller mindre ett par decennier in på 1900-talet och har sedan dess bara tillämpats som visning vid hembygdsdagar och i samband med skyddsvärda områden som exempel på en kulturhistoriskt intressant metod. Verktygen för dessa beskärningar har länge legat på museihyllorna. För många människor idag är hamlingen en förhållandevis okänd metod men kunskaperna finns hos en del hembygdsföreningar och naturvårdsföreningar och kan komma till återanvändning i kristider.



Hembygdsrörelsen kan berätta om betydelsen att bruka små och stenbundna markbitar, vilka kan verka som buffert vid olika klimatyttringar såväl vid blöta som torra perioder.

Även kunskaperna om lövtäkt, som påminner om hamling finns i hembygdsrörelsen och man kunde märka under sommaren 2018 att kunskaperna också fanns bland vissa djurägare då man fällde hela träd och lät djuren äta direkt från de fällda träden. Förr sparades produktionen vid lövtäkt som vinterfoder. Lövknyven var ett viktigt redskap, som fortfarande finns sparad i hembygdsföreningarnas samlingar.

Gamla redskap såsom lie och slättermaskin

Lien och slättermaskinen var förr de självklara redskapen vid hö- respektive spannmålsskörd. Speciellt lien har under senare år fått en renässans bl.a. inom hembygdsrörelsen. Konsten att slipa och tekniken

att använda en lie har väckt stort intresse inte minst hos yngre personer. Det är ett utmärkt sätt för att skörda små och steniga ytor. Kombinationen lie och slåttermaskin kan för övrigt vara ett bra sätt att skapa ängsmarker med stor biologisk mångfald och ett hållbart landskap.

Bete och slätter på fuktängarna och skogsbete 2018 Tyvärr är många gamla mader (sankängar ofta belägna intill vattendrag) igenvuxna eller åtminstone igenväxande. Det visade sig 2018, att de går att restaurera och att det går att använda fuktmarker både för slätter och för bete. Dock var skördemetoderna inte helt förenliga med äldre tiders utan slätterkross (modern skördemaskin för gräs) användes. Även tidpunkten för skörden avvek från gamla tiders sena skörd.

År 2018 förekom skogsbete på flera ställen. I det äldre agrara landskapet fick djuren gå på skogen så att man kunde spara åkermarken. 2018 släppte man djuren på skogen för att de skulle få annan mat är det torra gräset på de brunbrända betesmarkerna. Dessutom fick djuren välbehövlig skugga.

Hembygdsmuseerna och andra organisationer har goda kunskaper om äldre metoder att skörda på myrmarker och mader. Dessutom finns redskapen och kunskaperna om dessa välbevarade i hembygdsmuseerna. Vem kunde ana att sådana redskap skulle kunna komma till nytta igen?



Vatten - vårt viktigaste livsmedel var 2018 hotat och är alltjämt hotat.
Foto: Olavi Olson

Vårt dagliga vatten

I Sverige har vi varit vana vid att kunna använda vatten i obegränsade mängder och att vattenkvaliteten har varit mycket hög. Men under senare år har vi blivit varse att vi även i Sverige kan få vattenbrist, vilket innebär brist på vårt viktigaste livsmedel.

*Kunskaper om växter (se Ljungqvist 2016)
Kunskaper om växter fanns förr hos gemene man.*

Man kände till:

*För människan nyttiga vilda växter –
grönsaker att äta, som mediciner m.m.
Onyttiga växter och giftiga växter
Viktiga foderväxter till djur
Betydelsen av olika träslag, såsom
träslag för tillverkning av räfsor och
vagnshjul
Växter som indikatorer på när det
var dags för fagning och slätter*

Kanske kan hembygdsmuseerna inte göra så mycket åt problemet men vi kan åtminstone informera om vattenbesparande åtgärder i hushållet och i mindre odlingar.



Såpnejlika (Saponaria officinalis) betraktas av många som invasiv, men också nyttig och vacker... den kan nämligen användas som tvättmedel. Man tvättar, torkar och maler roten och får ett bra tvättmedel. Bilden är hämtad från Cecilia Lassfolks blogg Morotsliv

Man hämtade förr växter och deras produkter från naturens eget skafferi oftast till nytta men även till nöje. Således användes hasselnötter efter noggrann förvaring och slånbar efter frostnätter i hushållet. Svampars användning som mat är en ganska sen uppfinning men har idag ett stort värde i hushållet. En del växter, som vi idag anser vara till skada har en gång i tiden ansetts som användbara och nyttiga. Här kan hembygdsmuseerna vara till glädje, då omfattande kunskaper finns där.



Den flockblomstriga arten kirskaål (*Aegopodium podagraria*) kan betraktas som invasiv. En gång i tiden infördes den till Sverige som grönsak och har sedan fått breda ut sig tämligen fritt. Den kan således användas som livsmedel. Man kan göra bl.a. "kirskaålschips".



Många gamla kulturväxter gömmer sig i våra trädgårdar. Här en trädgårdsvallmo. Foto: Olof Jensén



Örnbräken (*Pteridium aquilinum*) till "skada". Den är mycket långlivad och kan förhindra skogsväxt på stora ytor. Dessutom är den giftig. Bilden är tagen av Rolf Larsson i Skogås.



Ärten "Rosekrone" är både vacker och smakfull. Bilden är tagen vid en fröodling i Västraby, Emmislövs socken, sommaren 2017.



Örnbräken är till nytta som strömedel till djuren. De är användbara för detta ändamål när bladen har fått frost och blivit bruna. Genom att använda örnbräken som strö kan man spara värdefull halm. Bilden är tagen i Örnans (Osby kommun) den 19 oktober 2010 av Hans Cronert.

Odling av gamla växter

Projektet POM, Projektet för Odlad Mångfald, har varit en injektionsspruta för många människor. Detta att producera sitt eget utsäde och att kunna odla sorter, som är väl anpassade till den lokala situationen känns som ett vettigt och tryggt steg att ta för att nå en hållbar framtid. Se Jensén 2019a.

En del äldre kulturväxter finns i hembygdsgårdarnas trädgårdar och odlingar. Man ger också kurser i hur man odlar sådana växter.

Förvaring av mat

Plötsligt kan vi vara utan el och därmed utan kylskåp och frys. Hur kan vi då förvara mat utan el?

I ett avsnitt i artikeln nämns konserveringsapparaten, som ger möjlighet att på ett bra sätt förvara mat i konserverad form. En annan kunskap, som finns hos vissa hembygdsföreningar är konsten att bygga en jordkällare. I sådana kan man förvara rotfrukter och mycken annan mat under lång tid. Om man inte har möjlighet att bygga en riktig jordkällare kan ett nergrävt cementrör duga gott. Det gäller bara att anpassa röret så, att röret finns på rätt djup, utrymmet i röret blir lagom stort och lagom isolerat så att frosten inte förstör maten.

Ta ner föremålen från museihyllorna och använd dem

Hembygdsföreningarna har många intressanta föremål på hyllor, i montrar och i förråd. I de flesta fall betraktar man dem som föremål, som användes förr i tiden och har spelat ut sin roll. I de flesta fall vet vi inte så ofta tänker på är, att de skulle kunna användas igen åtminstone i nytillverkat skick, dvs. äldre föremål tillverkas i en ny design men med äldre föremåls funktion. Exempel på sådana föremål är separatorn, smörkärnan och konserveringsapparaten. Separatoren skiljer ju grädden från skummjölken, smörkärnan gör smör av grädden och konserveringsapparaten konserverar både kött och grönsaker. Det fina med dessa apparater är, att de fungerar helt utan el. Det är handkraften som gäller.



En mycket bra separatormodell konstruerad av Gustaf de Laval. Den vevas för hand med hög utväxling och på kort tid skiljdes grädden från mjölken. Separatoren är försedd med 2 rör som leder ut grädden respektive skummjölken, som är restprodukten vid separationen av grädden Foto: Leif-Åke Lannetoft



Vi kan:

Informera om olika användbara föremål, som ofta finns i museerna

Lyfta ner museiföremålen från hyllorna och "aktivera" dem

Förklara hur de fungerar

Förklara "Kulturarv för överlevnad", dvs. att kunskapen om många av föremålen som vi har i våra hembygds-samlingar kan bli en överlevnadsfråga i en framtid vid olika typer av kriser.



Aktuellt med självhushållning och småskalighet igen? Det här stallet användes fram till 1960 och har en intakt inredning färdig att användas vid behov.

Det bör väl vara bättre att vi vet hur man konserverar än att lagra några konserver för att klara en kris en tid. Hembygdsföreningar har såväl konserveringsapparater som kunskaper om hur de fungerar. Sådana kunskaper finns naturligtvis även att tillgå på andra ställen, men hembygdsrörelsen är likväl en viktig resurs i sådana situationer.

Det hela handlar inte om nostalgi utan konsten att använda gamla föremål som kommer till användning i form av ett levande kulturarv. Hembygdsföreningar har samlat föremål framför allt för att ställa ut och visa. I krissammanhang får man nog en ny syn på dessa kunskaper och föremål.

Självhushållning och småskalighet

Det finns också människor som oavsett kriser av olika slag vill leva och verka med hjälp av äldre metoder och äldre enkla föga energikrävande föremål. De vill leva i ett hållbart – ekonomiskt, socialt, ekologiskt och miljömässigt – samhälle. Kanske kan dessa

människor ha glädje av resonemangen kring hur vi ska klara kriser; ja, de kan säkerligen också vara ett stöd i förståelsen av de tankar och tips som framförs här. De har ju provat på att leva med äldre tekniker och med enkla föremål i ett liv som påminner om det gamla självhushållningssamhället. Hembygdsföreningar borde ha stor glädje av att samarbeta med sådana människor: föreningarna har föremålen och vissa kunskaper om dessa och ”självhushållarna” har provat på dem eller mosvarande föremål/metoder. Flera böcker, som ges ut idag, antyder att intresset är stort för självhushållning. Exempel på bra författare inom området är Seymour (2014) och Linde & Granefelt (2017).

Många är väldigt inspirerade av TV-programmet ”Hundra procent bonde” (den danske bondröven, bondlurken). Hans entusiasm och hans tro på självhushållning har verkligen smittat av sig. I viss mån har även Mandelmanns haft en sådan inverkan (Mandelmann 2013). Jag vill dock nämna att ”bondlurken” Frank Erichsen är helt ointresserad av pengar

och av kändisskap. Hans övertygelse är genuin. Även "TV-kändisarna" brödraparet Erik & Sigvard Gustafsson från Småland väckte intresse, då deras livsstil tilltalade många människor. Man märker även i städer och tätorter, att det finns ett stort intresse för odling av t.ex. grönsaker för egen produktion, Detta är visserligen "bara" en partiell självhushållning men ändå värdefull inte minst vid en krissituation. Det finns med andra ord en ökad medvetenhet om dels att kunna klara matförsörjningen själv och dels att göra det på ett hållbart sätt.

Jag vill passa på att nämna, att en del av våra nyanlända kan vara en resurs i dessa sammanhang. De har kunskaper som vi har tappat och erfarenheter som vi ofta saknar.

Det kan vara intressant att beakta potentialerna för att klara kriser av olika slag i staden och ute på landsbygden. Finns det fortfarande möjlighet att använda äldre byggnader för småskalig djurproduktion? En inventering av sådana byggnader skulle nog vara av stor vikt. I samklang med småskaligheten gällande byggnader skulle även en inventering av småskaliga odlingslotter kunna vara av betydelse. Och med detta följer en maskinpark av äldre och mindre energikrävande modeller. Och allt som nämns under "Självhushållning respektive att klara kriser" handlar absolut inte om att betrakta gårdagens föremål och metoder i rosenrött skimmer eller att göra en nostalgitripp utan att hitta vettiga utvägar att överleva kriser och att leva på ett hållbart sätt.

Ur Göinge, Hjärsås och Knislinge hembygdens årsbok 2022

Referenser, några exempel

Jensén Sven 2019a. Fröodling av kulturväxter i Västraby. – Göinge, Hjärsås och Knislinge hembygdens årsbok. Årgång 98: 140-163.

Jensén Sven 2019b. Den torra sommaren 2018. – Göinge, Hjärsås och Knislinge hembygdens årsbok. Årgång 98: 164-177

Ljunqvist Kerstin 2016. Nyttans växter. – Calluna förlag. ISBN 978-91-69-1143-9

Linde Bella & Lena Granefelt 2017. Rätt ur jorden. Handbok i självhushållning. - ISBN 9789170379659

Mandelmann Gustaf & Marie 2013. Självhushållning på Djupadal. – Bonniers. ISBN 9789174242027

Myndigheten för samhällsskydd och beredskap. Om krisen eller kriget kommer.

Seymour John. 2014. Självhushållning: En handbok för realister och drömmare. – ISBN 9789163748868

<https://www.land.se/bus-hem/sa-bygger-du-en-enkel-jordkallare/>



De här behövs både för att hålla potentiellt möjliga åkermarker öppna och för köttets skull.