

25517 b/x

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

H Ä L S I N G L A N D

Bergsjö

25/1 1964

W I D H O L M, Signe 1930-1960

Etnologiska och folkloristiska
uppteckningar samt fotografier
från Bergsjö, Hälsingland

101 bl 4:o

Pag. 101-201

S M Ö R U P P L Ä G G N I N G

Uppteckn. av Signe Widholm.

Smör till alla måltider användes inte förr i tiden. Man torde kunna säga att detta varit fallet i de flesta hem på landet.

Fick man i gamla tider smör någon gång på dagen var det mest vid frukosten, då blev man ofta tilldelad både bröd och smör. Var det barn i familjen voro de ofta avundsjuka på varandra om någon möjligen hade fått mer. Barnen fingo inte ta smöret själva utan någon äldre bredde alltid smörgåsarna. Det gjorde mor tills vi voro 15 år, säger en sagesman. Till gröt eller välling användes sällan smör, det var oftast välling till middag och gröt med mjölk till kvällen. När man blev tilldelad smöret togs det ofta direkt ur träbyttan, sedan sattes den undan - man fick en bit var, sedan fick man hushålla med biten. På en del ställen fick man även bara en bit bröd. Åt man potatisgröt eller lillgröt (gröt kokt på kornmjöl och mjölk) kunde man gräva ett hål mitt i fatet och lägga ner en smörklick, nu doppade alla som åto, ner skeden, i vilken de först tagit gröt. Man hade ibland potatisgröt till middag, det var då som man lade ner smördoppa.

Endast vid större helger samt vid bröllop och andra större familjehögtider, skulle smöret stå på bordet hela helgen, man lade då smöret i en s.k. smörstol. När det var sådana kalas där man skulle ha "förning", eller som det hette vid bröllop, "bröllopskost" med, tog man smöret jämte ostkaka, grynkaka, ost och bröd med, när man gick till gästabudsgården.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Slakt

Förr i tiden uppfödde man sällan djur för slakt. De slaktades, när de blevo gamla och man inte hade någon nytta av dem längre. Kalvarna hade man kvar i 8 dagar, och slaktade dem sedan för husbehov. Med fåren förför man på samma sätt. En del av de överåriga djuren, som skulle slaktas leddes till närmaste stad, där det fanns ett slakteri, dit det var 4 mil. Ibland blevo kreaturen så trötta att de släpade sig fram på knäna. Ofta leddes de också till marknaden, där de kunde få stå hela dagarna i alla väder för att sedan säljas eller bytas bort. Det förekom inte ofta, att man slaktade större djur och sålde köttet; utan endast smådjur. En kalv måste vara 8 dagar, innan den kunde slaktas och ätas, en killing 1 månad. Lammen slaktade man inte, de skulle växa och bli får. En ko kunde man låta leva, tills den blev 16-18 år; den kunde ha bortåt 12-15 kalvar. På hösten slaktades fåren. En tjur brukade man ha omkring 2 år. Man turades om att hålla tjur för bruk i alla gårdar. Man behövde inte betala, man hade bara en säck hö med sig. En gumse hade man högst i 2 år, oftast var det ett år. En bock kunde man ha för flera byar, de sparades i regel längre än gumsarna. En get fick leva en 10-12 år. En gris hade man bortåt ett år, men det fanns även de, som hade en gris 4-5 år. Djuret vägde då 200-300 kg. Mikaeli var den gängse slakttiden, ty då stundade vintern och man kunde inte längre ha djuren ute på bete. Man lagrade kött för vinterbehov: flera får saltades ner och torkades. Tidigt på morgonen skulle slakten försiggå, helst vid nymåne. Allt, som man ville skulle öka, skulle helst göras vid nymåne. Mest var det kvinnor

ULMA 25517. Signe Widholm, 1920-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

som deltog i slakten av sådana smådjur som inte fördes till staden. Det fanns gamla darrhända kvinnor, som hade till bisyssla att gå från gård till gård och slakta.

Barnen fingo ej närvara vid själva dödandet av djuren, men vid slaktningen deltog de för att lära hur det gick till. Barn och mindre vetande skickades ofta att låna det s.k. "rumpdraget" ofta på skämt, men många gånger för att få bort barnen från slaktningen. Något redskap var alltså detta rumpdrag inte, endast ett skämtsamt uttryck.

Långt tillbaka hände det ofta att man dödade djuren inne i ladugården bland de andra djuren. Eljest försiggick dödandet ute, sedan flyttades djuret in i en bryggstuga, lider eller dylikt för att där slaktas färdigt. En särskilt slaktbänk fanns i en del gårdar. Den hade en fördjupning i mitten, för att djuret bättre skulle ligga kvar. Till större djur använde manen gödselsläde, eljest en vanlig träbänk.

Slaktkniven skulle vara lång, oftast var den hemgjord. Den användes endast vid slakt. Slipningen av kniven försiggick dagen före slakten. Det var särskilt noga med iordningställandet av kniven. Den förvarades sedan i en slida upphängd innanför en skåpdörr.

Dagen före slakten gav man ej djuren så mycket mat. Mest fingo de vatten att dricka, helst så varmt som möjligt. Därigenom kom blodomloppet bättre i rörelse och blodet rann fortare av djuret när det "stacks". Många gånger fick djuret göra några hastiga rörelser, det hade samma verkan på blodomloppet. Sedan fördes djuret till slaktbänken, varefter alla fyra benen bundos samman och

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
HLS. BERGSJÖ
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

djuret slogs omkull, och bakbenen drogos mellan frambenen. För att djuret skulle ligga stilla, trädde en stång mellan eller under benen, varpå en karl lade sig på den, det blev då omöjligt för djuret att röra sig.

Därefter ristade man upp skinnet med en kniv från halskotan ned till bröstet. Sedan skars halsköttet upp till dess att strupen blev blottad. Sedan lade man från sig kniven för att knyta för "välan" (matstrupen), innan man stack vidare. Strupen tog man tag i med handen och alla blodådrar intill den skars av. Så fick då djuret ligga och långsamt dö, utan att bedövas, bara av att blodet rann sakta bort. Det berättas, att en del även kunde passa på och ta en snus innan djuret var färdigstuckit.

Under senare tid bedövas djuret med en yxa eller en klubba, vari en liten järnsprint fastsatts. Djuret drogs först omkull med en snara om bakbenen, därefter gavs det bedövande slaget.

Många dödade kalvar på det sättet, att man tog om strupen, varefter kniven stacks in bakom den, eggen vänd mot halsen och "livsådern" skars av. Innan livsådern skars, drogs "välan" (matstrupen) fram och på denslogs en knut, eller knöt man en tråd om den. En del dödade djuren med ett par stick mot hjärtat. Först ett litet för att blodet skulle rinna sakta, och sedan kraftigare. En del stacks bak i halskotan.

Marken där slaktbänken stod skulle ha en kraftig lutning åt det håll, där djurets huvud låg. Ävenså var det brukligt, att djuret skulle ligga på högra sidan. Om inte slaktaren var vänsterhänt, förstås. Det blod, som kom sist, var mörkare än det andra, då sade man, att hjärtblodet kom, och då var djuret dött. Ofta användes ett

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ

förtent kopparkärl att vispa blodet i. På vintern hade man snö i kärlet, innan blodet rann i, på sommaren kallt vatten. Blodet vispades, tills dess blodlevernarna samlats i vispen eller tills dess blodet blev kallt. Spädkalvarnas blod tillvaratogs icke alltid utan fick rinna bort. När blodet runnit av och djuret dött skulle man ha slaktsupen eller någon annan traktering, medan djuret fick ligga en stund.

Det finns historier om hur djur, som ej varit riktigt döda, rest sig och gått från slaktbänken, om slaktarna blivit inne för länge.

Långt tillbaka flåddes djuret, medan det låg kvar på slaktbänken, ävenså tog man ur innanmaten samt styckade det på samma plats. Senare hängdes eller spelades djuret upp i ett hängträ, innan det flåddes, man ristade då först upp vid bakbenen, från det ena till det andra, och så ett rakt snitt under magen från baken till hal-sen, djuret hängde vid bakbenen. Flera sätt användes att flå dju-ret. Antingen med den knutna handen, en särskild yxa eller slakt-kniven. Allt som man kunde få med av huden tog man vara på. Det var endast fötter och klövar som skars bort. "Latklövarna" d.v.s. de små klövarna på bakbenen fingo sitta kvar på huden. Därefter skar man upp djuret, så togs "innanmaten" och inälvorna ut.

Vissa delar av slaktdjuret ansågs odugliga och oätbara, t.ex. "villhjärnan" (lilla hjärnan) "villörat" (hjärtöronen) och mjälten. Ofta tog man heller inte reda på lunga eller hjärna. De flesta sjukdomar trodde man kom från lungan. Själva styckningen försig-gick inte förrän påföljande dag. Skulle man behålla djuret själv kunde manskära, koka och äta genast. När man styckade, tog man först

Redlg. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ

bort "gångstavarna" d.v.s. lår och bog. Sedan höggs sidorna bort från ryggen varpå ryggen styckades.

Efter avslutad slakt, hölls ibland slaktkalas. Grannarna fingo vanligtvis "smakbitar", mestadels en köttig bit och ben till soppa. Vid grisslakt blev det då en finare fläskbit och lämpliga soppen. Slaktaren fick för det mesta ut sin lön i form av kött, i en del gårdar erhöll han en bit från alla de olika delarna av det styckade djuret. Ibland blev det även pengar för besväret. En krona var ofta vanligt för större djur, 25 öre för smådjur. Sedan man börjat sälja köttet, betalades alltid slaktaren med pengar.

En del vidskepligheter förekom även i samband med slaktningen. Så t.ex. skulle mörkrädda personer bliva botade för sin rädsla, om de beto i köttet på en kalv strax skinnet var avdraget. Köttet brukar ibland liksom röra sig där skulle man bita. Likaså ansågs kalvkött på sår vara bra för läkningen. För bölder och dylikt var fläsk ett bra medel att få ut varet med. Även fläsksvålen hade sin uppgift att fylla: vårtor gneds med den, så grävdes den ner i marken, och när det ruttnat, skulle vårtan vara försvunnen.

En gris skulle vara minst 8 månader, när den skulle slaktas. En del hade grisarna, tills de blevo 4-5 år, innan de slaktade. De vägde då omkring 200-300 kg. Helst företog man svinslakten på förmiddagen. Svinslakten försiggick, där det fanns en panna att värma vatten i: en bryggstuga ute i ladugården någon gång inne i stugan, samt även ute.

Innan man började en grisslakt, skulle man fylla en vattenså med stenar, sedan bands en järnkätting omkring densamma, för att den inte skulle ramla sönder när man lade grisen ovanpå, det fanns, som

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

sagt stora grisar på den tiden. Det skulle alltid vara många karlar, när en gris skulle slaktas, oftast hjälpte grannarna varandra. När man skulle ta grisen för att slakta den, satte man först på den trynträet och drog till riktigt hårt så att grisen inte kunde skrika. Sedan buro karlarna ut grisen och lade den över sån med huvudet hängande ned så att den inte kunde komma upp. Därefter bands fram- och bakfötter ihop. En av karlarna stack grisen under det de andra höllo i den. Man stack inte stort hål, inte heller gjorde man sig stor brådska, det var bättre, om blodet fick rinna sakta. Sedan grisen fått ligga och "tagit igen sig" ett tag och karlarna fått sig litet till bästa, fortsatte man slakten med att skålla grisen. Det tillgick så, att man först lade några gamla trasmattor eller säckar på grisen sedan slog man hett vatten över. Det gick bättre att skålla den om mattorna låg emellan. En järnskopa användes även att skålla med. Man skrapade löst borsten med den. De långa borsten som sitter bak på huvudet vid halsen skulle man skynda sig och rycka bort så fort blodet runnit av grisen, dessa användes till becktråd, som man lagade skor med. Borsten användes även till stoppning av bossor m.m. Blåsan brukade man blåsa upp och torka, barnen fick den sedan som leksak, den blev som en boll.

?

En sugga som var brunstig, skulle man inte slakta. Den var då svår att döda; den ville inte dö. En gammal fargalt grävde man ofta ner, sedan den blivit dödad. Den ansågs vara oduglig till människoföda. Ibland försökte man att sälja den, själv ville man inte äta den.

Hästarna slaktades tidigare av lappar, som fanns i så gott som varje kommun (sockenlapp). Senare av tattare etc. De skulle

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
 ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ

även kastrera hästar, hundar och katter samt avliva dem, skära ner självspillingar, (sådana som hängt sig), gräva ner självdöda djur etc. Ofta hade dessa människor rykte om sig att kunna mer än andra, en del var bl.a. trollkunniga. Men ändå såg man ned på dem på något sätt, samtidigt som man ville hålla sig väl med dem. Hästarna brukade man slå ihjäl med en klubba eller sköt man dem. Man band då först ett skynke om hästens panna och ögon.

Tidigare är det möjligt att man drev ut dem i ett kärr eller störtade dem nerför en brant för att de skulle omkomma, utan att man behövde slakta dem. Stack man en häst, skedde det på samma sätt, som när en gris stacks. Hästslaktare tog i regel av huden. Köttet kokade man åt grisarna eller grävde ner. Det tillvaratogs inte till människoföda. När en häst självdog grävdes den ner. Hästkött betraktades länge som någonting, man inte skulle äta. En del ansåg det, som orent, andra ansåg hästen som en vän eller kamrat och hade nog svårt att tänka sig den som föda. Numera ätes väl hästkött av de flesta. Hundar och katter slog man väl oftast ihjäl, katter dränkte man även. Hundens skinn tillvaratog man och gjorde hanskar och pälsar av detsamma.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
HLS. BERGSJÖ
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

Tillägg till slakt.

Gamla grisar flåddes. I en fattig familj flåddes en gris. Det skulle de förstås inte ha fått göra för det blev ett ordspråk om det.

Man skulle inte äta rätt fläsk förrän göken guckat på det.

Lår, kalvar och getter slaktades hemma och kördes sedan till stan. Det kunde bli stora lass.

Innan blodet rann bort kastrerade man bocken. När man slaktade den gav man den brännvin innan så skulle ~~smaka~~ den fräna smaken på bockköttet gå bort även på en okastrerad bock.

Allt som skulle minskas skulle göras i nedan och allt som skulle ökas skulle göras i ny.

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ

Tarmar till korvskinn.

Sedan man vänt och skrapat tarmarna lade man dem i en hink tillsammans med hackad halm och vatten. Sen trampade man med fötterna i hinken eller träämbaret så att tarmarna blev rena. Därefter lades de i flera vatten. "Hä varsht rent tå hacka halmen, förstår ni."

Grynkorven stoppades i påsar av väv. till soppkorven däremot använde man tarmskinn. Blodkorv förvarades i påsar som var 1 dm breda och 3 dm långa. Blodet sparades i litrar i källaren till kams, blodpannkaka och tunnpannkaka. Blodkorv tillagades som grynkorv.

Pöskorv som man hade till skogsmat gjordes av lever, späck och gryn (korn-gryn) samt mjöl och lades i påsar av tyg som kokades i salt vatten. Den kunde förvaras länge, stektes i flott och kallades grynkorv.

Brännvin till bröllop och begravningar.

Det ~~Kvax~~ kokades brännvin till bröllop och begravningar förr. Ännu så sent som 1865 fanns det brännvinsapparater i nästan alla gårdar.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

K L Ö V F E T T

Klövfett tillverkades av fett, som fanns på ben av får. Sedan fåret slaktats, skar man av benet vid andra leden. Sedan svedde man av ullen på dem vid den öppna spisel-elden. Så lade man dem i en stor gryta, hällde över vatten, och så skulle de kokas för att få ur fettet. Sedan flottet flutit upp och det kallnat något, skummades flottet av med en slev. Detta flottet brukade man använda att smörja spinnrocken med. Fettet hälldes i ett horn, särskilt snidat och iordningställt för detta ändamål. Det gjordes två hål i hornet, dit satte man en rem, som skulle hänga över rockskruven (skruven där man sträckte rocken). Smörjan hängde på denna plats för att man skulle ha den lätt tillhands, när spinnrocken skulle smörjas. En hönsfjäder användes att smörja med. Den fick alltid vara kvar i hornet.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

H U M L E

Uppteckningar av Signe Widholm

I denna trakt odlade man humle för hembrygden. Någon gång sålde man möjligen till grannar, som inte själva odlade humle. I Dessa fall var det mindre gårdar eller torpställen; eljest fanns det humle vid så gott som varje bondgård.

I de flesta fall brukade humlen växa och trivas, om den blev skött ordentligt och skördad i rätt tid. Humlen skulle stå skyddad för blåst, helst i en torr stenig skogsbacke, var det sumpigt eller myrlänt trivdes den inte. Jorden skulle dessutom vara lätt och porös. "Spåndonga" och brunnen stallgödsel, var det bästa man kunde ha som gödæl. Kogödsel och halm blev för tungt. Granris lades på varje år, innan man störade humlegården. Varje år medan det var snöföre kördes det alltid hem granris till humlegården, för att det skulle vara färdigt att läggas på när våren kom. Detta gjordes, dels för att störrarna skulle stå bättre - det var alltid svårt att få ner dem i stenbacken - och dels för att inte ogräset skulle ha så lätt att komma upp. Någon gång kunde det emellertid hända att en slags insekt kom, som förstörde humlen.

På en medelstor bondgård behövde man en humlegård, som var omkring fem till åtta meter i fyrkant. Skulle man lägga en ny humlegård, gjordes det på hösten. Man lade då ner rötterna, som äro långa tågor, en tum djupt ner i marken med fem à sex dm. mellanrum. Många dränkte rötterna med brännvin innan de utplan-

Redlg. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ

terades, de skulle då växa bättre.

På våren så snart kälen gått ur marken störades humlegårdarna. Störarna sattes ner, även de med fem à sex dm. mellanrum och så lade man på granriset. Plantorna snodde sig om störarna och kunde bli ända till fem à sex meter långa. Sköttes humlegården väl med påläggning av spåndonga, brunnen gödsel och granris varje år, var det tämligen säkert, att inte ogräs skulle komma upp bland humlen.

Till humlestörarna användes gran. Längden varierade, men omkr. 2 1/2 m. var det vanliga. Störarna skulle vara raka och släta, så att rankorna skulle gå lättare att stryka av. I den grövre ändan måste stören vara spetsig för att bättre kunna placeras i marken; de voro ungefär en halv dm. i genomskärning i grovändan.

Nedskärningen tillgick så, att man ^{med} dem lövskära hackade av tågan, först nere vid marken. Sedan drog man upp stören och högg tågan (vinnen) upptill vid "humledypporna". Dessa lades i lådor eller korgar för att torka. Man lade ett lager, ungefär 2 dm. tjockt i varje låda eller korg, sedan flyttades de på ett torrt ställe. Rankorna eller tågorna lades i en hög för sig själv. En och annan sparade dem för att sila dricka igenom, när detta bryggdes. Man lade då dessa i "rostkorgen" och hällde drickat över.

Rankorna behövde aldrig bindas upp, utan de skötte sig själva, tills man i september tog in humlen (hömlan) eller när den började gulna. Man räknade alltid med att man skulle ha skördat

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ

humlen och potatisen före höstmarknaden i Hudiksvall, som gick av stapeln omkr. den 16-20 sept. Plockandet av humlen företogs någon regnvädersdag eller en dag som man inte hade så mycket utegöra. Huvudsaken var, att man fått in tågorna under tak. Detta gjordes i regel av husets folk t.ex. av någon äldre i familjen och barnen, man räknade detta för "gammelfolksgöra". Kunde man inte uträtta så mycket annars, kunde man åtminstone "plöcka hömla". Hade man en stor humlegård, kunde man alltid få "grannas" gamle-mor till hjälp att plocka också. Någon annan lön än mat för dagen, fingo dessa hjälpredor inte.

När man plockade humlen, strök man av "dypporna" med handen och följde något blad med, gjorde detta ingenting. Sedan humledypporna plockats och torkats, förvarades de i en humlekista på vinden. Dessa kistor voro ofta svartmålade samt klumpigt och grovt tillhuggna. Sådana kistor finnas ännu kvar och nyttjas till förvaring av diverse saker utan värde. Skulle humlen förvaras längre än ett år, eller om man skulle sälja något, brukade man i regel pressa den. Då lades bräder ovanpå humlen, samt stenar på bräderna, vilka skulle tjänstgöra som "tynje". Antagligen gjordes detta för att humlen skulle ta mindre plats, samt gå lättare att hantera, om man hade för avsikt att sälja något av detsamma. Användes humlen från år till år, pressades den inte.

Lämnade man bort humlen, så var det sällan den såldes, utan man bytte ofta mot något annat in natura eller mot dagsverken. En större gård, där det fanns humle till försäljning, låg i en grannsocken. Omkr. 1920-1925 betalades humlen där med kr. 3.50 pr.kg.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

Man kunde även använda humle som läkemedel. Hade man ont i öronen, "örstyggn" skulle man doppa en "hömmeldypja" i brännvin och sedan låta detta droppa in i örat, så skulle värken ge med sig.

Det var en större bondgård, varest det även fanns en stor humlegård. Gården hade därför fått namnet "Hömelns", husmodern hette Hedda och kallades "Hömmel-Hedda". I den gården hade de tvenne pigor, en storpiga och en lill-piga. Humlen hade nyligen skördats. Lillpigan hade varit så duktig, att hon hade fått ett par skor extra utom lönen, av sin husmor. Häröver blev hon så glad att hon sjöng en visa. Så här lät den: "Ära vare långhömlan, pris vare Hömmel-Hedda! Pris vare Hömmel-Hedda!" Denna visa sjöng hon för "pärfölke" d.v.s. folket, som var lejt till gården för att ta upp potatis. Potatisupptagningen företogs nämligen det året, strax efter att man skördat humlen. Efter som en del hörde vad lillpigan sjöng, kom visan ut i bygden och på skämt sjöng man den ibland.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

Mältning och bryggd.

Såden lades i en hög på ett ladugolv eller dyl. och vatten hälldes över så att den blev genomvåt. Eller också tog man såden i en säck, doppade ner den i vatten och hällde sedan upp såden på golvet. Så lade man över ett skynke och det skulle ligga tills det blev piggar på såden. Man hade dörrarna till ladan öppna och helst skulle öppningen vara på solsidan. Därefter eldades bastun upp, såden lades på bänkar som hade liksom en upphöjd kant för att såden skulle ligga kvar. I bastun skulle det eldas och röken skulle inte dra ut utan man skulle vara försiktig med dörren när man gick ut och in så man inte släppte ut värmen. Två gånger om dagen skulle man röra om i såden som fick ligga tills den var torr. Elden skulle skötas om ideligen. Malten lades därefter i ett maltkar eller en kopparbår och så hälldes vatten på, det kallades att "syfta". Det skulle bara vara litet vatten på så att det skulle "sötma", detta gjordes på kvällen, i bryggstugan eller ladugården där det fanns en stor murpanna. På morgnonen skulle man slå över ett par skopor kokhett vatten och röra om varje kvart eller halvtimme och upprepa detta 8-10 gånger, ju oftare desto bättre. Sedan östes alltihopa i ~~en~~ murpannan och fick koka i omkring en halv timme varefter det östes tillbaka i karet där man rörde med brödspaden eller en stor slev. Därefter hettade man upp ett par tre pannmurar vatten som slogs upp i karet där det fick stå och sötma. Sedan östes det tunna upp i pannan och man blötte humle i kallt vatten och lade den i vattnet i pannan. När detta fått koka en timme silade man upp dricket i olika kärl, såar, ämbar, mmm. På så vis fortsatte man tills det var slut på det tunna i

forts

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

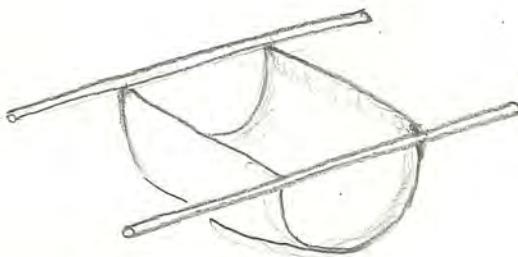
HLS. BERGSJÖ

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

karet. Det uppsilade skulle efterhand bäras ut för att kalla. När bara mäsken var kvar lade man den i pannen för att koka den vidare. Man silade i en rostkorg som hade enris i botten och ett kläde över som kallades rostkläde. Sedan mäskan kokats silade man den. Därefter skulle alltsammans bäras in igen och slås i karet för att jästas. ~~Här~~ Hade man då inte jäst själv skulle man gå till grannarna och få annars använd man det som blev kvar i botten på drickestunnan. Det skulle stå och jäsa tills dagen därpå. Hade det jäst riktigt var det mycket fradga och skum ovanpå. Detta skulle skummas bort och silas ner i drickstunnan och bäras ner i källaren. Malten förvarades i säckar i ett härbre eller där den övriga säden förvarades.

Man fick lov att vara med när drickat kokade för att se till att det inte kokade över.

Jäst till storbaket kunde man få hämta på bryggeriet i en hämtare, den var brun och flytande.



Rostkorgen som
placerades över
ett kar.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Om brännvinsbränning och brännvin.

Det var förbud på att bränna brännvin men det brändes ändå. Brännvinsboningar fanns det i alla gårdar, större eller mindre (brännvinsboning kallades apparaterna som man brände i). En gård hade en särskilt stor, den kallades Perssons storboningen.

Det kokades brännvin till bröllop och begravningar förr. Ännu så sent som 1865 fanns det brännvinsboningar i nästan alla gårdar.

Förr i tiden åt man brännvin med sked. Man använde silverskålar och skedar att äta med och så åt man skorpor till. Det var en som var stämd för fylleri. Han svarade domaren att han inte söp mer än andra, det brukade vara vanligt med 9 skedar brännvin på en söndagmorrön.

När länsman Pira var fiskal i Gnarp skulle han och en skjutskarl åka till ~~Gnarp~~ Delsbo för att ta reda på några hembrännare. När de kom dit träffade de på en pojke. De frågade honom om det fanns några hembrännare där i trakten. De fick till svar att letade de efter sådana var det bäst om de gick till Bobygden för där pinade dem inte så länge. (de tog ihjäl dem genast). Fiskalen och körkarlen funderade ett tag, så sa fiskalen: "Vill du som jag så reser vi hem". Han tordes ej söka upp brännvinsbrännarna.

Julbröd.

Omkring år 1880-1890 började en del bagare här i trakten att baka bröd för försäljning, Landsbefolkningen hade just inte mycket pengar men man hade ju mjölk. Man bytte då till sig bröd för mjölken av bagaren. När jag var barn fanns en bagare som hette Ström i Vade. Han var från södra Sverige och hade fina maner. Han kallade folk som var något för mamsell och herrskap. Vid jul kunde man då för en kanna mjölk byta till sig vetebröd, julbockar m.m. av bagaren. Dessa sparad s år från år, de minsta barnen hade ju svårt att låta bli att bita i dem.

Till jul dukades bordet med smörstol och var och en i familjen fick sin julhög. I denna fanns halvtjock rågkaka, vörtbulla (som skulle jäsa i två dygn), kärnmjölksbulla, bulla med messmör i, hemrågbulla ~~xxx~~ av rågsikt med sirap i. Dessa bröd skulle ligga mellan varje tallrik på juldagen tillsammans med kålen. och fick sedan ligga framme hela julen. Tjänstefolket fick med sig stora bullar av alla slag att ta medsig hem. Risgrynsgröt fick man bara vid jul, påsk och midsommar.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Tunnbröd.

numera är det inte många i denna trakt som bakar och använder tunnbröd. I någon enstaka bondgård, där man håller på det gamla förekommer det dock. Det är då vanligt att någon i familjen lärt sig konsten, för att föra den vidare till sina barn.

Eljest har tunnbröd bakats här så långt man kan minnas. Men för en 25-30 år sedan började bakningen av detsamma att så småningom avta. Antagligen berodde detta på att man började baka flera sorters bröd, såsom bröd av "ettamjöl" (rågsikt) och vetemjöl. Detta hade inte tidigare använts så mycket i vardagslag. Ävenså började man variera maten mera, av de ingredienser man hade. Man började tillreda mjölken på olika sätt. Tidigare hade man mest ätit tunnbröd och mjölk. Köttet började man också använda och tillreda på olika sätt och därigenom fick man fler maträtter att välja på och kunde undvara tunnbrödet. Antagligen kommer dessa nya matlagningsvanor från staden,

äst användes inte i tunnbrödet. Det bakades av kornmjöl. Var mjölet dåligt blandade man det med rågmjöl. Man kunde även blanda med potatis, som först kokades och skalades och sedan maldes på tråkvarn gjord för detta ändamål.

Ofta bakade man tunnbröd i samband med annat brödbak höst och vår. På hösten i oktober då man bakade för vintern och i maj då man bakade för

forts.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ

forts. tunnbröd

sommaren, Två dagar i sträck var det vanligt att man bakade tunnbröd. En del bakade tunnbrödet före det andra baket men vanligast var det att man bakade det efter det vanliga spisbrödsbaket. Tog tunnbrödet slut bakade man när det passade. Några kvinnor fanns i bygden som hade tunn- och spisbrödsbakning som yrke. De kallades för bagerskor och kallades till gården någon dag före baket. Sällan tingades mer än en ty någon av gårdens kvinnor hjälpte alltid till, och för ett tunnbrödsbak behövdes det alltid två personer. Man började då arbeta vid 4-5 tiden på morgonen och slutade vid 8-9 tiden på kvällen, med korta uppehåll endast vid måltiderna. Var man sitt eget folk stökade man alltid i ladugården innan man började baka samt slutad på kvällen när det blev stökdags i ladugården.

Vid bakning av tunnbröd behövdes det som sagt två personer. En som stod på "storändan" och en som stod på "lilländan". Den som stod på lilländan gjorde i regel förarbetet och arbetade kakan halvfärdig för att sedan med en smal spade lyfta över den till den som stod på storändan och som i sin tur gjorde kakan färdig och gräddade den. Degen till tunnbröd gjordes (stöptes) samma dag man bakade. Man måste göra degen ungefär 3-4 gånger på dagen, för om degen stod färdig för länge blev det svårare att hantera den. Degen stöptes i tråg (degtrög), som var

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts. tunnbröd

urholkat i ett grovt träd. Ofta kunde träget vara omkring 80 cm brett och 120 cm långt. Merendels fanns det tråg i olika storlekar. Längden var ungefärligen densamma, men bredden varierade beroende på grovleken av trädet, som det var gjort av. Ofta var träget grovt och klumpigt tilltyxat.

Användes potatis i degspadet gjordes den i ordning samma dag den skulle användas. Man sköljde den i ett stort kar, antingen ute där man hämtade vattnet, eller inne i ladugården där man ofta kokade potatisen.

Bakugnen var av murad tegelsten och så gott som varje gård hade ugn för eget behov. Ofta var den placerad inne i stugan eller i ett stökrum som var byggt intill och där man även hade hyvelbänk och murpanna. Någon gång var ugnen placerad i ladugården. Under senare tid hade man mestadels en särskild bagarstuga.

Bakugnen eldade man upp någon timme innan bakningen började. Man eldade med groft huggen granved. Veden lades i kors eller sick-sack för att man lätt skulle kunna tända under den och så var det bäst om det brann underifrån. Man kallade en sådan brasa "ognskast". När veden brunnit ut bredde man kolen och elden över hällen. När hällen ansågs nog upphettad sopade man glöden åt sidorna med en kvast, som man gjort av tallris, dvs. tallriset var fäst med en vidj på ena änden av en käpp.

Oftan av elden, det svedda tallriset och degen försatte alltid de bakande i gott humör. För att förvissa sig om att ugnen var nog het, brukade man kasta mjöl på hällen. Var den för het fattade mjölet genast eld, men man tog detta

forts.

forts. tunnbröd.

lugnt "hä gett nå få brinna,hä flasersnarst övver".Man kastade bara några n
näver kall sand eller aska i ugnen,det dröjde sedan inte lång stund förrän
den var lagom.Under gräddningen unde höll man elden vid sidorna av ugnen med
fint huggen granved, som lades på den åt sidorna sopade ~~granveden~~ glöden,
lågorna skulle liksom flamma över kakan vid gräddningen."est hade man också
ugnsluckan öppen vid gräddningen.

Hade man lejt en bagerska till hjälp var det vanligast att hon stod vid
storändan och någon av husets kvinnor vid lilländan.Bakdagen steg man tidigt
upp och gjorde eld i bakugnen,det var liksom "skinant" om man inte hunnit detta
innan bagerska kom.Först skulle hon gå in i stugan och få förtäring, sedan var
det hennes tur att fortsätta och sköta eldningen,samt ordna degen så att allt
var färdigt för bakningen då hennes medhjälperska kom,hon hade under tiden
alltid haft något att ordna i stuga och ladugård.

När bakningen började tog den som stod på lilländan en del av den färdiga
degen och började knåda den på bakbordet och blanda med mera mjöl, sedan rulla-
de hon ut degen till en lång längd. Denna skars sedan i lagom stora ämnen,
bortåt en 10-12 st. Dessa placerades på vänstra sidan om bagerskan,högst
uppe på bordet. Sedan tog bagerskan ett ämne och började knåda det mycket
noga med händerna.Sedan hon arbetat ämnet så att det blivit sockertoppsformat
klappades ämnet ner med högra handen knuten på kakan,runt ,runt.Kakan skulle
därigenom hålla bättre när man kavlade den. Kakan kavlades sedan med den släta
kaveln tills den blev ungefärligen 3 dm i genomskärning, Så lyfte man kakan
i den vänstra handen,medan man med den högra strödde mjöl under den. Det

forts.

forts. tunnbröd.

Det var mycket viktigt att man mjölade bra. Sedan kavlades med den största kaveln, så att kakan ökade ungefär 1 dm. varpå kavlingen fortsatte med den fina och refflade kaveln tills kakan ökade något. Nu skulle kakan flyttas över till storändan. Man tog den lilla spaden, trädde den försiktigt under kakan från vänster sida. Bagerskan had mjölat mycket merxx noga innan hon tog emot kakan och det första hon nu gjorde var att sopa över kakan med mjöl. Hon fortsatte nu att kavla med den fina kaveln tills kakan blev färdig, omkring 7-8 dm. Så kavlade man den sedan med kruskaveln, det var nog mest för utseendets skull, så naggades kakan och mjölet sopades av.

När man kavlade en tunnbröds-kaka var det mycket viktigt att man kavlade lika åt alla håll för att kakan skulle bli rund. Kakans storlek berodde ofta på ugnens storlek.

När kakan var färdiggräddad tog bagerskan gräddbulten och höll den med vänster hand på högra sidan av kakan under det hon med högra tog lillspaden och lyfte kanten av kakan över bulten. Sedan rullades kakan med hjälp av ~~bulten~~ spaden runt bulten och bars till ugnen, där den rullades ut från vänster till höger. Luckan till ugnen hölls mest öppen och med storspaden försökte man inne i ugnen sno och ~~vändax~~ lyfta på kakan så att den gräddades lika på alla kanter, och för att den inte skulle gräddas för mycket inunder.

En del av brödet gräddades löst så att det blev mjukt och man kunde vika det. En del veks "fyrvikigt". Mest gjorde man detta för att hålla det mjukt. När kakan tagits ur ugnen sopades den och så lade man kakorna ovanpå varandra, antingen på spiselhällen eller på halm strött på ~~borstetxx~~ golvet. Sedan man forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ
Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts. tunnbröd.

fått en lagomt stor hög, eller så mycket man kunde bära. bars bröden till den plats där de skulle förvaras. Brödet förvarades vanligtvis i ett härbre eller på vinden i stugan. Man lade brödet över käppar (spett) 3 på varje, detta kallades tut. Sedan hängdes dessa spett på stänger som var uppsatta för detta ändamål.

Så långt man minns har tunnbröd använts. Det har använts tillsammans med det vanliga spisbrödet eller för att ingå i vissa maträtter. Smör äts sällan eller aldrig till tunnbröd. Åt man strömming och potatis brukade man linda brödet omkring strömmingen, detta kallades "strömmingstut". Ölsupa (drecksvälling) och strömmingstut ansågs för en läckerhet. Tunnbröd och mjölk var en stående rätt, på sommaren används då mest tjockmjölk. Brödet kländes sönder mellan fingrarna direkt i tallriken eller det gemensamma mjölkfatet varur alla åto på en gång. På fettisdagen var det vanligt att man skulle ha "flöttråg". Man "bättade" tunnbröd i tråget utan att skumma av grädden. Sedan åt alla familjemedlemmar och främman de ur samma tråg.

Sättet att använda och tillreda tunnbrödet kanske varierade något i de olika socknarna, men i huvudsak är nog det som berättats det vanligaste.

Redskopen: Degspaden som man rörde degen med var av trä men kunde ibland också vara av ben t.ex. av lårbenet på något djur. -et var starkt och kunde användas i många år. Mjölskopan var av trä, täljd ur ett enda stycke. Tre eller fyra kavlar av trä användes vid utbakningen. Först en slätkavel, sedan en kavel som had skurna refflor runt om ungefärligen 1 cm breda. Därefter en kavel där
forts.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
HLS. BERGSJÖ
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

forts. tunnbröd.

refflorna var ungefär 1 mm breda. Slutligen var det en kavel som var småkrusigt skuren. Brödnaggen eller picken var ibland gjord av fjädrar som man buntat ihop. Eller också kunde den vara gjord av ståltrådsbitar som man gjort fast vid en rund träbit i vilken man fäst ett handtag. Bakbordet var gjort av grova träplankor. Kvarnen på vilken man malde potatisen var gjord av trä. Bakugnen var i regel ungefär 1 m lång och ~~en~~ 1 m bred, höjden i valvet var omkring 3 dm och ugnsbotten bestod av tegelstenar. Ett par hål i muren ovanför ugnsluckan var till för att släppa ut röken genom. Ugnshålet stängdes tidigare med ett bröd, senare tillkom det luckor av järn. En trälucka eller bröd kunde också skjutas för hålet. Sedan brödet hängts upp på käppar hängdes dessa på ett gäll som bestod av två stänger som med trälgar (gjorda av vid-jor) satt fast i taket.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

Bark - eller ärtmjölsgbröd.

"Å hä vasjt bare mö inne ogn, så döm jetta ha e kare å kar
framm-e ur ogn". Så sa man när brödet var bakat av bark eller
annan utdryingning och kakorna inte höll ihop och man var tvun-
gen att krafsa fram dem ur ugnen med ett slags kratta.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Om färsk och gammal mat.

Förr i tiden ansågs det skamligt att inte ha både färsk och gammal mat i huset--både "harset ~~na~~ å farset". I matbodarna kunde man därför få ~~sex~~ vid sidan av färskt fläsk och kött få se köttstycken, som var nästan halvruddna. Likaså ansågs det vara vanhedrande att sälja mat. ^{Det} var bevis på fattigdom.

Vid storkalas, bröllop, etc. skulle de inbjudna trakteras med ~~hådet~~ maträtter av både harst å farst. När festen var över, skulle gästerna ha s.k. matdelar eller förning med sig hem. Förningen kunde bestå av kalvkött, äggkaka, grynkekaka, ostkaka, runda messmörsbullar eller "smol-bullar", saffransbröd, små krus, etc. och bars vanligen i en handduk eller serviett. De närmaste släktingarna fingo mer, oskyldigt folk mindre.

Om man varit med på ett bröllop och fått förning därifrån, var man skyldig att uppvakta de nygifta när första barnet kom. Man skulle då ge s.k. kokning. Denna kunde bestå av fikvälling, ölsoppa, vetekransar, etc. Kokningen måste innehålla något av den förning man fått vid bröllopet.

Det berättas om en "gammeljänta" i Gnarp vid namn Forsviks Kari, att hon en gång var bjuden på ett storbröllop. Hon fick riklig förning med sig hem, och enligt tidens sed sparade hon några kaffekrus för att lämna som kokning året därpå, när de nygifta fått sitt första barn. Det dröjde 14 år innan första barnet föddes. Men då letade Forsviks Kari fram de mögliga och oätliga förningskakorna, som hon sparat på i 14 års tid. Med stolthet lämnade hon dem som kokning vid barndopet.

Matrecept från gamla tider.

Följande récept är från Bergsjö och angränsande socknar. Vällingar var stående rätt på matsedeln.

Survälling: Korngryn och vatten kokas tills grynen blir mjuka. Sirap tillsättes (Ofta äts den utan sötningsmedel, det fanns ju inte så mycket av den varan förr i tiden och man hade inte alla gånger råd att köpa sirap och socker.) Litet mjölk bör man också ha om det finns likaså salt. Vällingen avredes sedan med litet kärnmjolk.

Messmörsvälling: Messmör, korngryn, vatten och litet mjölk kokas tills grynen blir färdiga. Här behövs inget avredning, vällingen blir simmig av korngrynen.

Kärnmjölksvälling: Vatten och sirap kokas upp, litet mjölk tillsättes. Vällingen avredes med kärnmjolk.

Klimpvälling: (klympvälling) : Mjölk, eller vatten och mjölk kokas upp, sedan lägger man i klimp som man gjort av mjölk eller vatten och kornmjöl, vällingen kokas sedan tills klimparna flyter upp. Vällingen saltas och är sedan färdig.

130
forts. matrecept.

Ättiksvälling: Ättika, vatten och litet mjölk kokas upp. Avredes med mjölk och mjöl.

Strömmings eller sillvälling: Strömming eller sill skäres i bitar och kokas i vatten. Kålrötter och potatis som skurits i bitar kokas också samt korngryn. Det hela avredes sedan med mjölk och kornmjöl. Både saltad och färsk strömming kan användas.

Ölsupa (dröttjesvälling): Vatten och dricka kokas upp. Sirap och salt tillsattes. En avredning av mjölk och kornmjöl användes.

Ölost: Sirap, vatten och dricka kokades upp och dracks om det var kallt eller om man var förkyld, det var nästan som medicin.

Potatisgrynsvälling. Potatisgryn, mjölk och kanel kokas en stund. När grynen är färdig kokade saltas vällingen. Som sötningsmedel användes sirap eller en sockerbit.

Jämmervälling: Sedan man täljt och gnagt av köttet på torkade kalv och fårbogar eller torkat kött överhuvudtaget (förr torkade man oftakött och åt till bröd och smörgås) kokade man benen i vatten. Sedan kokade man korngryn i spadet, därav blev vällingen simmig. Man hade i en sked lingon så att det skulle bli färg och så var vällingen färdig.

Välling av överbliven gröt: Man kokte upp mjölk eller mjölk och vatten och lade sedan i klump av överbliven gröt och saltade.

forts.

forts. matrecept.

Vattvälling: Vatten kokades upp och så slog man i en avredning av vatten och kornmjöl eller mjölk istället för vatten och saltade. Bröd äts ofta till välling.

Stänkvälling: Mjölk kokas upp. Kornmjöl eller vetemjöl röres med några droppar vatten så det blir en smet och detta hälls i den uppkokade mjölken, saltas och sedan är vällingen färdig.

Köttvälling: Kött kokas, benen silas bort, bitar av kålrötter, palsternackor, morötter och potatis kokas. Man kan också koka korngryn tillsammans med det övriga eller göra klimp av vatten och kornmjöl eller vetemjöl, vällingen blir då simmig och det behövs ingen avredning. Salt och vitpeppar efter smak. Kyndel kokas också med om det finns.

Ärtsoppa (ashtvälling): Ärtor kokades ofta ihop med en fläsksvål förr i tiden, numera har man nog litet bättre fläsk.

Ostvälling: Man värmer söt mjölk så den blir spenvarm, så drar man grytan på sidan och tillsätter ostlöpe. Sedan mjölken löpt och blivit en ostmassa slår man av vasslan, så skär man i osten så det blir små bitar och slår på ny mjölk på osten och när det hela kokar upp gör man en avredning av mjölk eller grädde och vetemjöl och häller i välling, en vilken kokas upp på nytt. Som krydda kan man använda kanel. Denna rätt var mycket omtyckt, det har berättats att när det var systrarnas afton i logen så bjöd flickorna på ostvälling. Likaså har det berättats från en annan loge att man bjöd på motto.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts. matrecept.

Potatisgröt (pergröt): Potatisen kokas tills den nästan faller sönder. Man låter vattnet vara kvar, sedan stöter man sönder potatisen med en "perklubba". Därefter saltar man och rör ner mjöl och kokar det hela till gröt. Den ätes med lingon och mjölk.

Bärmosgröt: Bärmos av blåbär eller färska lingon kokades med vatten. Sedan bären kokats sönder sötade man med messmör, senare med sirap, numera blir det väl socker. Kornmjöl rördes i så att det blev som en gröt som man sedan åt med mjölk.

Potatisgrynsgröt (pergrynsgröt): Gryn, som man gjorde av potatismjöl samtidigt som man gjorde potatismjöl, kokades i mjölk, sötades med sirap eller en bit av en sockertopp, tidigare fanns ju inte strösocker. Man hade i så mycket gryn att det blev en gröt, utan att man behövde ha i mjöl eller avredning. Mjölk äts till.

Vitgröt: Mjölk kokades upp och saltades. Sedan gjordes en avredning och hälldes i mjölken, så mycket att det blev en gröt. Tidigare var avredningen av vatten och kornmjöl, senare av vetemjöl och mjölk.

Vattgröt (kornmjöls eller någon gång rågmjölsgröt): Vatten kokades upp och saltades. Därefter rörde man i så mycket kornmjöl att det blev en gröt. Den äts ofta tidigare med sura lingon till eller med kallskål, vilket är tillrett av hemgjort dricka och sirap eller vatten och sirap. Ännu i början av 1900-talet fick många äta gröt på detta sätt även bönder med flera kor i ladugården. Ofta berodde detta på att de skulle ge födorådsmjölk.

forts. matrecept.

Korngrynsgröt: Korngrynen kokades mjuka i vatten till en gröt som man avreda med mjölk och kornmjöl. Eller också rörde man i kornmjöl så att den blev lagom tjock. Den saltades och söttades ofta med messmör. Numera kokas denna gröt i mjölk och sötas med strösocker. Mjölk ätes till.

Illermjölksgröt : Rötter av " elemjölka " (eller illermjolk eller ellermök) torkades och malde s. Mjölet blev nästan vitt som vetemjöl. Av det kokades vanlig vattgröt.

Det berättas att en bonde var skyldig för skatt. Grannarna tyckte synd om familjen och tyckte inte att länsman skulle gå dit och kräva dem men han gick ändå. När han kom dit satt de och åt vit fin gröt. Länsman trodde det var vetemjölsgröt och tyckte att de kunde betala när de hade råd att äta så fin gröt. Länsman blev bjuden att äta av deras gröt. Gröten var besk och stark och länsman gick utan att bry sig om att kräva dem på skatten.

Linfrögröt: Linfrögröt kokade man och gav kalvar om man hade ont om mjölk.

Kalvarna blev feta av sådan gröt.

Linfrögröt kletades även på linneväven, som man satte upp på väggarna, d t fäste bra och blev tät.

Messmörsgröt: Messmör, vatten och rågmjöl rördes ihop och kokades. Man gjorde ett smöröga i gröten och åt mjölk till.

Man säger att det är linfrösväder om det är lugnt väder ute eller om det har varit mycket bråkigt med barn eller annat i stugan och det plötsligt blir lugnt och stilla.

forts. matrecept.

Motto var en rätt som användes i flera av norrsocknarna.

Ulvsjömotto: Tre delar kornmjöl, en del vatten samt salt. Vattnet kokas upp och saltas sedan ihälles allt mjölet på en gång. Man stöter och rör det hala med en "gröttöre". Man skulle stöta och röra så att det blev liksom hål i blandningen och den blev grymig. Därefter skulle den stå och "söa" med locket på samt kokas i en järngryta. När kvinnorna satt och spann lin på kvällarna blev de hungriga och bad då ibland någon av de manliga familjemedlemmarna att koka motto. Man åt den med mjölk till eller också kunde man ha fläsk och mjölksås "å hä va sö gött, sö gött", säger en sagesman som varit med.

Smöl-motto: Man tog litet vatten i en gryta, saltade det och när vattnet kokade upp hällde man i så mycket mjöl att det blev hårt och grymigt. Man rörde med skaftet av "gröttöre" eller med en käpp. Mjöl kände till.

Näv motto: Vatten och salt som i ovanstående men man rörde ner litet mindre mjölsås att det blev liksom ~~små~~^{större} klimpar. Dessa äts med smör eller man gjorde en mjölksås och åt till klimpen. Ofta tog man klimpen i handen och alla vid matbordet doppade i den pyts som det smälta smöret eller mjölksåsen fanns i. Ibland kunde man blanda messmör i såsen.

Sluring: Man stekte fläsk som man sedan tog upp ur pannan. Så gjorde man en ~~tjock~~ tjock smet av mjölk eller vatten och kornmjöl och hällde den i flottet i stekpannan där den fick koka och steka. Sluringen äts sedan med det stekta fläsket till.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ

forts. matrecept.

Plockfink(eller flottbröd): Mjölk eller vatten och flott samt brödbitar kokades upp och äts tillsammans med fläsk om man hade något. Många lade även litet messmör i rätten.

Kolbulla(kölbulla): En halv panna med fläskflott, korn eller vetemjöl och vatten. Mjölet och vattnet rördes till en emet som hälldes i flottet i pannan och stektes ovanpå spisen. Till kolbullan kunde man äta tjockmjölk, sylt, fläsk, m.m.

Kams var också en stående rätt i gamla tider. Ofta formade man kamsen på kjolen (skinnkjolen)

Vitkams: Vatten, kornmjöl och litet salt röres ihop i ett fat. Smeten eller degen måste vara så fast att man kan hantera den, det gäller all kams. Degen formas till bullar ungefär en dec. i genomskärning och omkring tre cent höga. Bullarna lägges sedan i kokande saltat vatten. När de sedan flyter upp är de färdiga och ätes med mjölksås och fläsk eller med enbart sås. De kan också ätas stekta eller kalla.

Blodkams: Tillagades lika som vitkams, men istället för enbart vatten hade man också blod och dricka.

Mössökams: Av " mössö" (vassla), kornmjöl och litet salt gjordes en deg som formas som vitkams fast något mindre. Sedan kokas dessa kamsar i mössö i stället för vatten och ätes med smör eller med mjölksås och fläsk.

Ärtkams: Ärtkams tillredes lika som vitkams men man blandar ärtmjöl i kornmjölet. Sås och fläsk ätes till.

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ

forts. matrecept.

Strömmingskams: I Bjuråker kallas denna rätt för strömmingsklubba. Man har deg som till vanlig vitkams. Kamsen formas avlång, sedan lägges en strömming på kamsen och man rullar ihop den så att ~~kamsen kommer in i~~ strömmingen kommer in i den. Kamsen kokas sedan i vatten o. Denna kams ätes utan något tilltugg.

Strömmingstut: Till ölsupa (drecksvälling) åt man alltid strömmingstut. Man tog en glödstekt strömming, lindade in den i tunnbröd och höll den i handen. På samma sätt gjorde man när man åt strömming och potatis. Smör användes ej då.

Tunnbröd och mjölk var en stående rätt, på sommaren användes då mest tjockmjölk. Man klände sönder brödet mellan fingrarna, direkt i tallriken eller det gemensamma mjölkfatet varur alla åt på en gång. På "fettisdagen" var det vanligt att man skulle ha "flöttråg," man "bättade" då tunnbröd i tråget utan att skumma av grädden, sedan åt alla familjemedlemmarna och även främmande ur samma tråg.

Klövssylta: Klövar av ko, ox, får och get användes till mat. Man brände först av det yttersta på klöven över elden och skällade sedan. Därefter kokade man klövarna, det blev mycket fett som man skummade av. Detta fett kallades klöfett och användes att smörja spinnrockarna med. Spadet och det andra som möjligen gick att äta, senor o.s.v. gnagde man av och åt till potatis. Den som berättat om ovanstående maträtt tyckte inte att det var någon god eller trevlig rätt.

"Mössökams". ~~Av Mössök~~ Av " mössö " (skummet som uppstod då man kokade messmör, se tidigare anteckn. sid) ,kornmjöl och salt gjordes kams. Dessa kokades sedan i mössö. Fämsen gjordes ungefärligen lika som vitkams eller blodkams. Medan de var varma kunde man lägga smör i mitten och äta dem så, annars stektes de och åts med sås och fläsk.

Surfisk. IO-12 fjärdingar surfisk iordningställdes på våren och åts sedan hela året. Dessa fjärdingar färvarades i en särskild bod, det lukta- de som surströmming. Det var mört som saltades oerhört mycket, den åts rå, den kallades gravfisk så antagligen gjordes den som gravad fisk.

Torkad fisk. En del fisk spikade man upp så att den fick torka. Innan den åts stekte man den på glöden.

Torkat kalvkött brukade man skära skivor av och värma i ugnen på spis- kroken.

Perstampa. Peren kokas med skalen på och skalas sedan varma. Alla hjälps åt att skala för att man skall få potatisarna så varma som möjligt Sedan stansas de. Till perstampan åts smörgås.

Strömming köpte man ibland, ofta fick man köra flera mil till kusten för att köpa strömmingen som man saltade själv så att man hade över v vintern.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ

Strömmingen köpte man i Hårte, man for dit ena dagen och kom igen nästa Ål kokade man först och stekte sedan. Gädda och braxens saltades ner och vattlades innan man använde den. Man gjorde också fisksoppa på ål.

Gammelost.

Först torkades ostarna när de var färdiga . Sedan de legat ungefär en månad och vänts flera gånger lades de i saltvatten tills de blev mjuka. Därefter lade man dem i gammelosttinen där de fick mjukna mer, de blev då finare och finare.

Det som var möjligt i messmörskaggen tog man vara på när kaggen i övrigt var tom. Man smälte ner det och använde smältan till degspad. Man bakade bullar av rågmjöl och sådant degspad.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Ostberedning.

Mjölken hälls i en kittel, värmes till spenvarm eller efter termometer. Den lyftes av elden och ett eller två skedblad löpe tillsättes. Om kärnmjolk finns tages mindre löpe, löpet blandas då i kärnmjölken som tillsättes mjölken och omröres. Kitteln får sedan stå tills det har ystat. Osten omröres i vasslan och får sedan sjunka. Ostkar, ostränna och ostkläde tages fram och ostklädet lägges ut i ostkaret. Ostmassan tages upp ~~ur~~ ur kitteln och packas ner i ostkaret. "är detta är gjøet vändes osten i karet två eller tre gånger och man klämmer ur all vassla som går. Osten går att bevara bättre om den är torr.

Messmör.

Av vasslan kokas messmör. Om man passar på när kitteln kokar upp kan man skumma av ett vitt skum som kallas vitmössö. Denna kokas sedan till pank. Vasslan får sedan koka tills det blir ett tjockt lager på botten av kitteln. Detta lager kallas söning. "är man fått 3-4 söningar kan man koka ihop dem (man kan koka ihop ända upp till tio). Kitteln skuras sedan riktigt och litet grädde hälls i botten som smörja. Söningen hälls dit och sedan får man röra med en knekt (knekten är ett rakt brett blad med ett bra långt skaft. Det går lättare att röra med ett sådant än med slev.) När man tror att messmöret är färdigt prövar man med en fingerborg. Det skall slå opp fingerborg i kitteln. Eller också gör man en rispa i det messmör som sitter på knekten och om den inte rinner igen så är messmöret färdigt. Så brukar det också bli en hinna
forts.

Redig. och urskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

HLS. BERGSJÖ

ovanpå messmörret när det är färdigt. Kitteln tages då av elden och ställes på en sval plats där den får stå orubbad. Det blir nämligen sannigt (grynigt?) om man rör kitteln eller om golvet gungar under den. Kitteln får stå tills dagen efter, är det mycket i den bör den stå i två dygn. Skorpan tages av, sen får man åter röra med en trätöre tills det blir löst. Ju längre man rör desto finare blir det. Så hälls det upp i kärl för att stadga och är sedan klart att ätas. Man bör inte göra messmör när det är åskväder, det blir inte bra då. Den man kokat messmör drickes det härliga messmörskaftet.

Pank av Vitmössö.

Vitmössö som man får när man skummar av den kokande vasslan hälls i en kastrull. Ägg, god mjölk och socker tillsättes och man avreder med mjöl. Kryddas med kardemumma eller anis och fänköl. Ett annat sätt att tillreda vitmössö: Man tar litet mjölk i kastrullen, tillsätter anis och fänköl och -om det finns ägg-- annars till avredning god mjölk, socker och mjöl vilket kokas till en gröt. Sedan röres vitmössön sakta i så att den inte går sönder.

Kams.

Mesmörsskorpan löses i litet vatten, sirap tillsättes och rågmjöl röres i tills det blir en deg. Denna kavlas ut till runda kakor vilka kokas i vasslan som blivit då man gjort ost. Kamsarna tas upp när de flyter upp och ätes tillsammans med smörgås.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ
 Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Rörmessmörsgröt.

Något messmör löses i litet vatten och får koka. Sirap tillsättes så att det blir sött. Mjöl röres i tills det blir en gröt, helst rågmjöl. Ätes varm till kärnflöter.?

Rörost.

Litet sötnjolk värmes. Löpe tillsättes och mjölken får ysta. Osten skäres sönder och sättes över elden och får koka i vasslan. Anel och om man så vill kardemumma tillsättes. Det hela får koka tills blott en del av vasslan är kvar. Socker och en knivsudd salt (ytterst litet) tillsättes och en avredning av mjöl och mjölk och ägg om man har.

De på de tre sista sidorna uppräknade maträtterna ingick i bomaten som gjordes i fäboden och skickades hem till gården till slättern. Den skulle också medföras då man boförde hem.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

Kryddor. och^I medicinalväxter.

I gamla tiders hushåll odlades och användes följande kryddor: dill, kummin, kyndel, malört, mejram, pepparrot, persilja (under senare år) renfana, timjan samt åbrodd.

Dill användes till kötträtter, likaså pepparrot.

Kummin " vid bak.

Kyndel, mejram och timjan användes till köttsoopor.

Malört som hälsodekokt dracks ett glas varje morgon. En bukett malört gömdes bland gängkläderna som medel mot mal.

På renfana och malört kokades en dekokt som gavs åt nykalvade kor. Fanns det gott om renfana gjorde man sörpa därpå. I stora träämbar lades först agnar, mjöl, litet salt, övertst renfanan samt ev. några potatisar. Däröver slogs kokande vatten och sörpan fick stå några timmar innan man bjöd korna på den.

Åbrodd var och är en välluktande ört som kvinnorna bar på sig vid kyrkobesök eller då de annars gick bort.

Trollrocka var en ört som insamlades och dekokten därpå gavs åt kor som nyss kalvat för att de skulle bli rena från efterböörden. Trollrockan förvarades torkad och användes hela året.

Käringfinger kunde blandas i mat (t.ex. lingonsylt) och användes som läkemedel vid diarre. Även kreatur botades av denna ört.

I N-K Ö P T A kryddor.

Anis och bittermandel användes vid brödbak. Anisolja användes som parfym.

Fänkol 2 " " " samt i ärtsoppa.

Ingefära " till ölsupa samt vid bak. forts.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ

forts. kryddor....

2

Kanel och russin användes till russinsoppa (= fikvälling)

Kardemumma }
koriander } " vid bak.

Kryddnejlikor " som kyrkkrydda. I särskilda små askar förvarades kryddnejlikor och en kvist äbrodd. Härav bjöds bänkgrannarna för att de skulle hålla sig vakna i kyrkan.

Kryddpeppar var matkrydda i t.ex. pölsa, s-ylta m.m.

Lagerbärsblad användes till sylta, inlagd rå strömming

Libsticka ?

Mandel och saffran " vid brödbakning.

Muskot " till makaroner.

Pepparmyntsolja gav god smak i mun och brukades också för att mota förkylningar (en droppe på en sockerbit)

Pomerans, torkad och stött i mortel användes vid brödbak.

Vitpeppar var köttkrydda.

Någon egentlig kryddträdgård var ej så vanlig. De vilda kryddorna förekom ju litet här och var, renfana t.ex. vid en vägg, malört växte litet varstans på gårdsplanen eller dikesrenen. De odlade kryddorna växte mestadels i kanten av en åker eller ett potatisland. Fruktträd hade man också, äppel- och körsbärsträd t.ex., samt vinbärs- och krusbärsbuskar. Dock ej i en ordnad trädgård utan fritt placerade som det passade.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ
Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

F.

Tuggkåda.

Äldre personer i denna bygd omtalar att de av sina förfäder hört berättas att kåda använts långt tillbaka i tiden., i början av 1800-talet kanske tidigare. Kådan som användes som tuggkåda var grankåda. Detta bruk var utbrett hos båda könen och i alla åldrar. Kåda tuggade man dagligen eller så ofta man hade någon. Kåda tittade man efter så fort man kom intill en gran. Kvinnfolken gjorde det när de gick ut i skogen med korna om morgnarna eller efter gränris och löv på lördagkvällarna. Eller också när de var ute och tog löv och plockade bär. Karlarna passade på när de var i skogen och lade ihop ved, letade kor och får som kommit bort, överhuvudtaget när man var i skogen. Man kan lägga märke till att om någon äldre person kommer ut i skogen och får syn på en fin "kotitt" (kåda) så går han inte gärna förbi utan att ta den. Hittade man mera kåda än man behövde för tillfället stoppade man alltid ner det som blev över i väst eller kjolficken att användas för kommande behov eller att ge de h-mävarande. I synnerhet barnen frågade alltid efter kåda när far och mor kom hem från skogen.

Man skilde på "Görkåda" och tuggkåda. Görkådan är lösare och gulare än tuggkådan, den smakar starkt och fastnar i tänderna när man tuggar ~~ix~~ den. Görkådan har suttit längre på trädet än den fina tuggkådan och den kallas ofta för "gammelspänn". Ibland lagade man spruckna träkärl med görkåda, t.ex. mjölktråg, fläskkar, baktråg m.m. Man kletade igen hålet eller sprickan med kådan. Den nyttjades också att tillsluta flaskor med, som kork alltså. Bodde man nära skogen roade sig ofta de större barnen med att tända på träden där det fanns mycket görkåda, elden flammade då högt upp efter trädet.

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Tuggkåda.

forts.

Om en gran blir skadad växer det ofta fram kåda, det är små utväxter som kallas "tittar". De kan bli ända till en tum långa. Man skiljer på "görkotitt" och en riktig "kotitt". Den riktiga kådan skiftar i rosa och är fastare än görkådan. Den luktar också friskare och fastnar inte i tänderna när man tuggar den. Sedan gammalt påstås det att man får starka tänder om man tuggar kåda, att den är bra för dålig andedräkt och motverkar smitta. Kådan skrapas av trädet med en kniv el~~er~~ också tar man den med fingrarna. Omkring 1880 brukade pojkar under veckodagarna ta kåda för att på helgdagskvällarna bjuda flickorna. Man tävlade om att få tag på den finaste kådan. Sedan tuggade man ihop den som det heter och lade den på spegelglaset i snusdosan. När man sedan bjöd flickorna fick de själva ta bitar från glaset. Jämte allt annat bojäntorna hade att göra sista veckan de var i fåboden var att ta kåda. De skulle ha med sig kåda för vinterns behov. Den riktigt fina kådan tog de med som present till barnen. Det var roligt att tugga kåda, när man tuggade på ett visst sätt brukade det smälla i kådan. Man företog ibland tävlingar för att se vem som kunde smälla värst. "Ho tugga koa sö hä small", kunde man med beundran säga. Kåda lär även vara bra för törsten. Den som arbetar i skogen och har lång väg till något vatten tuggar ofta kåda för törstens skull. Har man blivit så gammal att man förlorat sina tänder kan man inte tugga kåda. Tog man kåda för att spara, lade man den i ett papper eller i en låda, den kan förvaras som helst d~~ä~~ det inte är för varmt. Skogskåda såldes också men inte i så stor skala, en och annan gång kunde man lämna in litet på apoteket. Kåda av tall användes till hartsning av fiolsträngarna, man nyttjade den

forts.

Redig. och urskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
 ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ

forts.

knappast till att tugga. Man tog vara på kåda av tall och gran för harts och terpentintillverkning.

Kåda av björknäver.

Kåda av björknäver användes till lagning av stenkärl, porslin m.m. Denna kåda kallades "kväkoa" (kväkåda). Man tog näver av björk, så stora näverpryllor det gick att ta på en gång. Näverpryllorna bars in i stökstugan eller bryggstugan om man hade någon, eljest höll man till inne i stugan vid den öppna spisen. Nävern sattes intill brasan så man fick eld i den. Sedan den brunnit enstund bildades det liksom en kådliknande vätska. Man fick då skynda sig att släcka nävern och sedan skrapa av denna kåda som bildats. Man skrapade av den på ett bräde eller något fat som man inte var så rädd om. Sedan man skrapat av det som fanns lade man nävern på nytt i elden. Detta fortsatte tills man fått en så pass stor klump att det lönade sig att ta den i munnen och tugga den. Den massa man fick blev lång och seg och med den lagade man kärlen. Man strök över de söndriga bitarna och tryckte sedan ihop dem varpå man ställde dem i spisen att torka. Lagning på detta sätt blev hållbar. Denna sorts kåda gick kna past att spara och man gjorde inte i ordning mer än som gick åt för gången. Men nog gällde det att ha tålamod innan man fick i ordning så mycket som det gick åt för att laga ett kärl.

Omkring åren 1917-1918 eller under första världskriget togs i denna bygd oerhört mycket kåda som såldes till uppköpare. Från denna tid berättas det många historier, somliga sorglustiga. Kådan betalades bra och alla ville vara med och tjäna en slant, en del lämnade sitt arbete och ägnade sig enbart åt att ta kåda. Många skötte sitt arbete på dagen och ägnade kvällar

forts.

4.

forts.

och nätter åt att ta kåda. Både män, kvinnor och barn deltog i arbetet. De som hade god ekonomi liksom skämdes över att göra det så de gick helst långt in i skogen. Men ingen fick vara för sig själv, det vimlade av människor överallt. Man högg och skrapade kåda av träden med både yxor och knivar, fick man litet bark med gjorde det ingenting. Fusk förekom nog också, man värmden kådan och försökte att kleta över barkbitarna med den, det såg då ut som om det var enbart kåda. Kådan lades i säckar och skycken och var man energisk kunde man tjäna bra på den.

En kvinna från denna trakt, vi kan kalla henne Tora, som efter flera års bortvaro då hon rest mycket och haft bra platser både i Sverige och utomlands, hade kommit hem för att njuta av en månads semester. Hon kom just när kådtagningen stod i sitt flor. Hon vilade inte många dagar förrän hon gav sig iväg ut i skogen. Säcken blev snart full och dagen därpå tog hon flera säckar med sig. Också de blev fulla. Det värsta var att få hem kådan, men de första dagarna gick hon inte så långt, så att hon kunde bära hem dem en efter en. En dag företog hon en längre tur in i skogen, hon hittade mer kåda än hon hade säckar men var inte rådlös för det. Hon tog av sig klänningen, knöt för den i ena änden med ett snöre och stoppade kådan i den. Så var den också full men hon såg kåda i all oändlighet på de stora granstammarna. Hon hade ingenting annat att göra än att ta av sig kjolen också och knyta ihop även den. Hon blev ju i bara byxorna men vad gjorde det, hon var ju ensam i skogen. Snart var även kjolen fylld men nu kände Tora att hon behövde både mat och vila, det var bestämt långt fram på eftermiddagen och hon hade knappast ätit något innan hon gav sig iväg. Hon fick väl vila sig en stund

forts.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
 ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ

forts.

Σ

innan hon gick hem så kunde hon gå efter kådan en annan dag. Hon feser dig för att gå men hur det är hittar hon inte vägen hem. Hon går och går ,det börjar mörkna, september månad har börjat. Slutligen får hon syn på en koja och dit styr hon sina steg. Hon öppnar dörren och där brinner en eld och runt väggarna sitter flera karlar. Som det inte är första gången Tora är ute på äventyr och eftersom hon inte är blyg så kliver hon på. Hon berättar att hon gått vilse och att hon är hungrig. Karlarna bjuder henne sitta ner och ta för sig av vad de hade att bjuda på. Tora var inte sen att efterkomma deras inbjudan och snart tinade hennes domnade livsandar upp. Pratet kom igång, ingen tänkte på trötthet. För karlarna var det en riktig upplevelse att ha fruntimmerssällskap mitt i ~~skogen~~ skogen. När det börjat ljusna följde ett par av karlarna Tora för att söka efter kådsäckarna ty utan dem ville hon inte gå hem. Hon fick också låna en säck med sig för att hålla den kådan i som hon hade i kjolen. Nu känd Tora igen sig och kunde ta sig hem själv men hon ville inte lämna kådan och karlarna måste lova henne att bära hem den åt henne. Ibland kunde det nämligen hända att kådsäckarna försvann om man lämnade kvar dem för att hämta dem senare. När Tora för tillbaka till stor staden var hon bra många kronor rikare.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Näverkåda eller "kvä".

Man kan ta näver och bränna till kåda och sedan laga porslin med den. Man tog en stor näverprylla och lindade ihop, så tände man eld på den ena sidan. Den olja som blev när det brann skrapade man bort med en kniv. Det som blev när nävern brann doppade man i kallt vatten. Sen stoppade man det i munnen och med den massan som blev lagade man porslinet. Man lade massan på de trasiga ytorna och satte dem emot varandra. Det blev starkt. Denna massa kallades "kvä".

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Skurning.

Skurning av stugan tillgick så ,att kallt vatten hälldes över hela golvet.Sedan ströddes fin sand på detta och så ställde man sig barfota med ean foten på en björkkvast och gned på så sätt med foten över golvet.Alla möbler flyttades ut på gården eller in i kammaren. Ibland kunde man ha en käpp att stödja sig på,så att man med hela sin tyngd kunde stå på kvasten. Ju större tryck på kvasten desto vitare blev golvet. Sedan man gnidit färdigt skulle man skölja.Man hällde då på nytt vatten över golvet och sopade ner det i ett hål (ungefär 1 dm långt),som alltid fanns i ett hörn av stugan.Hålet sattes igen med ett lock.Det gällde att skölja väl, ty i annat fallville sanden stanna kvar I sämre stugor t.ex. bryggstugor kunde det också finnas ett hål i golvet men d är stoppades hålet igen med trasor.

Det blev vita golv om man skurade i urin.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ
 Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

†.

Auktioner.

Auktioner hölls vanligen på hösten t.ex. Mickelsmässmåndag då tjänstefolket hade fridag. Men de hölls också på våren innan vårbruket började, t.ex. tredjedag pingst eller påsk men de hölls aldrig på vintern. Konkursauktioner kunde dock förekomma under annan tid. Auktionerna var alltid på den gård som höll auktionen och ibland kunde en person som hade några saker att bortauktionera få dessa saker försålda vid detta tillfälle. Två gårdar som ej hade mycket att försälja kunde slå sig tillsammans om auktion. Auktion kungjordes tidigare tidigare genom kungörelse i kyrkan och genom anslag å anslagstavla eller också genom budsändning byarna eller gårdarna emellan. Numera sker ju kungörelse genom annonsering i ortspressen. Större auktioner besöktes också av utsocknes personer, vilket numera sker i så stor utsträckning genom bilismen. För omkring 40 år sedan började uppköpare och antiksamlare infinna sig på auktionerna. En del personer besökte alla auktioner de kunde nå och inköpte massor av saker om de bara såldes billigt även om de inte hade användning för dem och samlade allt detta i sina hem. En backstugisittare t.ex. köpte allt han kunde komma över och lagrade detta under stugan. Utropare eller auktionist som han kallades blev vanligen en person som hade stark röst och var munvig och rolig samt hade ordning och reda med sig och kunde skämta med auktionspubliken. Auktionsförrättare kunde vem som helst oberoende av yrke vara. Likaså kunde vem som helst som var skrivkunnig vara skrivare vid auktionerna. Skrivaren hade att anteckna alla bud och namn. Sällan skötte någon av gårdens folk denna syssla. Tidigare avlönades skrivaren ibland med en gåva, ibland med 5 kr. Likaså

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts. auktioner

∞.

auktionisten. Numera är det andra priser. Auktionisten och skrivaren bjöds alltid på mat liksom också en del långväga besökare, släktingar och nära vänner. En kaffestuga anordnades ibland av gårdens folk men oftast av någon som behövde tjäna en extra slant. Någon sällsynt gång kunde auktionsvarorna på förhand beses och granskas.

Auktionisten stod vanligen i en dörröppning eller på en trappa eller i ett fönster för att lätt både synas och höras. I början av auktionen utbjöds de enklare sakerna men när folktillströmningen ökat längre fram på dagen utbjöds de mera värdefulla varorna. Möblerna sparades mestadels till sist. Ville någon av gårdens släktingar ropa in en sak sökte auktionisten slå så tidigt som möjligt för att priset inte gå för högt upp eller för att hindra t.ex. en antiksamlare att driva upp priset. Då sker troligen ännu. En fastighet eller ett hemman såldes alltid vid ett bestämt utlyst klockslag. (mycket värdefulla saker såldes vanligen kl 18, därefter var det en timmes provtid). Upplag av ved, timmer och liknande varor vid gården såldes också vid hemauktion. När kreatur såldes leddes de ut en efter en, besågs och auktionerades ut. Auktionerna började vanligtvis vid 10-tiden och varade till mörkrets inbrott. Besök vid auktioner skedde delvis i hopp om billiga inköp, dels för att kunna inropa någon speciell sak som man behövde eller önskade sig, t.ex. en minnessak. Auktionerna betraktades som ett stort folknöje och vann oftast stor tillslutning. Då fingo pigor och drängar en välkommen fridag. Under auktionens lopp förekom ofta spritförtäring och när pojkar och gubbar blivit litet upprymda började de roa sig med att dra fingerkrok, brottas, dra "dos" (snusdosa) eller ordna kraftprov av olika slag. Efter

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts. auktioner.

3.

auktionens slut på kvällen blev det ofte dans på någon loge där spriten dracks i stora mängder och där slagsmål med ängslan och oro emotsågs av bygdens befolkning. Kortspel var också vanligt. Vid sekelskiftet eller strax därefter började föreningar och sammanslutningar att ordna auktioner oå syföreningsarbeten och skänkta varor som inslag i sin underhållning och för att få medel till sin verksamhet. Ungefär vid samma tid började bokför-lagen att genom bokauktioner ute i landsorten och genom ombud avyttra en del (mest osäljbar?) litteratur. Vid en dylik bokauktion i Artur Engbergs födelsesocken utbjöd auktionisten en bönbok som inte vann något intresse. Han frågade då om ingen av de närvarande kunde ha ~~intresset~~ behov av en dylik bok, varvid studenten Artur Engberg snabbt och litet drygt svarade: "Nää, vi tillverkar våra böner själva vi." "Jaa, men det här är inga vanliga bondböner", replikerade auktionisten högt i falsett. Vid en auktion utbjöds en gammal lykta somingen ville bjuda något på. I den vevan kom en persom till synes som inte ansågs så ärlig. Auktionisten ropade då: "Här har du syn din ~~xxx~~ du som ska vara ute om nätterna och stjäla, ho passer bra får däg de hära."

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ
 Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

En arbetsdag i ett bondehem.

Husmodern steg upp vid 5-tiden och kokade kaffe. De ta koktes på korn, råg eller ärter, och dracks slätt. Man fick bara socker--små bitar klippta av toppsocker--samt mjölk istället för grädde. Pigan som låg i pigkammaren väcktes och fick sitt kaffe och gick ut i ladugården. Så steg bonden upp och så småningom också barnen. Det första pigan gjorde i ladugården var att tända under murpannan, man skulle ha varmt vatten åt djuren. Så fick hon ge sig ut och pumpa upp vatten och bära in i ladugården. Ibland var det en ränna från pumpen in i ladugården. Annars vindades det upp och bars in i ladugård och kök. Sedan skulle det sopas hos kor, kalvar och getter. Vidare skulle man ruska tillsammans hö och halm samt ge korna vatten innan de mjölkades. Varmt och kallt vatten blandades och mjölk ströddes över. Sen kom alltid husmor ut och gav korna andra gången. Hon stannade först inne och satte på potatis som fick stå och koka ett par timmar. Strömmingen stektes ofta på spisen i bondgårdarna, man lade den på ett bräde på lut framför elden och fick långsamt steka. Något smör till tunnbrödet hade man inte. Tunnbrödet bakades ofta på potatis som vanligt hårt bröd. Ofta lades strömmingen mellan tunnbrödet och äts på detta sätt, det kallades strömmingstut. Mjölk dracks på.

Mjölken silades i tråg som sedan sattes i ett mjölktrågsskåp som hade pinnar på vilka trågen vilade.

Åt djuren skulle man hacka halm och blanda den med agnar i storaträambar i vilka mansedan höllde på hett vatten. Överst i ämbaret hade man hö.

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

2.

Karlarna skulle hacka halm och blanda med mjöl och ge åt hästarna. Det fanns en särskild hackelsemaskin för det ändamålet.

Inomhus skulle man så få undan disken och sätta sig att karda ull eller spinna lin till vävar som skulle vävas fram på våren.

Husets äldsta söner körde hem ved eller voro ute och körde timmer och sparrar. Men också högg de timmer. Men mest var det löst folk (yttermässfolk) som inte hade egna hästar (som högg?) och de kunde då vara ute hela veckorna. De hade då med sig matsäck: Fläsk, potatis, grötmjöl, mjöl till kollar, strömming, m.m.

Det berättas att om någon av fruntimren satte på grötgrytan för tidigt kunde husbonden vinda den tillbaka och arbeta på sitt ett tag till. Det var ju bara öppna spisar förr och man satte grytorna antingen på en krok som hängde över elden eller på en fot som stod i elden, grytfot.

Kaffe dracks vid 10-tiden, utan bröd. Middag äts vid 12-tiden. Den bestod ofta av mjölkvälling, strömmingsvälling, köttvälling, sällan eller aldrig av två rätter. Aftonvardens äts vid 4-tiden, då var det för det mesta potatis och strömming. Till kvällsvard var det gröt.

Korna fick sitt mellan-mål vid 3-tiden, då fick de sörpa. Vid 6-tiden skulle det stökas kväll i ladugården.

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ

4.
Kvinnosysslor.

Allt ladugårdsarbete har åvilat kvinnorna. I de större bondgårdarna där det fanns hembiträde gjordes det grävsta av denna men hustrun deltog alltid i ladugårdsarbetet. Fanns det ej hembiträde gjordes arbetet av hustrun och de uppväxande döttrarna. Hustrun skötte även allt hushållsarbetet, tillvaratagandet av mjölken och dess beredande till olika matvaror, linberedningen, vävning, tillvaratagandet av ullen och dess beredning, rengöring, bakning o.s.v. Innan mannen fick den maskinella hjälp han nu har skulle hon ofta gå vid hans sida i jordbruksarbetet. Hon fick ofta hjälpa till med gödselms utkörande på åkern, "köra emellan", ta upp säd, räfsa, hjälpa till vid hässjning och tröskning, ibland även slå hö, "la hö". Barnen fick i allmänhet trampa ihop höet i ladorna samt köra vandrigen. Bära allt vatten till människor och djur hörde till kvinnans arbete, ävenså att bära ved. Fanns det flera vuxna män i familjen skulle kvinnan ändå utföra detta arbete, om hon också var ensam kvinna på gården. Fanns farmor eller mormor på gården så hörde det g till hennes arbete att se efter barnen och fara till fäbodvallen om hon orkade. Hon kunde då ha med sig något av de större barnen som hjälp. Fanns det bara en kvinna på gården så lejdes det hjälp vid bakning då det måste vara två vid detta arbete. Endast kvinnliga vallhjon användes, var det fråga om vallningen på fäbodvallen var det farmor, mormor eller någon av de fullväxta döttrarna från 14 år som skötte vallningen. Fanns det ingen annan kvinna i huset än husmodern lejde man vallhjon. Före 1900-1910 var det nog mest yngre personer man lejde som vallhjon, senare blev det mest äldre som "for i boan". Var det farmor eller mormor som for i boan följde ofta något av barnen med

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

2.

för att vara henne behjälplig med litet av varje. Före 1860 är det möjligt att man följt med djuren i skogen och vallat dem men senare har man vanligtvis bara följt dem en bit på väg in i skogen och de har sedan fått klara sig själva. På kvällarna har de i de flesta fall kommit hem utan att man behövt hämta dem. På eftersommaren har det hänt att man måst söka dem, då har det varit vanligt att männen lika ofta som kvinnorna gått ut för att söka dem. På höstarna när åkrarna skulle avbetas var det ofta barnen som såg efter djuren.

Att så har hört till männens arbete, sällan eller aldrig har kvinnorna gjort det. Möjligen om mannen varit sjuk eller borta på något förvärvsarbete.

Sagesman: Anna Åkerström , född 1867 i Bergsjö.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

De kvinnliga konfirmanderna på denna ort äro numera klädda i vita klänningar. Förr i tiden hade alla svarta klänningar. Antagligen har den vita dräkten kommit i bruk därigenom att man sett och hört att det i staden användes vita klänningar, att de blévi billigare än svarta och att de under den påföljande somma ren kunde användas som sommarklänningar av de unga flickorna. Bruket att ha vita klänningar i stället för svarta infördes så småningom. Första gången var 1917, då hade hälften av konfirmanderna vita och hälften svarta. Flickorna hade nog resonerat och bestämt att alla skulle ha vita klänningar, men ³⁰⁰⁰ en de l måste låna klänningar av bekanta eller äldre systrar blev det både svarta och vita. Året därpå, 1918 var det endast två som hade svarta klänningar och år 1919 hade alla konfirmanderna vita klänningar. Sedan dess har alla konfirmanderna här i Bergsjö haft vita klänningar.

Övergången till vita klänningar försiggick ungefär samtidigt i närliggande orter, möjligt är att några skogssocknar kom något år efter. Prästen här på orten hade tidigare ibland sommarkonfirmander, oftast voro dessa inackorderade i prästgården. Dessa konfirmander voro mest prästfamiljens släktingar eller bekanta från någon större stad. De fingo samtidigt med läsningen vistas på landet under sommaren. Ävenså kunde det vara någon pojke eller flicka från platsen som deltog i sommarläsningen, det var då ofta sådana som under vintern gingo i skola i den närliggande staden och inte hade tillfälle att delta i läsningen på annan tid. De hade vid konfirmationen vita klänningar. Detta medverkade till att ortens konfirmander började använda vita klänningar, Gossarna hade tidigare svarta rosetter, numera ha de vita.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Bussaron.

Det arbetsplagg som vi nu i dagligt tal kallar arbetsblus eller blusen kallades i början av 1800-talet för bussaron. En sagesman berättar att hans farfar använde bussaron. Han var född 1812 och troligen användes plagget under hans barndom och kanske tidigare. Man levde på den tiden "undan för undan", utan något nymo ". Under årens lopp har plagget undergått en del förändringar både i fråga om tygets kvalite och dess tillskärning. Tyget till bussaronen vävdes i hemmen. Det var groft, stelt linne eller buldansväv, som nästan stod för sig själv. Tyget användes vitt eller den färg som blev av linet. Sedermera när färgerierna kom till lät man färga tyget blått eller man färgade tdet själv innan man sydde bussaronen. I en del socknar fanns färgerier. Man gick då den långa vägen och bar på sitt tyg för att få det färgat. Från Bergsjö gick man till Hudiksvall. Ofta kunde det finnas någon i byn, som hade gott om tid, kanske en änka eller en " gammeljänta". Dessa brukade gå till staden till färgeriet medförande tyg från olika gårdar. De brukade då stanna tills tyget var färgat så de kunde få det med sig hem igen. Bussa ronen var kort, räckte inte längre än till midjan. Den var rakt skuren med öppning mitt fram, knäppt med hakar och hyskor, någon gång med en knapp upptill eller med flera knappar längs öppningen. Man har sett bussaroner med en liten sjalkrage eller med en liten krage och små slag. De syddes även utan krage men då nådde kanten ända upp till halsen.

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts.

Bussaron.

Man kunde även runda av plagget nedtill. Detta gjordes för att hörnen inte skulle vara i vägen när man arbetade. Ärmarna var merendels klippta med över- och underärm, men lika vida upptill som nedtill, och utan manschett (kvål) vid handleden. Det berättas även att man sett bussaroner som varit "helgötten", bara med en reva upptill, så att man skulle få den på sig. Bussaronen var som sagt arbetsplagg och användes i vardagslag. Den syddes i hemmen och fanns inte till salu i affärerna. Ända framemot 1900-1910 kunde man höra namnet bussaron nämnas när det var fråga om arbets- eller vardagsblus. I många hem väves fortfarande tyget till dessa arbetskläder, numera användes mest blått bomullsgarn till ränning och plockgarn (garn där hälften är ull och hälften är yllepump) till inslag. Man väver även av bara bomullsgarn. Numera är plagget rakt med en liten krage och dragkedja samt raka ärmar utan manschetter. Omkring 1900 syddes det ofta med linning nertill och upptill kring halsen samt på ärmarna. Ävenså kunde blusen sys rak men med ett skärp som drog ihop den bak. Blusen gjordes då givetvis längre än bussaronen. Numera, år 1942, kan man få köpa blusar i olika fason men färgen är mest blå och tyget av bomull.

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

101

BENKLÄDER FÖR KVINNOR

Uppteckn. av Signe Widholm.

I bondedräkten har nog benkläder blivit upptaget ganska sent. Inte förrän på 1800-talet började en och annan att använda sådana. Troligen var det de yngre som först började bruka benkläder. Så sent som 1935 fanns det äldre kvinnor här i denna trakt som inte använt sig av benkläder ännu. De benkläder som först började användas voro endast hopsydda i en söm mitt fram ett par d.m. eljest voro benen skilda från varandra. En och annan hade långa benkläder som nådde ned till fotleden där de voro hoprynkade och prydda med spets. De liknade mam^elucker, men användes till långa kjolar så att de inte syntes. De voro tidigare sydda av hemvävd lärft. Så småningom blev det köpt lärft som var tunnare och smidigare.

Innan benkläderna kom i bruk, kunde man om det var kallt eller man måste gå i snö, linda trasor om benen. Man kunde även fästa upp en underkjol mellan benen och på så sätt skydda sig för snö och kyla.

En sagesman berättar, att när hon tjänade piga på en bondgård, skulle hon ofta deltaga i arbete, som egentligen skulle höra karlarna till. Hon fick bl.a. köra emellan när gödseln kördes ut, det var då inte så roligt att vara ute på åkrarna i snö och kyla utan benkläder. Det fanns en gammal farmor på gården som tyckte synd om henne och sydde henne ett par byxor, detta var år 1885. Den gamla var född och tidigare bosatt i Medelpad,

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

de har kanske där tidigare använt benkläder.

Inte förrän i början av 1900-talet skulle jag tro att benkläderna kommit mera allmänt i bruk.

Det berättas från en torparfamilj där mannen ofta var ute i förvärvsarbete och kvinnorna fingo utföra husfaderna arbete, att de då lånade hans byxor, detta omkr. 1870-1880. Benkläderna voro ofta sydda ganska vida upptill vid midjan där band voro i-sydda, man knöt då banden fram så att överdelen liksom gick om-lott bak.

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och uskr. av Annika Bergeren-Österman 1961-62

Tygskor

(Uppteckningar av Signe Widholm)

Tygskor har i denna trakt använts sedan början av 1800-talet eller kanske tidigare. Sådana skodon kallas "tösser". Dessa voro sydda med skaft liknande läderkängor. Mest använde man vadmal. Ofta togs de bästa bitarna av använda vadmalsplagg, såsom rockar eller byxor som voro så slitna att de inte längre kunde användas för sitt ändamål. Överblivna lappar användes även. Tyg till tygskor vävdes sällan särskilt. Skon skars till i två likadana delar, det var skaftet och tyget över foten, som motsvarar ovanlädret på laderskor. Dessa syddes ihop mitt bak, samt över tån, med öppning mitt fram för remning. Dessa delar hade foder av linne eller vad tyg man hade som passade. Foder och tyg fästades först ihop, innan man sydde ihop de tillskurna delarna. Då symaskinen omkr. 1880 kom i användning syddes tyg och foder ihop på denna. Man sydde runt kanterna och sedan varv efter varv inåt tygets mitt tills delarna voro helt överstickade. Innan dess fästes tyg och foder ihop för hand litet här och där som det passade. Sedan syddes som nämnts de färdiga delarna ihop. Remhålén gjordes av läderhylsor, som fastsattes ovanpå skon. Sedan tillkom det s.k. skoningar, så man fick runda hål i skon. Sulan kastades fast i kanten. Man sydde fast 2-3 bitar, en i sänder. Den yttersta delen gjordes så att den med 2-3 cm. sköt utanför alla kanter. Så veks den över de andra delarna och man sydde den dubbelt i kanten. Man måste då sticka nålen upp och ner i stället för att kasta fast

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

sulan. Någon gång tog man läder till den yttersta delen av sulan. Den syddes även fast på samma sätt. Någon klack användes inte. Remmarna gjordes av läder. Tygskorna tillverkades i hemmen av någon familjemedlem. Ofta var det husmodern som sydde dem, åtminstone skor åt barnen som även mest använde dem. Men också äldre hade tygskor i vintertid, mest när det var torr väderlek och kyla. Riktiga läder-skor kunde de givetvis inte ersätta. Några tygskor fanns inte på den tiden i allmänna handeln, men någon gång kunde en yrkesskomakare sy sådana på beställning.

Man kan nästan säga att bruket av tygskor aldrig blivit bortlagd. Numera finns ju i handeln skor liknande de beskrivna, fast med något läder nertill och med snörhålen stansade. Antagligen göres detta för att de skola bli starkare. Dessa skor användes endast av män i vintertid och vid stark kyla. Tygskor liknande de beskrivna tillverkas fortfarande, men sys numera sällan eller aldrig i hemmen, utan de tillverkas av någon yrkesskomakare som finnes i orten.

Här i orten har även tillverkats en sorts "tösser" filtskor av enbart ull. Man torde kunna säga att omkr. 1905-1920 var det högsäsong för dessa i denna trakt. Ullen kardades i flata stycken (kalar) 1 cm. tjocka, 2-3 dm. i längd och $2\frac{1}{2}$ dm. breda. Dessa lades sedan ut på ett bord, med kanterna av styckena litet på varandra, för att de skulle fästa och inte ramla sönder, när man bearbetade ämnet. Man försökte nu att forma dessa stycken, så att det fick formen av en sko, men två tre gånger större än en sådan, enär detta ämne sedan skulle filtas ihop. Man fortsatte

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

nu att lägga ett par tre varv av kalar eller stycken på varandra, så att ämnet blev omkr. 2-3 cm. tjockt. Sedan skulle ämnet filtas ihop. Man hade då hett vatten i spisen samt en trälucka eller ett bräde så stort att ämnet till tössen fick plats där. Träluckan skulle även vara het. På denna lade man nu ämnet, varpå man stänkte hett vatten över detsamma och försökte att men händerna filta ihop ullen. Man gnuggade från alla håll och kanter, och emellanåt stänkte man på hett vatten. Allting skulle vara så hett man möjligen skulle tåla. Ofta blev den som utförde detta arbete alldeles skinnflådd i sina händer. Man fortsatte nu att stänka och gnugga ämnet tills det blev lagomt stort för foten. Sedan syddes detta ihop inunder sulan och upp över skaftet, som var så stort att man fick igenom foten utan att den behövde snöras. Skaften kunde man ibland göra så långa som en stövel, eller kortare som en känga eller toffel. Sedan man sytt ihop den nu färdiga filtskon, fortsatte man att filta den ännu en stund, så att inte hopsyning och tråd skulle synas. Ulltillgången till dessa filtskor varierade mellan 2-3hg. beroende på skons storlek. En och annan sydde även fast läder under dessa tösser, de blevo då betydligt starkare. Numera tillverkas filtskor, men de göras då korta och användes som tofflor eller användes som strumpor inuti stora grova läderskor. Något liknande finnes i handeln och kallas filtsockor.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Gamlingar gick på auktion.

Rosvegöle gick på auktion när hon var gammal, hon var i mitt föräldrahem (fru Widholms föräldrahem). Hon var syster till Rosvepetter och dom bodde i en koja vid Ansjövägen. Rosvegöle gjorde rätt för sig genom att spinna och sticka och många berättelser från gamla tider har jag fått genom henne. Barn och veliga fick också ofta gå på auktion.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Obesuttna och deras villkor.

Obesuttna eller jordlösa fanns det en hel del i denna trakt. Men vad som här kommer att berättas blir mest skildringar från byn Bjåsta i Bergsjö socken. Tiden varierar mellan 1850 och 1900-talet. Bjåsta är en av de större byarna i socknen. Ungefär halva byn ligger öppen med fria åkrar och ängar. Den andra delen av byn ligger högre upp mot skogen och kallas Bjåstabodarna. Där har tidigare även varit en fäbodvall. De går ingen landsväg genom byn utan endast byvägarmen de äre breda och farbara för bilar. På båda sidor av vägarna och stigarna voro hagar och gårds-gårdar byggda. Dessa vägar kallades merendels för gator, ofta hade de namn efter någon gård som de gick förbi. I Bjåsta fanns det Källsve-gatta, Hansh-gatta, Gangatta, o.s.v.

Ett hemman som låg i den skogiga delen av Bjåsta och var på ungefär 25 tunnland hade 5 stugor byggda på sin jord. På 1890-1900-talet stod de kvar och var bebodda. En stuga kallades "lillmamma". Där bodde det en änka med sin son. På somrarna var hon bopiga och på vintrarna brukade hon spinna och hjälpa till i olika hem, hennes son blev en duktig karl. Han gjorde först dagsverken framme i samhället och blev sedan rättare. Närmaste granne var "Backgullas", en familj med tre barn. Ett av barnen blev dräng i Söråsen, sedan gift med en dotter i gården.

De obesuttnas stugor byggdes helst i någon utkant och där det inte var i vägen eller där platsen var mindervärdig för jordbruk. Platsen för en sådan stuga kallades ofta för "Billingen", "Knallen", "Svea", "Backen", "Mon", o.s.v. En plats i byn Tanne kallas Tannmon, men där ~~bestod inte~~ bodde inte enbart jordlösa, möjligen tidigare, platsen ligger i närheten av skog.

forts.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
 ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
 HLS. BERGSJÖ

forts.

2.

Knektarna blevo ofta hänvisade ~~xxxxnågonx~~ att bygga sina stugor på någon knall eller utkant. De fingo sedan bryta och odla jorden kring stugan. En och annan stuga var byggd på någon allmanning som fanns i socknen eller byn. Folket som var bosatta i de här stugorna kallades "Yttremässfolk" eller backstusittare och stugan "Yttremässstuga" eller backtittarstuga. Yttremässfolk kallades alla som voro fattiga och inte ägde någonting. En och annan som hade kommit över en backsittarstuga kunde odla omkring den så att han fick några jordbitar och kunde hålla några getter eller fårxrx en ko. De togo även löv på somrarnasamt slogo ~~x~~ i skogen och på myrarna och tog vara på gräset mellan buskar och stenar. En hel del Yttremässstugor har funnits i Bjåsta by, de flesta i den skogigaste delen av byn där det också finns en liten sjö. Bebyggelsen har varit koncentrerad omkring denna. Källan kallades en stuga riven 1940 och upphuggen till ved. Den hade stått obebodd några år. För något år sedan kom en svensk-amerikanare hem från Amerika, han plockade åt sig några stenar vid stugan, den hade antagligen varit hans barndomshem. Källan var byggd högt uppe på en kulle. På framsidan åt vägen under stugan i kullen var en stor källardörr. Men någon källa i närheten fanns inte. En stuga hette Bombers, till den fanns även ett gethus, den står kvar. Strannen, var en annan backsittarstuga liksom Dunner-Olles stuga som låg inne i skogen och var en av de sämsta. Familjen hade många barn som ibland fick gå och tigga. Pojkarna hade kjolar och halsdukar lindade omkring överkroppen och huvudet tills de voro 6-7 år. Det var lättare att komma över kjolar än byxor. Detta var omkring 1890-1900.

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts.

8.

Det fanns en hel del barnrika familjer i Yttremässtugorna i Bergsjö som som fingo leva på samma sätt som Dunner-Olles. Dunner-Olle var "slög i tuten" (slängd i truten) och det finns ännu kvar en del ordspråk efter honom. "Utan make som Dunner-Olles handsken", säger man om något inträffar som passar ihop med detta. Alla i Olles familj voro duktiga att äta om de kom över mat. När man ätit mycket och känner sig mätt brukar man härma Olle och säga: "Nog är jag mätt men inte är jag stinn." Dunner-Olles brukade hålla bock för byns getter. Olle hade ett gethus bredvid sin stuga, en dag brann allt ner, getterna sprungo in under stugan så att även de brunno upp. Familjen fick flytta längre ner i byn till en stuga som kallades Skräddars. Där hade en byskräddare och hans hustru Sara bott. Skräddarns hustru hade suttit på spinnhuset för hon hade "lagt ett barn i lönn". De som sutto på spinnhuset fingo vissa pund lin att spinna, sedan de gjort detta skulle de bli fria. Sara spann sitt lin på mycket kort tid så hon behövde inte sitta så många dagar på spinnhuset. Hon fick öknamnet Rasa för att allt gick så fort för henne. och hon kunde riva sig fram. Det berättas att hon gav skräddarn brännvin och lurade honom att gifta sig med henne. Den här omtalade stugan finns kvar och inte förrän 1939 blev den reparerad.

En ur-och orgelmakare Åberg bodde också i en backstuga som ännu finns kvar och är bebodd. Hustrun till Åbergs dotterson bebor den för närvarande och har 1942 köpt stugan för 50 kr. Stugan står fortfarande på ofri grund som äges av två bönder varför det torde bli svårt att få lagfart på den. En stuga kallades Kvistens och beboddes av Kvist Kare och hennes man.

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ
 Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts.

x.

Kare brukade lägga in mullbänk och spela fiol.

Bysmeden bodde från början i en liten stuga, men förvärvade sig så småningom jord. En man vid namn Molander bodde omkring 1870-1880 i en jordkoja. Sebbens var en stuga till vilken det också fanns gethus. Sebbens hade många barn och fick även tvillingar. När Sebben skulle anmäla dem till prästen så tyckte denne att det började bli för många. Sebben svarade: "Ja det är alltid för mycket när den fattige får någonting?"

De olika stugorna beboddes ibland av gamla orkeslösa, gammeljäntor, änklingar, ogifta mödrar, av mindre begåvade men också av intelligenta människor som hamnat på livets skuggsida. Av spelmän som levde för sin musik och inte tänkte på att arbeta för livets uppehälle. Plats att bygga på och hjälp till virke fingo de ofta utan någon ersättning i form av dagsverken eller något annat. Det var liksom entyst överenskommelse om hjälp till självhjälp. Många gånger fingo de också hjälp till byggandet av husen.

De stugor som blivit obebodda eller rivits övertogs av i de flesta fall av stamhemmanet. Många hade ju odlat jord omkring stugorna och så småningom inköpt mera jord och därigenom blivit självägande torpare eller småbönder. En del hade inköpt grunden på vilken stugan stod eller också tillföll den dem utan ersättning efter några år. Så numera finns det inte så många stugor som står på ofri grund. År 1904 var det ett par kraftiga unga män från Sundsvallshället som sökte och fick skogsarbete här. En av dem var gift och hade familj som han gärna ville skulle få komma efter. Men var skulle de få bo? Då var det ett par bönder, bröder förresten, som ägde en stor hästhage, där fick skogsarbetaren lov att bygga en stuga. Virke kördes dit utan någon ersätt-

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ
Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts.

ning för det ellee körningen. Sedan byggde han stugan och bodde där med sin famlij i 5-6 år då han sålde den och flyttade från platsen. Stugan har bytt ägare flera gånger och fortfarande står den på ofri grund. När d t var frågan om att någon av Yttremässfolket skulle flytta eller bygga sig en stuga brukade man säga att "de får vara på billingen" i utkanten av byn och intill skogen där de inte voro i vägen och där jorden var mindre lämplig för jordbruk. Passade det byggde man vid någon bäck eller något vatten eller en källa. Husen voro små, endast ett rum för det mesta, kammaren blev ofta inte färdig. I rummet var alltid en stor mur som tog en stor del av utrymmet i anspråk. Hur liten än stugan var så murade man alltid en bakugn och så var det givetvis en öppen spis. Källaren var mestadels under stugan och man kom ner till den genom en lucka i golvet. Brunnen ellee källan var ofta belägen långt ifrån huset. Fanns gethus var detta ibland hopbyggt med boningshuset, ibland fristående intill. Något litet vedhus fanns i närheten men inte alltid, ibland hade man bara ett snedtak mot stugväggen. En del hantverkare, såsom snickare, skräddare, skomakare, fällskräddare m. fl. kunde äga en sådan stuga på ofri grund men mest var det sådana som inte hade något särskilt yrke e., utan gingo dagsverken vid slätter och skörd, tröskning, vedsågning och huggning, byggnadsarbeten o. s. cv Dessa dagsverkare kunde även åtaga sig arbete på ackord, såsom dikning, stenhuggning och grundläggning. Inte alltid arbetade hantverkarna inom sitt eget yrke. Även hantverkarnas och dagsverkarnas hustrur gingo ibland på dagsverken men oftare var det de ensamma kvinnorna i backstugorna man lejde. De gingo bort och bakade, skurad och tvättade liksom de ofta voro "räfsgön" (hjon) under slättern och tog upp såd

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

forts.

under skörden. Så var det ju en hel del som lejde vid lövtagningen och det var ju kvinnfolksgöra liksom att riva lin och taga upp potatis. Under "and-tiden" började arbetet vid 4-tiden på morgonen och slutade vid 8-9 tiden på kvällen. Avlöningen varierade mellan 35-75 öre om dagen, betalning in natura förekom lika mycket. Säd och mjölk var det vanligaste betalningsmedlet men även ull, lin och fläsk förekommo. Vid andtid åt man 5 gånger, först var det lillfrukost innan man började arbetet. Den bestod mest av smör, bröd, ost, mes-smör, någon gryn-kaka och mjölk. Rätta morgonmålet äts klockan 8 och då var det pölsa eller någon blodmaj såsom palt eller kams (en rätt som gjordes av blod, vatten och mjöl som formades till små kakor och kokades i vatten. Blodet kunde också uteslutas. Till kamsen äts mjölksås och fläsk.) Sedan kaffet blev vanligt drack man kaffe vid 10-tiden. Middag äts kl. 12, den bestod av någon välling, t.ex. strömmingsvälling, klimpvälling, köttvälling, ärtvälling o.s.v. Endast en rätt serverades. Man vilade sedan till 1-tiden eller tills arbetsgivaren gick. Sällan eller aldrig gick dagsverkaren under andtid till arbetet utan att arbetsgivaren själv var med. Männerna lade sig att vila ute på gården, i höet, eller i drängkammaren. Kvinnorna hjälpte alltid till att stöka undan och ge djuren så att gårdens husmor kunde gå med ut när de andra gick. För dem gavs det aldrig någon vila. Vid 3-tiden var det eftermiddagskaffe utan bröd och vid 5-6 tiden aftonvard som bestod av strömming, potatis, smör, bröd och mjölk. Vid arbetets slut seerverades kornmjölsgröt. Man åt ur samma fat. Smöret togs med en kniv, sedan tummades det ut på brödet, potatis och skal lades på bordet. När man åt pölsa sattes den fram i ett stort fat mitt på bordet med öpp mitt i fatet. Fläskpannan sattes också på bordet, man forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts.

7.

tog fläskbitarna med fingrarna sedan höll man dem i nypan och bet av dem när det passade. Pölsan åt man med träskedar, likaså gröten. Man hade gröten i ett fat och mjölken i ett annat. Först tog man gröten, många gånger slickade man av grötskeden för att få rum med mera mjölk innan man stack den i mjölkfatet. Av backstugufolket fanns väl någon som hade enko men mest var det getter, 3-4 st. Det berättas om en familj som fått det så bra att de kunde skaffa sig en ko. Pojken i familjen tyckte det var någonting stort och sa till sin mor: "Vi är väl bonnar (bönder) vi också nu när vi har ko?" Kon fick man försöka få plats för i gethuset eller också bygga på detta. Ibland kunde man få ha sin ko hos grannen om han hade plats eller hos den bonde som rådde om tomten man hade sin stuga på tills man kunde ordna något själv. Gris var det nog inte så många som hade. På somrarna var korna och getterna i skogen, man bodde ju i de flesta fall lägligt till. Någon enda gång arrenderade man jord i så fall i någon uttäkt. Potatis fick man i regel sätta hos någon bonde och bränslet tog man i skogen där det passade. När man hade skurit säden och räfsat ihop halmen kunde det hända att någon av yttremässfolket gick och plockade ax på åkrarna för att bränna det till kaffe. Man samlade också bär under höstarna. Ofta tog man betalt in natura när man gjorde dagsverken, det lönade sig bättre än pengar. Man gjorde kvastar och vävde band för att byta åt sig mat för. Likaså vävde man halsdukar och hårtäcken. Håret fick man från garvaren. Männen slöjdade träsledar, byttor, laggekär, kärnor o.dyl. som man bytte bort. Dunner-Olle som tidigare berättats om brukade anlitas för att döda katter och hundar samt flå dem och för det fick han betalt in natura. En och annan

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts.

&

trollkarl eller trollgumma fanns bland dessa människor och det fanns många åkommor både hos människor och djur på den tiden som skulle botas med trolldom. Också för det var det vanligaste att man betalade in natura. Kunde man inte få mat till livets uppehälle på annat sätt så fick man tigga, eller be att få förskott på dagsverken eller annat man skulle göra. En och annan hyste väl tattare men inte var det många. Brännvinet spelade en ganska stor roll, många dagsverkare var nöjda om ~~han~~ fick mat och brännvin. Fick han så där lagom mycket så att han inte blev redlös utan kunde arbeta så kunde han hålla på flera dagar utan annan betalning. Familjen fick då klara sig bäst den kunde. Före 1900-1910 var det nog inte så många som fordrade att yttre mässfolket skulle på något sätt ersätta eller betala skatt till sin huvudman inte heller förekom det något kontrakt på hur länge de skulle få behålla stugan eller bo kvar i den. Möjligen var det en och annan som krävde att de skulle göra rätt för sig och då fick de hjälpa sin huvudman med något. Gingo de dagsverke hos sin huvudman så behandlades de lika som det andra arbetsfolket. Förekom någon extra förtäring på arbetsplatsen var det brännvin som bjöds männen, kvinnorna fingo ingenting annat om de inte ville dricka med. Barnen fingo i allmänhet leva ett fritt liv och de lekte nog tillsammans med böndernas barn utan åtskillnad. De fingo i motsats till t.ex. statarbarn leka var de ville. Vården i hemmet och mathållningen blev det så och så med. I de ham där de var många barn kunde de få skaffa sig mat genom att tigga eller följa med böndernas barn in vid måltiderna och få en bit med. Eller de fick själva leta sig en bit i skåpet. Sängkläder liksom gångkläder

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ
 Redig. och utskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

forts.

var ofta det sämsta tänkbara i barnrika familjer, mest trasor och vad man kunde få av välvilliga människor. Det berättas om en pojke som var sängvårdare att han fick ligga på halmen tillsammans med getterna i gethuset. Äktenskapen höll trots alla besvärligheter, otrohet förekom knappast utom möjligen vid fylla. Det berättas om ett bröllop där man fyllde brudgummen så att han somnade, en av spelmännen delade sedan säng med bruden. Följden blev en son som blev stor spelman. Knappast att den rätte brudgummen gjorde någon affär av detta, äktenskapet fortsatte och flera barn kom till världen. Händet det att någon välbesutten giljade till en av de Yttermässfolket fick han nog veta vad han gick för. Inga föräldrar gillad att deras söner eller döttrar beblandade sig med Yttermässfolket. Bönder hörde ihop med bönder. Hade en av Yttermässfolket haft plats i många år i ett bondhem och man såg att de dugde något till kunde det hända att bonden och hans hustru tillät giftermål utan att göra svårigheter. Barn utom äktenskapskapet var sällsynta. Den som hade ett sådant barn blev utpekad och avskydd. Än i dag kan man höra äldre folk berätta om horor, om att i den och den stugan bodde en gammelmåne d.v.s. en som i sin ungdom fått ett barn. Barnets fars namn nämndes på ett helt annat sätt, han var lika duktig karl för det och kunde gifta sig med vilken flicka som helst.

Nattfrierierna var vanliga. Det berättas att man på nätterna hade långa skjortor på sig som hade en ögla sydd nertill vid fällen och den ögla fäste man (flickan) på stortån. Dessa skulle användas vid nattfrierierna.

Nestadels höll Yttermässfolket ihop, några stridigheter förekom inte endast någon gång vid fylla. Man hjälpte varandra när det behövdes, när man skulle

forts.

ULMA 25517 . Signe Widholm, 1930-60
 HLS. BERGSJÖ
 Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts.

bygga eller måx odla, man lånade kläder av varann när någon t.ex. behövde en svartklänning vid konfirmationen. En annan kanske ägde en silkeshalsduk och då lånade man den. När kapporna kom i bruk så lånade man till den som ingen hade. Vid barnafödsel och i synnerhet vid sjukdom och dödsfall var man varann behjälpliga med både det ena och det andra.

När man blev gammal hade man i allmänhet ingenting att falla tillbaka på om inte barnen tog hand om en. Det vanligaste var att de gamla blev "Sköllgön" () och fick gå på socknen. En s.k. klubba gick mellan bondgårdarna och då skulle man gå den gamla olika många dagar beroende på hur stort hemman man hade. Den som hade större hemman skulle hysa den gamle längre tid. Då den gamle skulle flytta gick man till nästa gård klubban för att nu skulle de hämta "sköllgönet". Voro dessa personer så pass att de kunde göra rätt för sig hade de det ganska drägligt. Men var de sängliggande och sjuka eller svagsinta var det synd om dem. Många gånger blev de behandlade som djur. Det var ju strängt taget ingen som hade någon skyldighet emot dem. På sätt och vis såg man nog ner på Yttremässfolket fastän ingen hade något emot dem. Var det bröllop eller begravning skulle de nog bö alldeles intill om de skulle bli bjudna eljest ville man nog helst glömma bort dem. Ofta var dessa människor kvicka i mun och riktiga rolighetsministrar och därför väl sedda. Man hade roligt på deras bekostnad. En del av dem var musikaliska och gjorde sina fioler själva. De anlätades att spela vid bröllop och danstilleställningar. Någon rangskillnad dem inbördes fanns ej möjligen ansågs de som hade sin stuga framme i bygden förmer än de andra. Amerika hägrade för ungdomarna i backstugorna och många som fick hjälp till resan för dit.

forts.

forts.

De flesta gingo i sina föräldrars fotspår. En och annan klättrade något steg högre på rangskalan. Byggmästare blev en, en annan t.o.m. läroverksadjunkt, en byggde en möbelfabrik som han drev o.s.v. Om några ungdomar från backstugorna haft plats i staden och kom hem och inte talade allmogens språk blev de "apad" och man sade att de talade på bättre.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

De obesuttna.

Nedan följande skildringar berör 1850-talet. En obesutten ägde ingen jord eller stuga. Om en obesutten ville bygga sig en stuga kunde en jordägare anvisa honom ett ställe i t.ex. en stenig backe eller ett skogsbryn, billingar, som var av mindre värde för ägaren. På knallar, moar och allmänningar blev de ofta anvisade att bygga. Sådana gårdar kallades t.ex. backgullas, motorp, på mon, på backen, jurekstorpet, backstuggo, stabas. Knektar blev ofta anvisade att bygga sina stugor på ovan beskrivna platser. Sådana soldattorp samt obesutt-nas stugor samlades ofta till små byar, kallade "knektriket". Mellan böndernas ägor som inhägnades av en fastbandhaga (gårdsgård) gick "fägatta", där kreaturen fördes fram och åter till skogsbetet. En dryg bonde som skulle besöka någon backstuga och som måste gå fägatta för att komma dit hade bundit en halsduk kring mun och näsa, tillfrågades varför han var utstyrd på detta sätt. Han svarade: "Ja vill int känne löfta etter fatteranna hænne". Vägen ledde nämligen till de fattiga stugusittarnas område och vägen bar därför lukten av deras fattigdom.

En knektstuga ägdes av den rote som knekten tjänade. Vid hans frånfälle tillföll därför torpet roten. Likaledes med stugusittarens torp vilket tillföll det markägande hemmanet. Ett sådant torp kunde alltså ej ärvas av innehavarens barn, men försåldes ibland till dem.

Dessa hen var ofta mycket fattiga och pojkarna kunde få gå klädda i kjolar i stället för byxor intill 3-4 års ålder. Dels blev detta billigare, dels bekvämare för mödrarna. På Sebbens bodde en gammeljänta som gick omkring och handlade med getter. Hon tog löv samt slog gräs vid kullar och stenar för att föda dem. Hon hade många barn. En gång när hon fått tvillingar gick hon till
forts.

forts. obesuttna

prästen för att skriva in dem. Prästen tyckte då att hon hade för många barn. Då svarade hon: "Jaa de t är nog alltid för mycket när den fattige får nånting."

Om ett par grannar blev ovänner kunde den ena av dem flytta sin stuga.

Det berättas om en 60-årig skomakare som bodde i en backstuga ,han var förresten också hjälpknekt, att han fick gå i gårdarna och samla upp talgljusen till julottan i kyrkan. Kyrkvaktare kunde också tjänstgöra som dödgravare det senaste ansågs vara en mindervärdig syssla varför en dödgravare fick bära öknamnet ~~Skruk~~ Skruck.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ
Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

S T A T A R E

Statrare är den gängse benämningen på jordbruksarbetare med naturaförmåner/stat/. Det är huvudsakligen större gårdar samt boag, vilka äger jord, som håller statrare. Tidigare än 1880-1885 har det nog inte i denna bygd förekommit jordbruksarbetare som man kunnat kalla statrare.

Blev man anställd som statrare var det inte för något kalenderår eller arbetsår. Ingan särskild flyttningsdag eller uppsägningsdag förekom varken för bolag eller arbetare. Något kontrakt eller städsel förekom inte utan hade man en gång blivit statrare blev man nog kvar om det ansågs att man gjorde rätt för sig. I annat fall kunde man bli bortvisad. Själv hade man inte krafter eller tid att försöka sig på någonting annat. Under skördetiden anställdes det i regel extra hjälp. Man kan nästan säga att en statares arbetsdag varade hela dygnet vissa tider på året. Stalldrängen /den som hade att sköta hästarna/ hade att vara redo vilken tid på dygnet som helst för att skjutsa inspektorn, förvaltarn, doktorn eller någon annan av herrarna. Det berättas att stalldrängen på ett visst bruk knappast låg i sin säng på 25 år. Han brukade sitta vid den öppna spisen och luta sig mot stoppen eller tenen och sova. Han hade kläde på för att vara redo om någon av herrarna kallade. Ofta skulle han köra foror av säd, hö, m.m. många mil. Då fick ibland allahästarna ut. Man fick då vara färdig att fara vid I-tiden på natten för att vara framme vid bestämmelseorten. Eljest varade arbetsdagen i 12 timmar. Aldrig någon ledighet, lördagen var lika lång som veckans övriga dagar. Också alla helgdagsaftnar arbetades det. Endast söndagen var arbetsfri för alla utom stalldrängen som ju måste sköta hästarna och skjutsa om så påfordrades. Ingen frivecka förekom. Arbetet som förelåg en statrare var att köra hem ved på hösten. Hela året skulle vägskit skiftena underhållas, sand skulle köras. På vintern skulle snön plogas undan. Gödsel skulle köras på åkrarna som också skulle plöjas. Grödan skullesås och skördas, höet skulle pressas och säd mätas upp för försäljning. Man måste då som nämnts fara många mil för att nå båtar eller järnväg. För övrigt utförde statarna allt arbete som hörde till ett större jordbruk.

Statrarens hustru och barn lejdes endast när det var andtid/ slätter och skörd/

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts. statare

Omkring 1880, 1890 hade en statare i lön 30 kr i månaden, tidigare 60-70 öre om dagen. Pojkar, omkring 15 år, som arbetade fick 30-32 öre om dagen. Arbetade hustrun någon gång fick hon 75 öre, ibland 1 kr om dagen. Fri bostad och en koföda samt rätt att sätta 11/2 tunna potatis ingick i statarnas lön. Något annat in natura erhöll man inte, varken vid de större helgerna eller andratilldragelser inom statarfamiljen.

Ibland kunde en statare ha två kor, men fick då själv köpa föda åt den ena. Händes det att korna skulle beta ute på höstarna fick den ena kon stå inne. Om de skulle vara ute båda fick den ena kon gå bak efter den andra och äta, man hade ju rätt till bara ett kofoder. En gris kunde en statare ha men han fick då själv köpa åt den. Ävenså kunde ha en katt, sällan något annat djur.

Något arbete hemma i bostaden för arbetsgivarens räkning förekom inte. Ej heller förekom att man utförde något annat arbete som extra inkomst. Man hade varken tid eller plats därför.

Statarnas bostäder lågo spridda runt om rättarbostad, stall och uthusbyggnader. De statarbostäder det här är frågan om voro gamla bondgårdar. Det var ju bönder som för en ringa penning sålt sina hemman till en person eller ett bolag. Därigenom hade dessa jordagods uppstått som behövde statare. När dessa bostäder omkring 1880-1890 togos i anspråk av statare voro de redan då bortåt 150 år gamla. De användes fortfarande år ~~1935~~ 1934 av statare, icke nämnvärt moderniserade. Dessa gårdar hade i regel ett stort rum och en liten kammare eller två stora rum och en liten kammare. Större familjer kunde få ha ett stort rum och en liten kammare. Mindre familjer ett stort rum, ja ibland var det familjer som bodde i det lilla rummet. Någon byggnad i två våningar förekommer inte. Egen ingång hade man i en del bostäder. Källare delade man flera familjer. Avträdet låg i stallbyggnaden och användes av de flesta familjerna så en del hade lång väg.

Golvet i statarbostäderna ~~hadet trägolv~~ var av trä. Troligen fanns det inte statare här uppe på den tiden man hade jordgolv. Trasmattor användes i de hem där de haft råd att skaffa sig sådana. Ibland användes asplöv att strö på golvet, någon gång enris. Väggarna voro klädda med boaseringsbräder, s.k. pärlspont. Fasbräder förekom ibland men inte slätspont. I taket var det breda bräder samt lockpanel.

Möblerna bestod av soffa, säng, trästolar, byrå eller skänk, någon gång en kärllhylla. Bordet var ofta ett fällbord. Man fällde ner skivorna när man inte använde det. Sängen var i de flesta fall en utdragssoffa eller utdragsäng. Sängen bäddade man upp och lade ett hemvävt överkast över. På soffan lade man ett lock över kläderna så man kunde sitta på den. Man brukade också sitta på spiselhällen. Möblerna ägdes av statarna

forts

forts. statare

själva, icke av gårdsägaren. Inredningen och möblerna hos statarna skilde sig icke från den i trakten vanliga möjligen att möblerna voro färre och tarvligare än andras. De voro ofta tillverkade av statarna själva eller någon snickare på orten.

I en bostad på två rum förekom det i det stora rummet tre fönster och två dörrar, en ut i förstugan och den andra in till kammaren. I ett hörn stod ofta två sängar mot varandra. Framför gavelfönstret stod matbordet. Vid nästa långvägg stod en säng igen samt spisen mot väggen ~~vid~~ till kammaren. På vardera sidan om den en dörr till kammaren och en till förstugan. En skänk eller ett skåp var ofta placerat i hörnet innanför dörren. I kammaren var det ett fönster och dörrer till stugan. Vid långväggen en säng-ofta en vagg-och framför fönstret ett bord.

I dessa ett eller två rum kunde 8-10 ja ända till 13-14 personer sova, äta och bo. Fyra barn kunde ibland ligga i samma bädd, de lågo då "skafötters", dvs. de lågo två på var ända av sängen med fötterna mot varandra. Ett av barnen kunde ligga på ett par stolar. Stataren och hans hustru lågo ofta i kammaren, med en vagg framför sängen. Kammaren var ibland så smal och dåtidens vaggor så stora, att man fick kliva över vaggan för att komma in i andra rummet. Var någon av far- eller morföräldrarna i livet, lågo de oftast i kammaren med något av barnen hos sig. Sängarna bäddades på så sätt att man ~~låg~~ först lade råghalm i botten, sedan en "fäsäng" stoppad med korn eller havrehalm. Översta långkudden var vanligtvis stoppad med dun. Ett grovt tolakan breddes över madrassen. Över sig hade man ett täcke, ofta ett lapptäcke stoppat med to eller lin i stället för vadd. Ibland hade man som täcke en s.k. långkärring vävd av trasor med inplock av tygbitar. Sängkläderna förvarades under dagen i den stora uppbäddade sängen. Husfar lade sig alltid först om han inte var ute och utförde något arbete. Kläderna lades på en stol vid sängen eller hängdes upp i spisen för att torka. De voro mestadels våta av svett, regn eller snö. Skorna hängdes också i spisen. De voro alltid insmorda med talg och tjära så av dem luktade det smorning, läder, gödsel och svett lång väg.

forts.

statare forts.

I spisen var alltid en kittel med vatten. Där skulle ~~rara~~ man värma vatten åt kreaturen. Vattnet hämtades i en sjö eller bäck långt från bostaden. Det förekom ingen annan anordning att få upp vattnet än att ta ner med ämbaret och sedan bära det in i ladugård eller bostad. På vintern öste man upp vatten i en så och drog hem det på en kälke. Snö och is kom då alltid med in i stugan och tinade upp. Ibland var stugan så kall att det blev is på golvet av vattnet. De minsta barnen som inte kunde gå klev ofta omkring på alla fyra i is och vatten. All klädtvätt ~~föregick~~ försiggick på vintern inne i stugan. Man kofade då kläderna i kitteln. Det var då alltid så mycket "kväcka" (ånga) i rummet att man inte såg varandra. Hade man gris och den skulle slaktas, dödade man den ute men sedan var det att ta in den i stugan och göra resten där. Allt bröd bakades i stugan. När det skulle jäsa måste man lägga det på sängar, golv osv. Sedan hängdes det i taket att torka. Det bars sedan upp på vinden. Brödet räckte omkring 14 dagar i en stor familj.

Några matvaror i förråd hade man inte, möjligtvis strömming, som man saltade ner på hösten ibland. Den förvarades då i källaren eller på vinden. Man handlade för varje månad. Räckte det inte hela månaden, fick man vara utan. Det berättas från ett bruk att man fick handla hela året på bok hos en handlare. Sedan fick denne ta ut av lönen på kontoret och stataren fick vid årets slut ta ut de pengar som blev över. Om det inte räckte till var det att börja det nya året med att få skulden avräknad och sedan "borga" (ta på kredit) på nytt. På detta sätt blev skulden större år från år. Till sist togs kon ifrån stataren, det var det värdefullaste han hade. Han fick på detta sätt aldrig själv en slant. Blev det sjukdom eller om man till annat ändamål behövde pengar och begärde att få ut litet kunde man få snäsor. Man åt tre gånger om dagen: kl. 8, kl. 12 samt efter kl. 7 på kvällen. Frukosten räckte en halv timme, middagen en timme. En vällingklocka fanns som tillkännagav måltidstimmarna, man härmade den med att säga tre gånger "klimpvälling, klimpvälling, klimpvälling." Hästarna gnäggade och väsnades när de hörde klockan, de förstod att det betydde mat och vila också för dem. Var man långt borta, när klockan ringde blev det inte mycket tid över av rasten, innan man kom hem. Arbetade man i närheten av hemmet åt man alltid där. Husfadern hade då sin plats uppe vid ~~sin~~ övre bordsändan, vid fönstret. Bordsböner läste man nog men ibland blev det säkerligen ord sagda som inte hade likhet med några böner. Matsedeln bestod i regel av bröd, någon gång med smör, mjölk, potatis, strömming, kornmjölspannkaka, gröt, amerikanskt fläsk och klimpvälling. Denna sista

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

forts. statare

rätt bestod av uppkokad mjölk i vilken man lade k'limpar som man gjort av kornmjöl och vatten. Potatisgröt var också en stående rätt på matsedeln. En del av bolagens gårdar lågo så långt borta att när statarna skulle arbeta där kunde de bli borta hela veckorna. Då var det att ta matsäck med.. Den bestod mest av bröd, smör potatis, strömming samt litet gröt och mjölk i en kruka. Det förkom inte så ofta att man från hemmet bar mat till arbetsplatsen. Hände det , var det något av barnen som gick med den.

Servisen i ett statarhem var den minsta möjliga, det blev inte många saker köpta. Det blev vad man kunde åstadkomma själv samt vad man kunde få i arv från sina respektive hem. Man fick klara upp det ändå. Om man t.ex. skulle äta bröd, potatis och strömming, tog man först en brödbit och lade på bordet , tog sedan en strömming och klämde fast den på brödbiten. Så höll man potatisen med den ena handen och klämde den ur skalet efter hand man åt. Man "snöpte potatis" som det hette. Åt man gröt och mjölk behövde man bara fat för gröten och mjölken samt varsin träsked. Man åt alltid ur samma fat.

Så gott som alla textilier tillverkades i hemmet. Handdukar , gardiner, och mattor vävdes likaså tyg till kläder. Många ombyten hade man inte av något slag, det fanns inte pengar till garn. Det berättas att man för att få garn till väv brukade sitta och riva upp gamla yllerester av tyg och strumpor. Man tog reda på varenda tråd och ända , man kunde använda samma tråd till flera plagg. Sedan ylleresterna var upp-rivna brukade man kärna dem tillsammans med hett vatten i en smörkärna. Då fick man sönder dem alldeles. Därefter fick massan torka och blandades sedan med ull och kardades och spans. Det blev inte så fint och jämnt garn utan många knutar och knölar men man var glad om man fick en tygbit till kläder. Sedan skulle man sy allting själv. Strumpor fick man börja sticka så fort man kunde hålla i en stickning.

Några prydnadssaker förekom inte i någon form, endast en och annan krukväxt i någon plåtburk eller träkruka som man gjort själv.

Några årshögtider firade man inte på något annat sätt än som en vanlig helgdag. Julen kanske skilde sig därigenom att man skulle ha lutfisk och risgrönsgröt. Inga som helst festliga anstalter företogs i statarhemmen vid barns födelse, dop, konfirmation eller bröllop, inte heller deltog bolagets eller gårdens ägare vid begravning eller dyläkt.

forts.

ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ
Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

forts . statare

Sopning och städning av bostadeen ägde rum varje dag, rent och snyggt hade ma i så gott som alla statarbostäder. Man skurade golven med björkkvast och sand så de lyste vita. Tvättade sig gjorde man däremot inte så ofta, åtminstone inte husfar, han var för trött. Man tvättade sig i en större järnskopa, sällan använde man tvål, hade man något halt var det såpa, den var billigare. Bad ute i det fria var inte så vanligt ej heller tvättning av hela kroppen.

Ohyra-loppor och huvudlöss-förekom väl ibland men inte mer än bland andra familjer på landet den tiden. Annan ohyra hade man sällan. Det var mest barn och ungdom som hade lus, man brukade kamma av barnen lus på så sätt, att man kammade fram håret och ställde en bricka eller tallrik på en stol som barnen sen fick hålla huvudet över. Sedan kammade mor eller stora syster ner lusen med en finkam. Därpå brändes den upp. Ibland hade man en kniv och dräpte lus och gnet med. Barn straffades ibland med att få sitta inklämda mellan ett par knän och bli luskade, de hade ju svårt att vara i stillhet. Det berättas också att när ett par ungdomar var tillsammans kunde de sitta och luska varandra, det var som ett nöje.

Statarnas barn hölls nog mest hemma och omkring stallbyggnaden med sina lekar. Ävenså lekte de mest med varandra. "Bocka för svyna" (svinen) och mjölnar-leken var omtyckta lekar.

Statarna lade sig tidigt på kvällen, de skulle ju börja arbetet vid 5-tiden på morgonen. I regel var man för trött för att företaga sig något om kvällarna. Några andra böcker än bibel och psalmbok hade man inte, ej heller några tidningar. Man firade inte några fester eller bemärkelsedagar, och sitt umgänge sökte man helst bland de andra statarna. Några spelmän eller andra bemärkta män ur statarnas krets har man inte hört omtalas på denna ort. Genom det hårda arbetet och den ringa fritiden blevo de nog slöa för allting. Statare och dagsverkare räknades nog bland de lägsta i samhället. Torpare, drängar och pigor voro förmer, men de umgingos ibland med statare. Den av statarna som möjligtvis skulle vara förmer var väl stalldrängen eller den som fick skjutsa herrarna.

Statarnas söner gingo ofta i faderns fotspår. Flickorna gifte sig med skogsarbetare, kolare eller statare. Statare blev väl mest sådana som förut inte haft något stadigvarande arbete men ändå ville bilda hem. Skillnaden mellan äldre förhållanden och nutida är väl främst att lönen nu är bortåt 50-60 kr på 14 dagar (skrivet) samt att arbetsdagen är kortare. Samma bostäder används, dock något moderniserade.

forts.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
HLS. BERGSJÖ
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60

forts. statare

Sällan eller aldrig har någon invandrare från något annat land sökt arbete i denna bygd, möjligtvis att någon vandrande dalkarl stannat några dagar under skörd och slätter men sedan begivit sig ut på vandring igen. Mest är det folk från trakten som tagits in som extra h'älp under skördetiden.

Sedan stataren blivit gammal och inte orkade längre fick han "gå på sockna", tills det under senare tid ordnades med ålderdomshem. Numera får nog en statare stanna kvar till döddagar i sitt hem. (skrivet)

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redlig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

SKOJARE.

Det berättas, att en skojarfamilj hade fått lov att en natt ligga i en bryggstuga. Bryggstugan användes bl.a. även till tvättstuga, och man hade burit dit en del smutsiga kläder, som man skulle tvätta så småningom. Den natten tattarna huserade där försvann största delen av kläderna. Det som var kvar, hade de klippt sönder och delvis tagit med sig. Bröd har ofta försvunnit från bakstugorna, när tattarna varit i farten. Merendels stal de allt de kom åt åtminstone de resande tattarna. Om man nekade en tattare husrum, mat eller något annat de begärde, blev han i regel arg och otidig. Många gånger tog de det de ville ha ändå, i synnerhet om det endast var kvinnor hemma på gården. Om de frågade om husrum kunde de säga, att de var 2-3 stycken, men hade de bara fått lov att stanna, kunde det bli dussinet fullt. De kommo ofta in i gårdarna för att få koka kaffe eller värma sig. Det berättas om en skojserska, att hon kom in i en gård och hade ett litet barn med sig. Hon begärde att få ta av barnet skorna och att de skulle få sitta vid spisen och värma sig. Familjen var inte vidare tilltalad av detta och ville de skulle gå, men tatterskan sade: "Antingen ni vill det eller inte, så stannar vi, jag står inte tillsvars med att låta ungen frysa fötterna av sig." I och med detta tog hon spisen i besittning. Om en stund kom det 6 barn till in i stugan.

x se sid 194

Ibland tiggde de hö: "Kära far, kan jag få sju höstrån åt hästen?" Helst ville man inte ge dem, men man vågade inte annat. Man ville inte gärna ha dem med till höboden, för man befarade, att de då hittade dit själva en annan gång. När en tatterska kom för att

tigga sade hon: "Vill ni hjälpa en stackars fattig mor?" eller "Gulle söta rara mor, ge mig det eller det." Fick man inte en sak, försökte man med något annat, ofta även pengar, åtminstone efter 1900-1910, och beroende på vilka gårdar de besökte. Avlagda kläder var också mycket begärligt, likaså ull, bröd, smör m.m. Kom tattarna underfund om, att det endast var kvinnor hemma på gården, blevo de mycket djärvare att tigga. Visste man, att det var tattare i farten, kunde man ibland gå och gömma sig, just när de kom. Var kvinnor ensamma hemma, försökte de ofta med detta knep. Tattarna förstod i allmänhet knepet och knackade, tills man öppnade eller grälade och hotade de med trolldom och allt vad de kunde hitta på. Det berättas att en familj - det var omkring 1860-1870 talet - hade köpt strömming för vinterbehovet. Hela familjen satt ute för att rensa strömmingen, då en tatterska kom för att tigga. Den unga husmodern kände sig säker nu när hon hade alla omkring sig, så hon kastade litet av strömmingsgilet på tatterskan. Denna blev givetvis mycket arg och sade: "Det där skall du få ångra". Så småningom blev också den unga husmodern blind.

Omkring 1890 kom en 14 års tattarjänta in till en ensam kvinna för att tigga. Kvinnan hade inte så mycket att ge av och ville kanske inte heller ge till tattarna. Jäntan blev arg, hon svor och hotade, och när hon gick sade hon: "Jag skall sätta på dig 7 sorters tandvärk också skall du pinas ihjäl!" Kvinnan blev inte gammal, hon avled i en tärande plågsam sjukdom.

Tattarna har i allmänhet en inställsam, gnällig, tillgjord och försmädlig röst i synnerhet när de tigger. Om man hör någon tala med en inställsam tillgjord röst brukar man säga: "Hon talar

som en skojserska."

När tattarna kom till denna bygd minnes man inte, inte heller varifrån de kommo. Bland de första man minns var en far och son som kom vandrande från Värmland likaså kom någon från Dalarna. 1850 fanns tattare här. En sagesman har räknat ut att det redan fanns tattare här 1825-1830. Tattarna har alltid varit illa tålda av ortsbefolkningen i synnerhet de som varit på resande fot. De flesta tattare har ju nästan alltid varit ute och vandrat. Vissa familjer ha ofta haft bestämda platser eller områden som de besökt, och så har de haft vissa gårdar, där de legat och bott, när de varit ute för att tiggas.

Hela familjerna d.v.s. far, mor, barn, mågar och sonhustrur följdes ofta åt efter vägarna. Men när de stannade för att tiggas, delade de på sig och gingo till varsina gårdar. Ibland kunde de komma till samma gård efter varandra, om de inte riktigt gjort upp, hur de skulle gå. Ofta skickade de in barnen först.

Omkring 1870 kom en man från Undersvik och köpte ett torp i byn Trösten. Han kallades Sotar-Kalle och påstods vara av tatar-släkt, likaså var förhållandet med en man som hette Molander och hans hustru. De byggde sig en jordkoja vid en tjärn i skogen. De odlade jord och byggde sig småningom stall och ladugård. Slutligen byggde sig även en riktig stuga. De hade 6 barn. De tiggde inte eller stulo av ortsbefolkningen, men Molanders hustru var ofta ute i andra socknar, där hon köpte, bytte hästar och bar sig åt som andra tattare. Molander brukade säga: "Jag byter inte bort min käring mot ett bondhemman", hon var så duktig att dra till huset. De hade ofta besök av resande tattare och dessa voro en plåga för

Molandere grannar. De både stulo och tiggde, och kvinnfolken var inte gärna hemma ensamma, när de visste, att Molandere hade främmande.

När de resande tattarna kom för att "låna hus" vände de sig helst till ställen som låg litet på sidan, vid skogen etc. De flesta av ortsbefolkningen, som lånade tattarna hus, gjorde detta mest av rädsla eller för att inte stöts sig med dem. Helst sökte tattarna kontakt med sina gelikar. Var det någon som ofta hyste tattare, räknades de av ortsbefolkningen som mindervärdiga. Detta hjälpte också i någon mån till att inte många ville hysa dem.

Det bofasta tattarna hade det minsta tänkbara av möbler och husgeråd. En groft tillyxad bänk, pall o.d. När de hade besök av de resande tattarna lågo de på golvet. Den nämnde Sotar-Kalle hette Andersson i efternamn. Han var gift två gånger. Hans andra hustru hängde sig i ett träd på kyrkogården. Sotar-Kalle hade många barn och en del av dem blevo ordentliga vanliga medborgare.

De resande tattarna hade ofta olika öknamn, t.ex. Dal-Ante, Träff-Erske, Trähatt-Alfred och Skojar-Falberg.

De resande tattarna som farit i denna bygd hade merendels många barn. 5-6 "kläppar" (barn) var det minsta. I de flesta fall höll släkten ihop. Men då det förekom fylla blev det stundom slagsmål.

Kvinnorna blevo i allmänhet tidigt mödrar. Barnen brukade ibland berätta att deras mamma "lånade karlar". Många barn dogo små. Man gissar att de gjorde detta på grund av "inavel" och vanvård.

Man skiljde även på "finskojare" och "grovskojare". De senare

voro mera burdusa och grovkorniga, de andra mera smidiga och sliskiga och ofta finare klädda.

Det är svårt att få fram något som visar tattarnas förhållanden till religion och kyrka. De bofasta tattarna levde mest som ortsbefolkningen. De resande tattarna brydde sig väl inte så mycket om varken det ena eller det andra.

Det berättas, att på 1890-1900 talet de resande tattarnas barn voro duktiga att läsa, sjunga och skriva. Deras föräldrar bad dem ibland sjunga, när de gingo i gårdarna. På vilket sätt de lärt sig detta, därom är detingen som vet besked.

Någon enstaka gång har ortsbefolkningen omhändertagit barn till tattare och uppfostrat dem, i de flesta fall ha dessa barn blivit ett med ortsbefolkningen och stannat.

Tattarna har ibland, när de talat med varandra, talat ett språk som ingen av ortsbefolkningen förstätt. För övrigt har de talat svenska, möjligen att de bofasta tattarna så småningom börjat tala ortens dialekt.

Tattarnas yrken och sysselsättningar har varit skiftande. Många brukade förtenna kopparkärl och laga kopparkärl. De resande tattarna stannade i någon bryggstuga några dagar, gick omkring i byarna och samlade ihop kopparkärl för att sedan förtenna dem i den stuga där de uppehöll sig. Ibland fick man inte igen sina kärl, utan tattarna tog dem med till en annan trakt och sålde dem. Ofta var det inte heller fullgott arbete, många hade inte lärt sig yrket utan tagit sig till med det ändå.

De sålde även lerkärl eller bytte till sig mat för sådana. De gjorde kvastar av kråkbärsris och sålde, likaså borstar av

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
HLS. BERGSJÖ

tagel. Många gånger hade de stulit materialet till dem. För övrigt bytte de hästar, klockor ochallt var de kom åt.

Som redan nämnts har tattarna varit hästhandlare eller hästbytare. Har de ägt en häst, har den inte stannat så länge i deras ägo utan de har bytt bort eller sålt den. De har använt alla möjliga knep för att hästarna skulle se morska och feta ut. Bl.a. har de stuckit hål på hästarnas hud för att de skulle svälla och se fetare ut.

En tattare hade ett litet svart sto, som han skulle sälja. Han hade fått en spekulant, men innan tattaren visade sin häst lät han hästen slicka i sig salt så den blev törstig och drack fyra ämbar vatten. Hästen blev då bukig. Tattaren sade då; att hans sto skulle ha en fåle på vårsidan. Det berättas även att tattare låtit fila tänderna på en häst för att spekulanten skulle tro att det var en unghäst. Hästen var 20 år men tattaren utgav den för 4-5 år.

Tattaren har även någon gång använts att slakta djur och utföra kastreringsarbeten. Men merendels fanns det vissa personer i varje by, som utförde detta arbete. En del av tattarna har också låtsat som om de varit särskilt insiktsfulla i frågor rörande sjukdomar, och de har då verkat som kvacksalvare och botare av husdjur och människor.

Vid marknaderna i Hudiksvall höll sig alltid tattarna framme de hade då alltid någon ynkelig häst med sig, som de försökte lura bort, ofta blev det genom tattarna slagsmål vid dessa affärer.

Tattarna gav sig ut för att besitta övernaturlig kraft. De kunde sätta ned folk och förorsaka sjukdom och död. För att beröva

en tattare hans förmåga att sätta en uttalad hotelse i verket eller för att alltid bli av med honom har man kastat en eldbrand efter honom. De som gjort detta säger sig också ha uppnått önskat resultat. En del tattare ha också givit sig ut för att vara spåkunniga. De har spått i spelkort, i kaffe samt i händerna. Det berättas om en tattare att han ville spå en kvinna för att få kaffe. Han skulle spå henne i handen. Det satt en liten flicka på golvet som var kvinnans fosterbarn, hon hade också några väninnor hos sig. Mannen tog hennes hand och följde en del linjer och såg mystisk ut. Till slut sade han: "Ni hade gräsliga plågor när ni fick den där lilla flickan och värre skall det bli när ni nästa gång får en "pojke". Det blev ett skratt så att mannen gick utan kaffe, och än har inte pojken kommit. Detta var omkring 1898. Mest var det kvinnorna som sysslade med att spå.

Hade tattarne ingen häst, drog han barnen och det övriga gepäcket i kärror, på sommaren. På vintern hade de s.k. stolpkälkar. De kläder, (sängkläder, gångkläder m.m. - ofta stulet) man ägde hade man i säckar eller kistor, som även placerades på lasset. "Skojarlass" var ortsbefolkningens benämning på dessa fordon. Det berättas att tattarna även stulit guldringar, att de tagit djur från beten och slaktat, mjölkat kor, när de påträffat sådana efter sina färdvägar o.s.v.

Så här lyder en historia om tattare:

Skojar-Falberg var död och skulle begravas. När man kom fram till graven med kistan, skulle man öppna locket för att titta på liket. Kistan hade också varit så tung när man burit den. I kistan fanns bara stenar. Man plockade ur stenarna och gick tillbaka och

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
 ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
 HLS, BERGSJÖ

då fick man den döde med sig. Utav denna historia har det uppkommit ett ordspråk. När man måste gå två gånger för att hämta något säger man: "Jag måste gå två gånger, som när man bar Skojar-Falberg till graven."

x/ Detta hände i mitt föräldrahem, jag minns orden från det jag var barn.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ
Redig. och uskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62

Tillägg till skojarare.

I dessa trakter har tattare på folkspråket kallats skojarare eller skojarpack. Själva kallade de sig för resande eller vägfarande. Omkring 1870 kom en skojaraskjuts genom en by. Om en stund kom åter en skjuts av samma typ. De frågade folket i byn om de sett ifall några resande färdats förbi. Svaret blev nej, inte resande men skojarare har farit förbi här för en stund sedan. I denna bygd har man möjligen i gamla tider sett på finnar på ett annat sätt än på den egna befolkningen, men aldrig såsom skojarare. Inte heller lappar har betraktats nedsettande.

Man skiljer mellan tattare och zigenare. De är enligt sagesmännens ^{fattning} ~~uppgifter~~ inte samma folk. Man har hört uttryck som "det där var inga zigenare det var tattare" eller tvärtom när någon av dessa kategorier farit genom byn. De har heller aldrig följts åt. Det är svårt att få ut av någon varifrån tattarna härstammar, möjligen att någon av ortsbefolkningen kommit på slarv och på vandring och att det därigenom uppkommit en blandning av zigenare och ortsbefolkning.

Tattarna är i allmänhet mörka men det förekommer typer av det ena och andra slaget. Man brukar säga om en kvinna ~~att~~ som är mörk att hon liknar en skojarerska eller om det är en man att han liknar en skojarare. Man gifter sig främst inom de egna leden, om det hänt att en flicka av ortsbefolkningen fått barn med en tattare har det väckt stor uppmärksamhet. I allmänhet har de sedan räknats som mindervärdiga individer. Har en tattare däremot gift sig och

forts.

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
 ULMA 25517. Signe Widholm. 1930-60
 HLS. BERGSJÖ

stannat på orten och levat ett ordentligt liv har han så småningom räknats som en av ortsbefolkningen. Det finns de som tagit sig an barn till tattare och dessa har blivit arbetsamma och duktiga.

Tattare i allmänhet utmärkte sig för många dåliga egenskaper: häftighet som lett till slagsmål, oärlighet och tjuvaktighet. Det berättas om hur de stulit kläder från "bleken" (som legat på blekning) när de farit förbi. Man brukade nämligen lägga nytvättade kläder på gröngräset för att de skulle blekas och torkas.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Luffare

Luffare var för en hel del år sedan den gängse benämningen på en viss typ av människor, som år från år vandrade land och rike omkring. En del av dem voro alltid ute på vandring, och dem kan man nog kalla "yrkesluffare"; andra hade tidvis ordnat arbete. De flesta av dessa vägens söner voro sorglösa och glada människor, de togo livet från den glada sidan, och många roliga och sorgglustiga historier berättas om dem. De voro ytterst dåligt klädda, och hade de några tillhörigheter, förvarades de i en säck, som de buro på ryggen, eller i ett knyte, som hängdes på en käpp, vilken de sedan lade på axeln för att på så sätt bära den.

Under sina vandringar från plats till plats hade nästan alla sina särskilda nattlogin, där de alltid togo in. En del återkom inte varje år, andra kunde komma ett par gånger på året. När de efter vägarna träffades berättade de för varandra, var de skulle finna det bästa nattlogiet och de välvilligaste människorna. De brukade även rita tecken på stenar och dylikt till ledning för sina kamrater. På många ställen voro de välkomna gäster, det blev liksom lite omväxling i tillvaron, och man fick höra nyheter ute från världen.

En del av luffarna voro lustiga. När de kommo innanför dörren i stugan, brukade de ställa sig mot dörrposten och skrubba sig, de hade svårt att stå stilla och hade svårt att se upp på

Redig. och uskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
 HLS. BERGSJÖ
 ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

den de talade med, det var som de skämdes för den belägenhet de råkat i. Många talade själva om, att de hade lus, eller också frågade man dem. En del kunde då bli arga, men merendels talade de om som det var. Man ville ju inte lägga dem i riktiga sängkläder. De flesta voro även nöjda att få hö eller halm att krypa ner i. Ofta ordnades bädden i ladugården eller stallet, på sommaren ute på logen eller i någon lada. En del fingo även ligga inne i stugan på golvet, då användes det vanligtvis sängkläder. På en del gårdar kunde man ha ett par tre uppsättningar sängkläder för olika luffare. Såg luffaren ren och snygg ut, tog man den bästa uppsättningen sängkläder, som låg för luffarnas räkning o.s.v.

Ibland när någon luffare kom, som förut inte legat på gården, och ville låna hus, kunde nog kära far se butter och sur ut. Han hade kanske helst velat köra ut honom, men mor på gården var av vekare sinnelag och tyckte oftast synd om främlingen. Hon brukade göra "miner" åt far att han skulle följa henne så att hon fick prata ensam med honom och försöka övertala honom att låta luffaren få stanna. I de flesta fall avgick hon med segern. Händede det, att de nekade någon logi sovo nog far och mor dåligt den natten. Det berättas att man på en gård nekade en luffare husrum på julafton på grund av, att de skulle få så mycket julfrämmande, så att de inte hade plats. Friden för den julen och många jular senare var för dem förstörd, fast gästen fick äta samt få litet av julmaten med sig, och de fingo reda på att han fick ligga i en granngård.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62

Luffaren satt merendels inne i stugan tillsammans med familje-medlemmarna tills det blev läggdags. Ofta hade nog luffaren fått litet dåligt med mat under dagen. När nu kvällsmaten dukades fram hade han svårt att sitta stilla och hans ögon följde med lystnad alltsom sattes fram. I regel fick luffaren äta sedan familjen ätit, ibland även samtidigt.

Någon ersättning för mat och logi förekom sällan. En man, som plägade återkomma varje år brukade på morron ropa husfar eller husmor på sidan och erbjuda dem någon sorts fluggift billigt, att få detta erbjudande skulle räknas som ersättning för logiet.

Ofta hade luffaren öknamn som de fått av någon anledning i-bland kunde de själva berätta om orsaken. Sällan fick man veta deras rätta namn. En kallades "Kaffekalle" därför att han tiggde kaffe i gårdarna. Han fick kaffe i små strutar, och kunde få rätt mycket på en dag. När han på kvällen kom till sitt nattlogi lånade han en kaffeanna och bjöd hela familjen på kaffe. En kallades "Banko". En annan "Rike tiggarn", han troddes vara rik. Det berättas om honom att han alltid fick ligga i ladugården, han var alltid trasig och smutsig. På morgnarna brukade han stiga upp tidigt och göra rent hos korna innan gårdsfolket kom ut, kanske skulle det också vara ersättning för logiet. En morgon hände det att man kom ut i ladugården tidigare än vanligt, då satt "Rike tiggarn" på ladugårdsgolvet och räknade pengar. Han hade lagt upp en hel hop sedlar runt omkring sig på golvet. "Rövaren" kallades också en. Han var en tyst, tillbakadragen typ, satt mest och tittade ner i golvet och svarade nätt och jämt på tilltal. För barnen på gården

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Osterman 1961-62
HLS. BERGSJÖ
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

var han en särskilt mystisk person, som de ofta talade om. De stodo merendels runt omkring honom och stirrade, det var som att han inte såg dem. Vad hade han rövat? Var han rövaren på korset? Honom hade barnen hört talas om men de visste ingenting om honom.

Dessa människor kommo från olika samhällsklasser. En man, som återkom varje år, sade sig heta Rosenius och vara prästson. Han hade genomgått högre skolor för att bliva präst, men genom olyckliga omständigheter hamnat på landsvägen. Han var alltid glad och verkade minst av allt ledsen över sin tillvaro. Han hade karameller med sig åt barnen. Han var alltid ren och snygg och fick därför ligga i en riktig säng. På kvällarna brukade han komma intill barnen, sedan de lagt sig, och berätta för dem om sina vandringar. Han berättade om en bror som dött när han var liten och att han under sina vandringar brukade besöka en vacker kyrka i södra Sverige. Han visade även små tavlor som han ibland sysslade med att måla, kanske var han en konstnär som aldrig blev upptäckt.

En annan från Jämtland - talade högt och domderande. När han kom gingo barnen åt sidan, de voro rädda för honom. Med bitterhet berättade han om sitt hem, beskyllde sina föräldrar för att inte bry sig om sin avkomma utan bara sätta en hel hop barn till världen, och att det var deras skull att han var den han var. Det var första gången barnen på gården hört någon vågat klandra sina föräldrar för sådana saker.

En regnig höstkväll kom en yngling och satte sig innanför köksdörren. Han såg trött ut och sade ingenting, mor på gården måste till sist fråga honom efter hans hemvist och vad han ville. Han berättade, att han var föräldralös och att han varit på sjön, men atthan nu på

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62
ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60
HLS. BERGSJÖ

hösten blivit utan arbete och ingenstans hade att ta vägen, nu vil-
 le han stanna över natten om han fick. Naturligtvis fick han stanna.
 Han blev rörande glad och började delta i barnens lek de sysslade
 med att stjälpas stickor som var så vanligt på den tiden. Han var ju
 själv nästan bara ett barn och glömde nu för en stund sina svårig-
 heter. Dagen därpå, när han skulle fortsätta sin vandring, voro alla
 ledsna och tyckte synd om honom, Han fick en stadig matsäck och bar-
 nen stoppade äpplen i hans fickor. Han återkom aldrig mer, men nog
 har tankarna en och annan gång under årens lopp gått till denne en-
 samme yngling och man har undrat hur hans liv gestaltat sig.

Många begåvningar funnos bland dessa människor. En man, som ofta
 återkom, brukade rita mönster till handarbeten kuddar, dukar, bonader
 som på en gång blevo så modärna. Han ritade blommor, fåglar och snirk-
 lar i alla möjliga fasoner. Fanns det tyg, ritade han direkt på tyget
 eljest på ett papper att användas vid behov. Ävenså brukade man i en
 del gårdar plocka fram kuvert och kort, för att han skulle skriva ad-
 resser som sedan skulle skickas till vänner och bekanta. Många gånger
 fick han förtroendet att skriva brev åt den som inte tyckte sig kunna
 skriva så bra. Han hade lätt för att prata, hade svart lockigt hår,
 svarta långa uppåtvridna mustascher samt höll sig alltid hel och
 snygg. Denne man varsäkert välkommen överallt, och när man för inte
 så många år sedan fick reda på, att han hittats ihjälfrusen i snön,
 gingo många tankar till honom med vemod och saknad. Han var en glädje-
 spridare och hade säkert inte levat förgäves.

ULMA 25517. Signe Widholm, 1930-60

HLS. BERGSJÖ

Redig. och utskr. av Annika Berggren-Österman 1961-62