de, Ellen Andersson i Gömmet och Anna Ahlén från Välta.

Tempelbacka var byggt i endast ett plan för pensionärerna. I den del av byggnaden som var i två plan bodde vårdpersonalen. Det var byggt för 30 pensionärer. En pensionär bodde på varje rum, men för äkta makar fanns dubbletter. Men kraven på ökad hygien steg. Ett önskemål var ju att till varje rum skulle höra toalett och tvättrum med dusch. Nya utredningar sattes igång under 1970-talet för att förverkliga detta önskemål, men det hela ställde sig alltför dyrt. Därför såldes Tempelbacka 1982 till kurorten på Lundsbrunn. På Dalaholmsområdet uppfördes 25 långvårdsplatser och 20 pensionärslägenheter. Åldringsvård på hem ansågs allt mera otidsenligt men finns kvar på Helenagården i Götene under benämningen SMHI = Service med helinackordering. Ett förbryllande förkortningsord som får en att tänka på TV-s väderleksrapporter.

Efter sammanslagningen med Götene den 1 jan 1967 har mycket på det centrala planet lagts om. Numera styrs allt från den sociala förvaltningen i kommunens centrumhus i Götene. Det finns hemtjänst, barnomsorg, färdtjänst, socialtjänst m.m.

Kap 17. HUS OCH HEM

Bebyggelsen

Av Ivar Jansson

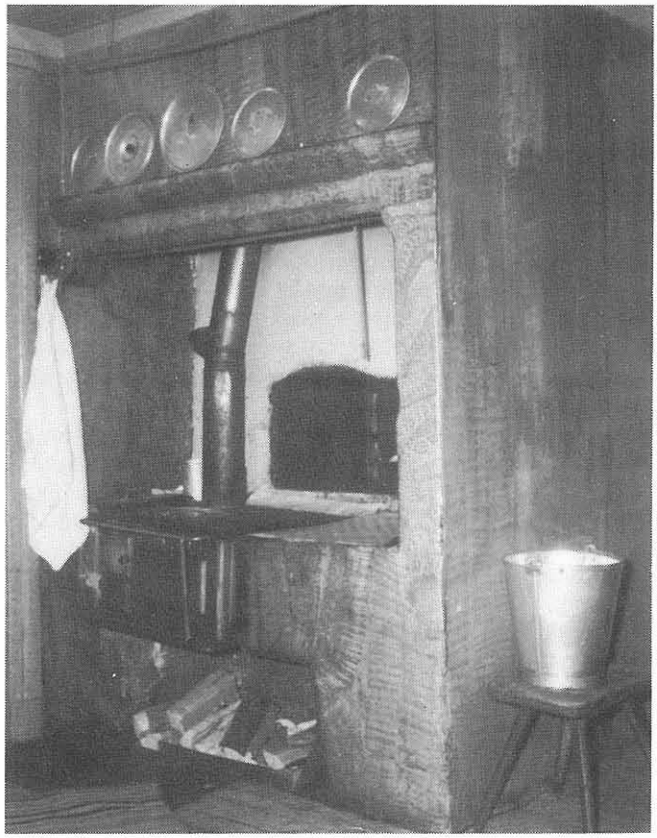
Hur den äldsta bebyggelsen i socknen varit, kan man endast bilda sig en föreställning om med ledning av teckningar och rekonstruktioner. Det mest troliga är att boningshusen varit relativt långa och mycket låga *torvtäckta* hus och utan fönster på väggarna. Det finns ljusinsläpp genom en lucka i taket eller möjligen takfönster med en hinna som glas. I berättelsen om sin Västgötaresa 1746 angiver Linné att han endast sett stugor med takfönster i hela landskapet. Sådan hade bebyggelsen vad de mindre boningshusen beträffar varit under ett par hundra år. Början på 1800-talet, som i många avseenden var en genombrottstid, medförde även ett uppsving av bostäderna. Före nämnda tidpunkt var allmogebebyggelsen liten, låg och grå, och måste så vara då det endast var tillåtet för herrgårdarna att höja sig mer än en våning i landskapsbilden.

Stommens f.d. torp i Välta. Bostaden är byggd omkring 1806. Till höger syns den numera rivna gamla ladugården i skiftesverk. Fotot från 1955.

Ljungström angiver i sin beskrivning: "Bostäderna uppföras och hava under senare tiden uppförts både prydliga och beqväma, allt eftersom ägarens ekonomiska ställning medgivit och man tycker sig snart överallt finna vad man vill kalla herrgårdar. De gamle, som have takfenstren i friskt minne, hafva dem också i kärlek, och tycka föga om väggfenstren, vilket visas av en gammal Rackebybondens yttrande till författaren: "tacka vet jag förr, då gjorde qvinnfolken nytta, nu sitta de och glo ut bara".

Man må betänka att vid den tid som det här är fråga om, bodde folket kvar i de gamla byarna. Den långa knuthöjden bibehölls dock ganska länge, åtminstone vad beträffar de mindre stugorna. De boningshus som finns på bondgårdarna är till största delen uppförda på 1840–1850-talet eller senare.

I den gamla inredningen i boningshusen hade nästan undantagslöst köket placerats i mitten, med ett stort rum och en mindre kammare bredvid varandra vid vardera gaveln. *Köket* var i allmänhet ganska stort, vilket var väl motiverat vid den tiden då dessa hus uppfördes, med hänsyn till de stora hushåll som förekom på gårdarna. Köket utgjorde förutom matplats för hela hushållet även arbetsplats för kvinnorna vid spånad och vävning och tillika sovplats för tjänsteflickorna. En ganska stor plats i köken upptog spisen. Järnspisarna började komma i bruk och när sådana insattes skedde i allmänhet ej någon ommurning av murstockarna, utan järnspisen murades in i den gamla spismuren, som var ganska omfångsrik. Över spisen fanns ett stort rökfång med spjäll. Runt kanterna på detta rökfång fanns en hylla som kallades "briket". På denna hylla ställdes grytlock och diverse småsaker upp. I hörnet av rökfånget fanns i många fall en järnstång med krokar på vilka grytlappar och, på den tid öppen eld och brandring användes, även grytkrokarna hängdes upp.



Spismuren och järnspisen hos Svea Olsson i Övre Backgården på 50-talet.

Rutagårdens ladugård, som revs på 10-talet, hade skiftesverk, små fönster och halmtak. Till höger syns litet av mangårdsbyggnaden i två våningar och till vänster vedboden i Skattegården.

I alla gamla spismurar fanns en välvd *bakugn* med en stor järnhäll inlagd, på vilken brödet bakades. En sådan ugn hade tre luckor, en för själva ugnen, en för underugnen och en mindre där "långveden" stacks in vid eldningen. I dessa ugnar bakades ett utmärkt gott och saftigt bröd. De gamla ville ej gärna godkänna bröd bakat i järnspisugnen, då de ansåg att brödet i denna ugn snarare torkade än bakades. Dessa spisar, som i allmänhet var murade av gråsten och på en del ställen gick i vinkel, tog givetvis en stor plats av utrymmet i köket.

I de mindre stugorna förekom i allmänhet ett ganska stort rum och i en del fall en mindre kammare. I en del stugor var köket delvis utbyggt åt baksidan på huset, men där detta ej förekom var köket relativt litet. Flertalet av stugorna hade en bod tillbyggd vid ena gaveln. Rummet uppvärmdes i en del fall av en enkel murad rörspis, eller som de ofta kallades här på bygden, murad kakelugn. Även en järnkamin inställd i den forna öppna spisen förekom. De vitrappade murarna i rum och kök skulle alltid på våren och till högtiderna kritstrykas och sedan stänkas med en pensel doppad i blåelse (en klarblå vattenlöslig färg i en liten tygpåse, användes till att svagt blåfärga sista sköljvattnet vid tvätt, för att få vittvätten vackert blåvit). De kritvita blåprickiga murarna såg efter denna behandling snygga och prydliga ut.

Murstockarna, som endast hade en rökgång även om flera eldstäder var anslutna, var i synnerhet i de mindre stugorna och även i många av husen på gårdarna uppförda av mindre sandstenshallar i kalkbruk. Detta material ställde sig billigare än tegel och hämtades vid stenbrotten på Kinnekulle, antagligen gratis eller för en ganska billig penning. Skorstenarna bestod i allmänhet av huggna stenhallar som sammanhölls av två huggna fyrkantiga stenramar av vilka den nedersta ställdes direkt på murstocken. Dessa "hallaskorstenar" var starka och varaktiga samt krävde inget underhåll. Numera muras såväl rökstockar som skorstenar av tegel, de förra med särskild rökgång för varje ansluten eldstad eller evakeringstrumma ända upp i skorstenen.

De på 1840–1860-talet uppförda boningshusen gjordes högre än tidigare så att gavelrum kunde inredas på vinden. I dessa byggnaders inredning hade endast hänsyn till de egentliga rummen tagits. Sådana utrymmen som garderober i boningsrummen fanns ej, utan alla kläder som ej användes i dagligt bruk fick bäras upp på vinden och hängas upp i kalla garderober där. En stor och rymlig sal fanns i allmänhet i dessa hus. I de hus som uppfördes i senare delen av 1800-talet hade man gått ifrån den förutnämnda rumsindelningen. Köket placerades nu gärna vid ena gaveln och med särskild köksförstuga.

Uthusen på gårdarna var uteslutande uppförda av *skiftesverk.* På senare tid timrades ladugård och stall, medan ladorna uppfördes av skiftesverk. Stallar av sten eller gjutmassa (kullersten i kalkbruk), som förekommer i en del socknar, har ej funnits här. De ladugårdar, som nybyggts på 1920-talet och senare, har i ganska stor utsträckning murats med tegel och med lador av resvirke och bräder. Uthusen, som tidigare alltid var täckta med halm, är numera täckta med tegel på spån, plåt eller eternit. På många ställen där ladugårdarna varit i gott skick har det ursprungliga halmtaket utbytts mot annan takbeläggning.

Då de *halmtäckta skiftesladugårdarna* snart är försvunna, kanske en liten beskrivning av dessa hus och deras byggnadssätt här kan vara berättigad. Dessa ladugårdar hade i allmänhet på de vanliga bondgårdarna en bredd av 12 alnar. Knuthöjden var i allmänhet 5 à 6 alnar. Fähus och stall var uppfört av s.k. medskifte, uppbilade 5 à 6 tum tjocka skiften ca 2,5 aln långa, vilka avspetsades i ändarna så att de passade in i den urhuggna rännan i stolparna. Den understa skiften, som var något tjockare än de övriga gick något utanför den underliggande timmerstocken (fotträdet), var avfasad i överkanten för att leda vatten som vid regn slog på väggen och rann nedför densamma utanför fotträdet och sålunda skyddade detta i möjligaste mån för röta. Denna skift kallades "skylskift" och förekommer vid allt skiftesverk även i ladorna. Dessa grova skiften sammanpassades ganska noggrant liksom vid timring genom användande av "mede", och skarvarna, de s.k. meddragen, fylldes med vägmossa för att åstadkomma så god tätning som möjligt. Ett talesätt som användes av gamla timmermän lydde: "Yxan ljuger och méen stjäl, mossa pöjka de blir la väl".

Fönstren i de äldre ladugårdarna var mycket små, sällan mer än 2 rutor, men större i de senare uppförda. I ladorna var skifterna tunnare, ofta bestående av kluvna stockar med yttersidan avbildad och innersidan rund, men även sågade plankor förekom. En fördel med detta byggnadssätt var att glugg för inlastning av gröda kunde åstadkommas var som helst på väggen genom att plocka ned erforderligt antal skifter. Någon sockel förekom ej under dessa byggnader, utan under varje stolpe som uppbar en sax lades en kraftig sten. Mellanrummen mellan dessa stenar utfylldes med mindre kullerstenar under fotträdet i fähus och stallar, så att på detta sätt en stenfot bildades. I ladorna lämnades dessa mellanrum öppna.

Fotträden som gick runt hela byggnaden sammanhölls med stockar tvärs över byggnaden vid alla saxar. Detsamma var förhållandet med bandstockarna som likaså sammanhölls med tvärband stödda av en stolpe på mitten. Stolparna som uppbar saxarna var i nedre ändan försedda med topp och i den övre ändan ett gaffelformigt grepp, med 4 flikar i vilket långband och tvärband är inpassade. I fotträdet var uthuggen en försänkning som jämte tappen höll stolparna på sin plats. De övriga stolparna hade tapp i nedändan och blad i överändan, där fastsatta med en tränagel "dymling". Takresningen bestod av s.k. saxar med ett tvärs över saxen med tränaglar fastsatt s.k. hammerband, vars ändar räckte utanför saxkäftarna och på vilka sidåsarna, de s.k. "leåsarna", vilade. Över ändarna på saxen bildades ett kryss i vilket ryggåsen lades. I tvärbandet höggs ut ett mot botten avsmalnande spår i vilket den spetsade ändan på saxkäftarna ställdes och vilket hindrade saxen att glida i sidled. Glidning utåt förhindrades genom att långbandet vid sammanfogningen gick ett par tum över tvärbandet. Saxarna stagades med långa slanor som kallades "följor".

Såväl *ryggås* som sidåsarna bestod ofta av runda stockar. Över dessa lades sedan sparrar hophållna i nocken av tränaglar och på dessa spikades sedan läktet, bestående av kluvna "ski" samma material som i trädgårdesgårdarna de s.k. skihagen. I dessa ski bands sedan halmen vid halmtäckningen. På ett sådant tak som här avses fanns 13 läktrader, av vilka halmen bands fast vid de 12, den översta raden bands ej fast. Beskrivningen över byggnadssättet gäller en ladugård uppförd på 1860-talet på Lilla Skattegården. Avvikelser i en del detaljer kan naturligtvis förekomma. Således har även ladugårdar med mesula förekommit här, men ej i någon mera allmän omfattning.

Vid *taktäckning med halm* lades först en rad med små hårt bundna jämnhuggna nekar s.k. "öfselockar". Över dessa lockar lades en spröt, vilken sedan bands stadigt i den underliggande läkten. Däröver breddes ett jämnt lager med långhalm, som även detta skulle vara jämnhuggen för att få en snygg "öfs". Över varje lager som sedan breddes ut lades en spröt, som bands fast med ett band av galvaniserad järntråd ungefär på varje aln, utom det översta lagret vilket bands då detta kvarhölls och även täcktes av den *"mörn"* av bosshalm som lades överst på ryggåsen. Denna mörn hölls på plats av "ryttare", två omkring 4 tum grova trädstammar sammanhållna av en genomborrad träpinne och lades gränsle över ryggåsen. Dessa ryttare gick endast så långt ned som mörnen räckte. Vid stark storm kunde långa stycken av mörnen blåsa av, stundom revs även halmtaken upp.

Förf. har varit med om att riva av de gamla halmtak, som varit bundna med snodda halmband och även i ett fall vidjor i stället för järntråd. Vindskydden vid gavlarna fasthölls i sin ställning av en gren eller dylikt, stucken genom ett borrat hål i brädet och med en tilltäljd knapp på ytterändan och den andra ändan spikad i närmaste sparre. På en del äldre ladugårdar har för ganska länge sedan förekommit halmtak med långa slanor s.k. pollare, som gick från takåsen och ända ned mot takskägget, där dessa pollare fasthölls av en i takets längdriktning lagd stång. Sådana halmtak har ej förekommit här på mycket länge.

Allt timmer som användes bilades eller skräddes som benämningen är här.

Timmerskrädningen var det första arbete som sattes i gång tidigt på vårarna eller på senvintern, och då brukade bygglagen gå från ställe till ställe där man skulle bygga och skräda timret, vilket sedan fick torka något innan det användes. Det var ett slöseri med virket som förekom genom att ej såga timret. Många brädor kunde ha utvunnits vid sidorna av de långa och grova stockarna, som då skulle skrädas till sex tums tjocklek. På senare tid, om timring av hus har förekommit, har timret alltid sågats.

Brandordning

Av Bertil Andersson

Husen låg väldigt tätt förr i tiden i byn. Därför var det stor risk för att en brand som uppstod fick stor spridning. Vid ett möte den 7/11 1802 fastställdes regler för brandbekämpningen i Källby pastorat.

Här följer några notiser ur brandordningsprotokollet.

Brandsyn skulle förrättas i april och september.

Fyra gånger om året skulle alla skorstenar sotas.

I bakugnar fick icke torkas lin och hampa vid fem riksdalers vite.

På vindar och lador m.fl. ställen fick "bar" eld aldrig bäras. Ej heller fick man röka tobak på sådana ställen. Om en person felade mot dessa regler så blev det böter på en riksdaler. Om böterna ej kunde betalas så fick personen sitta i straffstocken vid kyrkan under söndagen.

I varje rote skulle det finnas en handspruta av koppar, ett brandsegel och några stora ämbar. Varje bonde skulle ha två brandstegar, en båtshake, två järnbandade ämbar, yxa och spade. Även torparna skulle ha en viss utrustning för brandbekämpning.

(En annan bestämmelse var att det skulle finnas branddammar. Men det är inte nämnt i 1802 års brandordning).

Böcker 1800-talets början

(enl. tre boupptecknigar i Storegården)

Böcker 1812	1 psalmbok, "Zions strängar", "Fritjofs saga".
Böcker 1835	1 bibel, "Heliga betraktelser för en nattvardsgäst", "Bibliska historien", "Gamla Psalmboken", "Christens resa" och ytterligare en bok.

1848 fanns det 20 st böcker i Storegården. Att antalet böcker har ökat beror på ökad standard och på att läskunnigheten har ökat.

Bohag i mindre bostadshus

Här följer uppteckningar av lösöre från två mindre stugor. Deras invånare togs omhand av fattigvården.

Stuga 1904: 1 säng, 2 soffor, 2 bord, 2 skåp, 3 stolar, 2 pallar, 1 byrå, 2 koffertar, 2 skrin, 1 klocka och 4 st tavlor. Vidare fanns diverse kokkärl, laggkärl, 1 dragkärra, 1 släde, 1 spade samt yxor och sågar.

Stuga 1909: 1 skänk, 1 dragkista, 1 säng, 2 soffor, 3 bord,6 stolar, 1 gungstol, 2 speglar och 1 klocka, diverse kokkärl, 1 spade, 3 yxor och diverse småsaker.

Möblering

Det har säkert varit större förändringar de sista hundra åren vad det gäller möblemang än med byggnadernas utförande.

Följande tabell är gjord med hjälp av tre bouppteckningar i Storegården (Petterssons gård).

Möbel eller dylikt	1812	1835	1848
Soffor	2 st	2 målade 1 omålad	1 sittsoffa polerad 1 målad 2 d:o sämre
Skåp	1 målad 1 brunmålad	3 målade 1 m. draglådor	1 målat, 1 mindre polerat, 1 skänkskåp gammalt.
Bord	1 slagbord, 3 målade utan slag, 1 litet matbord.	2 slagbord 1 utan slag	1 slagbord polerat, 1 thebord polerat 4 slagbord målade
Stolar	7 st	4 styrstolar 4 klädda, 7 målade, 5 omålade.	6 polerade, 12 målade
Sängar	1 sängställe med skåp, 2 bäddsängar.	1 pärlfärgad dragsäng, 1 ny säng.	2 målade, 2 d:o med omhänge.
Kistor m.m.	1 kista, 1 skrin		1 svskrin, 2 gamla skrin, 1 dragkista.
Klockor	1 väggur		2 väggur
Byråar			1 chiffonjé, 1 polerad pulpetbyrå, 1polerad byrå, 1 målad med skåp.
Speglar			3 varav en rakspegel.
Övrigt			1 barometer 1 termometer.

Tabellen visar att möbelstandarden var betydligt bättre 1848 än 1812.

Äldre tvättmetoder

Av Helfrid Jansson

Sedan lång tid tillbaka och ända fram till på 1930-talet brukade man här på trakten ganska allmänt laka eller byka tvätten. Sådana stortvättar utfördes höst och vår, och däremellan utförde man efter behov mindre tvättar. All vittvätt skulle dock för att bli riktigt fin *lakas*. Detta tillgick så att först lades tvätten i blöt i skarpt vatten minst ett dygn före innan man "skubbade på" till lakanet. Sedan fick man samla ihop så många utöver gårdens egna kvinnor som kunde få plats att stå och tvätta i brygghuset. Först grovtvättades det, och arbetet fördelades så att ett par av tvätterskorna utförde grovtvätten, och för att spara tvättmedel tog man det vatten som fintvätterskorna använt och utförde grovtvätten i . Om det fanns fläckar på kläderna som var svåra att få bort vid tvättningen beströks dessa med *såpa*, varefter de färdigtvättade kläderna lades på en läm för att då all tvätt var utförd läggas på lakekaret. All tvätt skrubbades på *tvättbräde*.

Nu var man så långt kommen att tvättkläderna skulle läggas på karet, en stor laggad trätunna, vari tvättkläderna förut legat i blöt. Att lägga kläderna i karet skulle ske med mycket stor omsorg, så att luten kunde rinna bra över kläderna, och uppdrogs åt någon av de äldre och mest erfarna tvätterskorna. Endast vita, eller av kulörta kläder sådana som var absolut färgäkta, kunde lakas, När karet skulle läggas, lades först en rost av enerötter på karets botten. Framför tapphålet lades en söndrig tallrik eller dylikt för att hindra att några kläder täppte till hålet. Därefter lades en säck med fin sållad aska på rosten. Denna aska skulle helst vara *björkaska*, men även ren fin aska efter barrträ fick duga. Efter tillkomsten av de nyare tvättmedlen uteslöts asksäcken. Sedan lades kläderna i jämna flokor i karet, med de sämsta kläderna närmast botten, för att förhindra att det finaste linnet skulle få eventuella askfläckar. Så iordninggjordes en lut av *tvättpulver*, vilken sedan värmdes upp och östes över kläderna i karet.

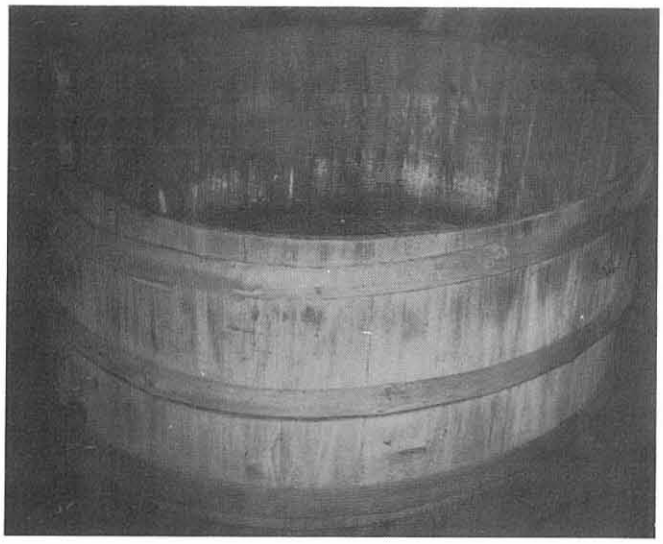
Först skulle man dock *ösa över luten* kall 3 gånger, varefter luten skulle vara varm men ej koka. Denna procedur upprepades sedan så att 16 gånger skulle luten ösas över kläderna, därav 12 gånger på kvällen och 4 på morgonen innan sköljningen av kläderna skedde. Ungdomarna brukade gå till varandra på s.k. *lakesjå* och hjälpa till att ösa luten ur grytan och över kläderna, men det var inte endast lakade man gjorde då, utan man skojade även och hade roligt.

När sedan tvättkläderna skulle sköljas fick detta ofta ske i en bäck,om inte rikligt med vatten fanns i brunnen på gården. Kläderna skulle alltid klappas vid sköljningen med *klappträ* , och före upphängningen skulle tillsättas *blåelse* i sista sköljvattnet, för att kläderna skulle få en vacker blåvit färg. Vittvätt som lakades blev synnerligen vit och fin, även om ej tvättmetoden kan betecknas som den lättaste och mest arbetsbesparande.

Så var det med mathållningen i "den gamla goda tiden"

Av Helfrid Jansson

En stor förändring har under de senaste 50 åren ägt rum mellan det nutida kosthållet med dess rikliga tillgång på färskvaror, såväl beträffande köttvaror som grönsaker och frukt, mot en svunnen tids hushållning, som i huvudsak baserade sig på den egna gårdens produktion. Förr slaktades det en, högst två gånger om året, men den verkliga storslakten var på hösten. Då fick på de flesta gårdar ett par grisar och en ungtjur eller annat nötboskap släppa livet till, för att genom salttinorna ge sovel och tilltugg åt gårdens folk. Allt kött och fläsk *saltades* ner, t.o.m. fläskkotletter och revbensspjäll, och de som nu är i 60-års åldern (år 1955) kan berätta om hur svårt det var att få sina föräldrar att släppa till några fläskkotletter att steka färska, för allt skulle som sagt ner i saltbaljan. Stekt fläsk användes naturligtvis då som nu, men annars koktes det mesta av det salta köttet och fläsket.



Den stora saltbaljan i Sörgården. Baljan har från början varit i Lindärva. Djupet är 50 cm. Omkretsen är 350 cm på den ovala baljan.

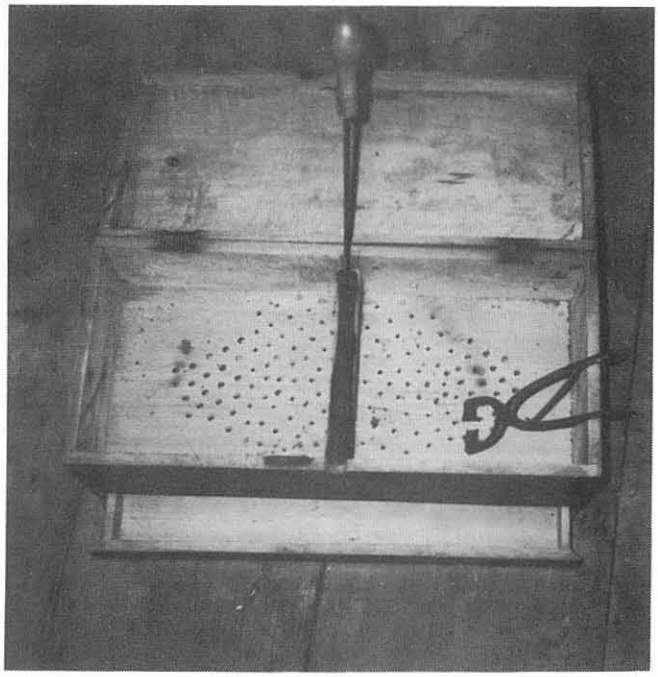
En del av köttet kunde tas undan, för att bli till köttbullar. Före *köttkvarnarnas* tid (omkr. 1880) hackades köttet i s.k. *hackhoar.* Många av den tidens husmödrar hade svårt att förlika sig med denna nymodiga uppfinning med köttkvarnarna, utan föredrog den gamla och väl vanda metoden, att hacka köttet i hackho. De tyckte att konsistensen blev bättre på köttet med den gamla metoden. Köttbullar tillreddes på samma sätt då som nu,d.v.s. efter samma recept. En del åts upp med detsamma, och det som blev över hälldes i en kruka, att förvaras med rikligt med flott över. Men i fuktiga förvaringsrum, kunde dom mögla ovanpå ändå. Ingen vätska fick naturligtvis tillsättas skyn, som slogs över, men lite fukt i botten på krukan kunde det bli, och ibland kunde nog en och annan mus hälsa på under tallriken som låg över som lock. Så de sista köttbullarna som togs fram, smakade minst sagt illa, trots att krukan då och då togs in och stektes upp. Men de skulle allt vara bra dåliga om de skulle kastas bort, alltid fanns det någon i ett hushåll på den tiden, som åt upp gammal skämd mat, om inte annat dög den väl åt tjänstefolket!

Vid *slakten* gjordes dessutom syltor som förvarades i saltlake,leverkorv s.k. kokekorv, grynkorv även kallad upphängelsekorv, (se recept på dessa båda korvsorter under "Maten på 50-talet) fläskkorv som saltades ner, eller torkades, "spickekorv" en del röktes samt medvurst. I samband med storslakten slaktades även ett eller två får i de större hushållen. I de rengjorda fårtarmarna gjordes en sorts korngrynskorv, som kallades för "pinnekorv", som kokades och åts kall som tilltugg till brödet. *Fårköttet* saltades naturligtvis också ned, fårlåren saltades ner hela och togs upp när de var väl genomsaltade, och hängdes då upp till tork. En sådan skinka kallades för fårfiol och var en stor läckerhet. Denna skars sedan i tunna skivor och åts till bröd, ofta som färdkost vid längre reser.

Om en tunna *salt sill,* kunde ibland flera hushåll slå sig ihop och dela, men oftast köpte ett hushåll en "silebuntfjärding" på hösten. I gamla bouppteckningar finns alltid ett flertal tomma sillebuntfjärdingar upptagna.

Även *grönsaker* odlades och tillvaratogs efter den tidens förhållanden och tillreddes på höstarna. Surkål lades ner i tunnor, efter att först ha strimlats och stötts länge i en tunna så det skulle ligga riktigt hårt packat. Bruna bönor och bondbönor tenades och förvarades i lärftspåsar, morötter, rödbetor och potatis förvarades i jordkällare och jordstibbor på någon torr plats och höll sig där utmärkt väl, till långt fram på våren. Av kryddgrönsaker odlades dill, persilja, mejram och fänkål. Kummin växte vilt men togs tillvara som krydda, torkades och hängdes i lärftpåsar uppe under ryggåsen på huset. I backstugorna blandades kummin,lite salt och mjölk eller ännu hellre grädde och i detta doppades potatisen, när inget sovel fanns.

Surkörsbärsträd och sötkörsbärsträd fanns vid alla gårdar och småställen. *Bären* plockades och torkades och användes i fruktsoppor, surkörsbär i synnerhet för att de gav så vacker färg åt fruktsopporna. *Äpplen* skalades och skars i tunna klyftor, som torkades på galler eller ollar av trä i den stora bakugnen. Sagogryn, russin och sviskon (katrinplommon) var några av de specerier som ett hushåll då måste köpa. Sagogrynssoppa med russin, sviskon eller torkade äpplen var förr en vanlig efterrätt, nu så gott som helt försvunnen.



Den gamla sockerlådan i Skattegården. Sockertoppen delades med kniven i större bitar. Med sockertången delades ytterligare till sockerbitar. Sockersmulorna ramlade ner i lådan under och blev strösocker.

Av småpotatisen revs på gårdarna årets behov av *potatismjöl* och potatisgryn. Under senare tid har potatis skickats till Hålltorp för potatismjöls- och grynberedning, men när nu detta är nedlagt får man köpa det i affärerna. Av potatisgryn kokades potatisvälling: Mjölk kokades upp och i den kokande mjölken hälldes potatisgryn i under vispning. De kokade 3–5 minuter och smaksattes med salt och lite socker. Denna rätt användes mycket till kvällsmat. Till detta åts bröd och spicket fläsk d.v.s. fläsk, som var riktigt genomsaltat och som man tog upp och lät hänga och torka någon tid. Detta skars i skivor och var ett mycket vanligt pålägg. Att röka det saltade fläsket, och på så vis få rökt skinka, är av mycket yngre datum eller sedan början av 1900-talet.

Av det ovan skrivna förstår man att det mesta av sovlet man åt var *salt,* och att sovlet för det mesta kokades. Fläsk och kött kokades en hel del på en gång så man hade både till middagsmål och andra mål några dagar. Spadet användes att *doppa* bröd i, således doppades det inte i grytan bara till jul utan vid vilken tid på året som helst. Så använde man spadet att koka kål eller ärter i eller till soppa, s.k. potatissoppa som avreddes med mjöl och mjölk. Klimp kokades också i en del soppa.

På sommaren åts sur *mjölk.* All kärnmjölk från smörkärningen, dracks också upp. Eftersom ju så gott som all mat var salt gick det åt mycket till att släcka törsten med. Dricka måste därför bryggas på gårdarna, och hur detta gick till har fru Gerda Pettersson i Storegården berättat, hon var född i Broby 1883. Efter detta recept, eller på detta sätt har dricka tillretts långt tillbaka i tiden.

Gerda Pettersson i Storegården.

Bryggning av dricka

Av 20 liter korn blev det 100 liter dricka. Kornet lades i en balja och fuktades för att gro ut. Därefter torkades det och kördes till kvarnen för att riktigt grovmalas. Sedan blötlades det i en stor så över natten i så lite vatten, att man såg att allt var fuktigt. Vid 3-tiden på natten gick kvinnfolken upp för att göra upp fyr under brygghuspannan. 100 liter vatten kokades upp, och under omrörning hälldes det över mäsken. En roste (ett kar med en svacka vid botten och hål uppe vid kanten, så man kunde sätta en käpp genom och bära den mellan sig) framtogs, och i den lades fullt med vriden ren långhalm, över detta östes så bryggden i lakekaret, att silas från mäsken. Det på så sätt silade drickat östes upp i brygghuspannan att koka i ett par timmar, eller tills drickat blev brunt, simmigt och sötaktigt. Detta kallades nu vört. I det väl rengjorda karet uppöstes nu vörten och där tillsattes humlet ungefär 1 gripnäve. Vid 30 grader tillsattes jäst (taget på botten i gamla dricktunnor. I varje gård fanns vanligen 2 dricktunnor). När man såg att det började jäsa eller ta jarl = (skumma) tappades det på dricketunnan. Efter en viss tid var så drickat färdigt.

På många ställen odlades därför en liten säng med humle.

Måltider förr i tiden

Av Helfrid Jansson

Som första mål på morgonen tog sig karlarna en sup och en bit bröd innan dom gick ut för att börja dagens arbete i stallet vid 5–1/2 6 tiden.

Till *frukost:* Välling, stekt potatis, fläsk, paltbröd, slinnegröt = (blåbärsgröt), morotsplättar, vattengröt eller dylikt.

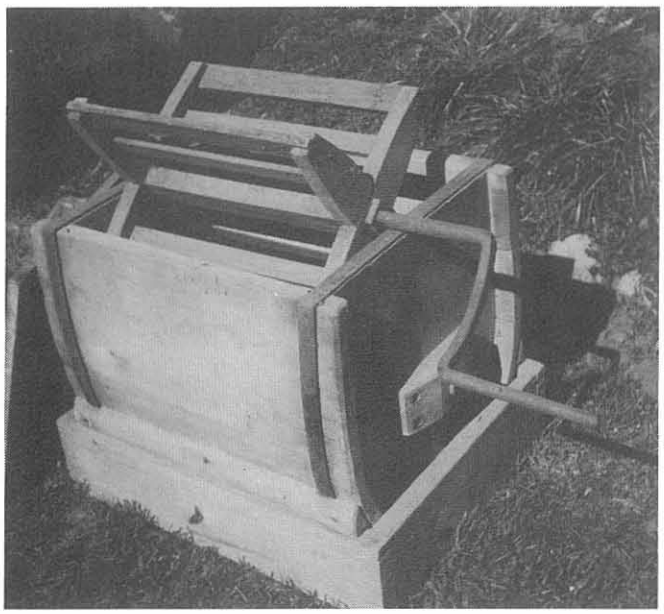
Middag: Surkål, korv, stekt o kokt fläsk, ärter, soppa, bondbönor, sill o potatis. Så stora variationer var det ej.

Aftavard = 4 kaffe: 1 sup, bröd, ost eventuellt smör.

Kvällsmat: Ölsupa o sill, välling av olika sorter, ölost, skinnpotatis (kalla efter middagsmålet) o sill, vattengröt, mjölkesoppa = kokt mjölk hälld över gammalt bröd. Gröt kokades så det skulle räcka till två gånger. Den ena gången åt man den varm med kall mjölk och dagen efter kall med varm mjölk. Före 1900-talet åt man från ett fat, som ställdes mitt på bordet och mjölk i ett annat fat. Några tallrikar sattes aldrig fram till var och en utan alla åt ur samma fat på en gång. Före 1850 fanns det över huvud inga tallrikar i lanthemmen, utan vid kalas hade var och en med sig en sked, och så gick faten runt, så alla åt ur samma fat även då.

Rågbröd bakades bara några gånger om året, men då verkligen storbak. *Vetebröd* bakades bara till jul. Så matbrödet blev nog lite si och så. För att det inte riktigt skulle mögla bort, gjordes ett runt hål mitt i brödkakan, så stack man en lång käpp igenom hålet och hängde brödkakorna upp i taket, borta vid eldhällen i köket. På så sätt hann det ju torka innan mögelproceduren satte in. När sedan brödet skulle ätas hade man en bunke med vatten på bordet att blöta det i, så att även folk med mindre goda tänder kunde äta av det. Smör var sällan framställt utan till det blötta brödet åt man ost eller annat sovel som tillagats vid storslakten. Fläskflott från fläskstekningen var ett icke föraktat brödpålägg. Till detta drack man så brännvin, på sommaren i skördetiden dricka, i senare tid (omkr. 1870) kaffe med cikoria.

I en bouppteckning från 1835 i Storegården träffas för första gången på *kaffebrännare,* (att märka är att detta var en av föregångsgårdarna här i socknen) och kaffepanna. Så många år före denna tid var det inte som kaffet kom i bruk vid enstaka tillfällen. I en bouppteckning från samma gård år 1848 finns en kaffeservis upptagen. Före



Smörkärna av ovanlig typ från Nedre Backgården.

kaffets tid bjöds folk på en sup, bröd och ost när dom kom på besök. Om det var damer fick de saft och vatten, men annars kunde de nog ta en sup dom också.

Kaffet kostade i många år före och efter 1900-talet 1kr.5 öre pr kg. Att dricka 11-kaffe, eller som det serverades här i Skeby kl. 10, började man med först framåt år 1915. Men det var ont om kaffe, så det brändes ärter och råg som ersättning. Det första världskriget 1914–1918 gjorde att det var gränslöst ont om många livsmedel.

Kalas förr i tiden

Av Helfrid Jansson

Naturligtvis hölls det stora *kalas* förr i tiden också. Barndop, bröllop, och begravningar firades med stora matkalas och så var det julkalasen. Födelsedagar verkar det dock som dom hade förbigått med tystnad. Men namnsdagarna firade kvinnorna dock med en liten bjudning för varandra. Före 1900-talet tog folk med sig *förning* när dom gick på kalas. Det är efter denna sed som ordstävet "att har man ingen mat så ställer man till kalas" kommit till. Det skulle kokas vitgröt och sötgröt och andra små läckerheter som kvinnfolken tog med sig som förning. Och alla skulle smaka på allas, och berömma och tigga beskrivning.

Men på 1890-talet hade dock förningen inskränkt sig till att endast omfatta tårtor och smörbakelser eller någon annan ny god kaksort. En fru här i Skeby, Mina i Lillegården, bakade så goda och vällyckade *smörbakelser,* så när någon ville ha med sig dylika som förning, bad dom Mina att baka detta åt dem. *Tårtor* kom i bruk vid samma tidpunkt och skulle vispas både länge och kraftigt. Måttbakelser (sandbakelser) är också från den tiden. Att då få en apelsin var en stor upplevelse. Dom gamla minns mycket väl när dom första gången fick en apelsin. Ja, det var nog för många landsortsbarn en sällsynthet tills fram åt 1930-talet. Men orsaken därvidlag var nog förr penningbrist än varubrist. Bananer och vindruvor har ju också funnits i många år att köpa, och på 1950-talet kunde vi få mogna persikor, kokosnötter och annanasfrukter i våra affärer.

Vid kalasen förr var det också mycket mat, fast inte så många smårätter som nu för tiden. Först bjöds det på kaffe med många olika sorters kakor. Herrarna fortsatte så sitt kaffedrickande en bra stund med att dricka kaffehalvor (omkring hälften hett kaffe och resten brännvin). Av detta kom dom så i "god" stämning. På den "gamla goda tiden" fanns det gott om *brännvin,* för ända till år 1872 fick folk bränna sitt eget brännvin hemma på gården. Efter husbehovsbränningens avskaffande fick brännvinet inköpas på brännvinsbolaget. Dessa hade nederlag eller brännvinsmagasin ute på landsbygden. Om större kvantiteter inköptes på en gång lämnades rabatt, varför gubbarna slog sig ihop och köpte ankare med brännvin eller hämtade detta i mjölktransportflaskor. Det senare förekom i början på 1900-talet. I allmänhet köptes brännvin i medhavda kuttingar av trä eller plåt rymmande 5 liter. Priset fram till 1913 var 1.35 pr liter, och före sept. 1939 hade det stigit till 3 kr. pr liter. Som ett kuriosum kan nämnas att priset på 1 liter brännvin länge har svarat mot en dagspenning på landsbygden.

När så folk samlats och druckit sina 3 kaffehalvor kom så maten fram. Det var hälleflundra kokt i stora sjok, krumgädda d.v.s. ofjällad, men annars väl rengjord gädda, kokade i saltat vatten och serverad med skirat smör och pepparrotssås. Av kött fanns det både såväl kokt som stekt, någon höna fick släppa livet till eller någon gås eller anka. Dessutom ställdes fram risgrynsgröt, äggröra, köttbullar, ungspannkaka, kalvost. Smör lades upp på den runda tallriken i mitten på en s.k. åtta. På åttorna, d.v.s. de nästan trekantiga assietterna, lades sovel av olika sorter och ställdes runt omkring. (Folk som numera är lyckliga ägare till en "åtta"har hängt upp dem på väggen som prydnad). Man skulle nästan kunna kalla den mat, som bjöds vid ett dåtida kalas för god husmanskost av i dag. Till efterrätt var det i allmänhet fruktsoppa eller kräm på torkad frukt, blancmangé, vid extra fina kalas kunde det vara glass. Och så var det återigen halvor, toddy, öl och dricka. Till damerna saft och kakor. Så vi kan med säkerhet utgå ifrån att männen i de flesta fall, när det var tid till uppbrott, var lindrigt nyktra.

Damerna hade med sig stora näsdukar på kalasen, s.k. *"kalasnäsdukar".* I dem la dom kakor, som dom inte orkade med att äta upp själva. För de måste ta av alla sorterna, annars var det inte bra. På så sätt fick barnen kalas med, när föräldrarna kom hem. Kvinnorna hade även "kjortelficker" även kallade "taskor". I dom förvarades ännu längre tillbaka skeden och kniven som behövde medtagas på kalas, och senare användes de till att lägga kakor och annat gott åt barnen därhemma. Ja, kalas var en underbar uppfinning både för barn och vuxna på det viset. Vi minns nog lite till mans mors kalasnäsduk och allt det goda som fanns i den när man var barn.

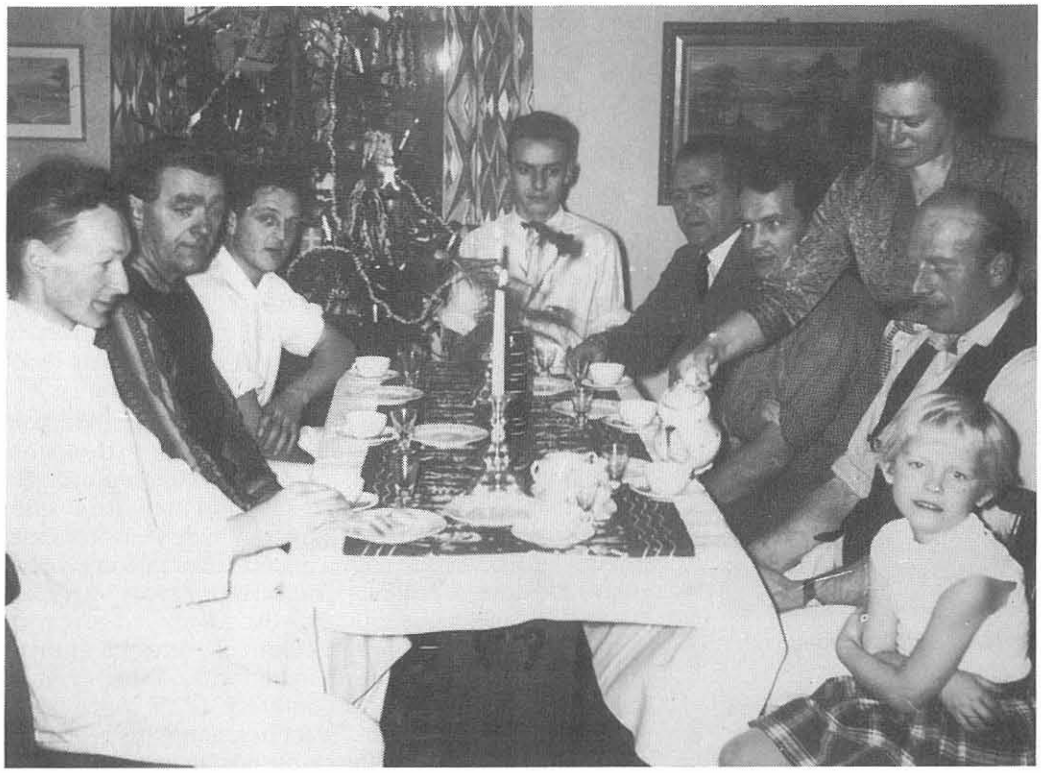
Seder vid de olika årshögtiderna

Av Helfrid och Ivar Jansson

De olika årliga högtiderna firades förr mera traditionenligt än vad som i de flesta fall sker nu. Detta gäller inte endast kosthållningen, utan även de olika seder och bruk som tidigare förekom vid högtiderna, men som nu till stor del har övergivits och fallit i glömska.

Vid jul skulle alla gamla och fattiga som satt i sina stugor och ofta hade det knappt med matbitarna, ha sin beskärda del av såväl sovel som bröd, särskilt gällde detta dem som hörde till gården eller anlitades för arbetet där. Nog slaktades det och bakades det mycket till jul förr, men det var många som skulle ha en del av detta, så det behövdes nog. Förf. har många gånger i barndomen varit med om att gå bort med bakebröd och slaktmat till stugorna.

Det var många sorters *bröd* som skulle bakas till *jul.* Vanligt grovt bröd, bröd av stålsiktat mjöl, sirapsbröd såväl runda kakor som limpor, vörtbröd, tunnbröd, saffransbröd och vanligt vetebröd i form av kransar, limpor och bullar. Och så skulle det torkas skorpor, bakas kringlor av olika slag, pepparkakor och andra kakor. Det betraktades som en skam för den husmor, som behövde



Julaftonskaffe 1960 för mejeripersonalen i mejeristbostaden. Från vänster Tage Nordin, Artur Hill, Nils Jacobsson, Jan-Otto Jansson, Einar Höög, Rune Krantz, Ester Höög, Artur Flood, Britt-Marie Höög.

utföra bak av något slag före tjugondedag Knut, men helst skulle brödet räcka betydligt längre. Det skulle även bakas en *såkaka,* en stor grant utsirad vetekaka, som bäddades ned i brödspannmålshögen och sedan inte togs fram förrän våren, då såväl folket som dragarna skulle ha var sin bit av densamma. Denna ansågs besitta en särskilt stor kraft och gav dem som åt därav goda krafter och bidrag till god äring. Alla tjänstefolk skulle ha en *julhög* av allt det bröd som bakats till jul, och detta tog de med sig till sitt hem, när de gick hem och hälsade på under juldagarna.

Kvällen före julafton togs en stor balja in i köket och rikligt med vatten värmdes, för nu skulle alla *tvätta* sig väl rena. På julafton utfördes inget arbete utöver djurens skötsel, vilka skulle ha litet extra gott foder, och så skulle ett par havrenekar upp åt fåglarna, ett par granar eller enar sättes upp vid dörrarna, rikligt med vatten bäras in, lampor och lyktor skulle fyllas med fotogen och glasen putsas så att dom lyste riktigt bra under julen. Ja, i övrigt försökte man göra undan så mycket som möjligt för att få det så lindrigt man kunde under helgdagarna. *Julgranen* skulle även sättas på sin fot och pyntas, och på julaftonsmiddagen doppade man i grytan. Innan julgranen på 1870–1880 talet kom i bruk, användes som julprydnad en julkrona av trä, som kläddes med tallkvistar. Ljus skulle stöpas före jul, både vanliga enkla ljus och tregrensljus. Det var talgljus som stöptes och talgen erhölls av de nötkreatur och får som slaktades. Kvinnorna gick då till varandra och hjälptes åt med *ljusstöpningen.* Talgen smältes och slogs upp i en smörkärna av trä och däri doppades ljusen vilka då det gällde vanliga ljus var uppträdda på en träpinne genom en ögla på veken i toppen på ljuset. Efter varje dopp hängdes ljuset mellan ett par slanor, lagda över två stolryggar för att kallna och rinna av. För mycket länge sedan togs även in *julhalm* som breddes ut på golven och vari barn och ungdom rumsterade omkring och gjorde jullekar. Halmen togs ut annandagen. Juldagen firades i stillhet och utöver kyrkobesök gick man aldrig bort någonstans. På annandagens kväll red pojkarna Staffan eller gick *stjärngossar.* Man hade då en stjärna av ett såll dekorerat med papper i vilket en lykta placerats, och så gick man omkring i gårdarna och sjöng Staffansvisor, ofta red man. Judas med pungen skulle samla upp trakteringen som bjöds och det förtärdes på stället.

Denna sed, som numera är borta, var på både gott och ont. På natten gick ungdomen i gårdarna och fodrade djuren. Var gårdens ägare misshaglig för ungdomarna eller hade trakteringen vid den tidigare stjärngossegången uteblivit eller varit dålig gjordes rackartyg på den gården. Många fann när de kom ut i ladugården på morgonen att kreaturen var utfodrade och utgödslingen verkställd, samt gångarna sopade och fina. Men raka motsatsen kunde ibland förekomma. Där hade gödsel burits in i ladugården, hästarna hade släppts lösa och sprang ute på gårdarna, redskap hade plockats ut ur skjulen och kastats upp på taken. I äldre tider trodde man även att djuren kunde tala under julnatten. Ungdomarna skulle även alltid ha lov att ordna en lekstuga vid jultiden, och så var det givetvis *julkalas* i alla hem, där i de flesta fall åtminstone på de större gårdarna, prästen och klockaren var självskrivna gäster. Efter tjugondedagen var det julgransröste (julgransplundring) för barnen. Tredjedagjul hölls i allmänhet nästan som helgdag, och då sattes inga arbeten i gång, och över huvud taget arbetades inte mycket mellan jul och nyår.

Julen har naturligtvis bevarat sin tradition som årets största högtid även i vår tid. Men de stora julkalasens tid är ju numer förbi. Dock arbetar vi och stökar till jul fortfarande. Vår lutfisk vill vi helst själva ha lutat, kakorna och brödet likaså, fast vörtbrödet köper vi ju alltid och likaså juldricken. Överallt skall vi ha fejat och fint, julprydnader av olika slag uppsatta såsom: Julbonader med julbilder på tryckt papper, halmsaker av olika sorter. Ljusstakar med ljus i, en del föredrar att gå tillsammans och fortfarande stöpa ljus till jul, andra köper dom i affären. *Julgran* har alla, de flesta med elektrisk belysning och före jul hänger en s.k. adventsstjärna mest i varje fönster, med en elektrisk glödlampa, likaså är de upplysta kyrkorna på frammarsch. Dom väcker julstämning. Tomtar och änglar står som prydnad här och där i rummen, och så kommer naturligtvis tomten på julafton och frågar på traditionsenligt sätt: Finns det några snälla barn här? Ja, naturligtvis har alla varit snälla och känner

sig snälla, det är ju jul! Då andas allt en stilla ro, även i vår ack så effektiva tid. Vid dörrarna är enar eller granar uppsatta och ute på gården står ett par havrenekar uppsatta till småfåglarna, så inte dom skall hungra under juldagarna. I fågelbordet ligger ost eller talg.

På julafton kommer nära släktingar ut till sina anhöriga på landsbygden för att fira en traditionell julafton. På julbordet står den kokta och griljerade *julskinkan* tillsammans med ansjovis, inlagd sill, rödbetor, pressylta, leverpastej, kokt uppskuren kall korv efter doppet på middag kl. 12. Sen blir det potatis, lutfisk med mjölksås och skirat smör. Det är en spännande stund när lutfisken som man själv har lutat skall kokas. Nu står ens husmorsära på spel, skall den låta sig kokas fint eller försvinna i kastrullen? Försvinner den beror det i de flesta flesta fall på för lite urvattning. Och efter detta äter man risgrynsgröt med en sötmandel i för att se vem som blir först gift under året. Om man redan är gift? Ja då får man önska sig något annat trevligt istället, det slår nog lika säkert in. Vi skall nu kläcka ur oss ett grötrim också, väl mätt som man är vid det här laget. Det kommer nog mest att bestå av: "Jag undrar just mot vilket bud jag bröt, att jag till straff också skall äta gröt".

Före jul gick knektarna och kyrkvaktaren *"julagången"*, de skulle ha en del av lönen i natura, och erhöll då både bröd, sovel och brännvin. Åtminstone Lasse Bergström hade med sig en flaska, som han hällde i supar han blev bjuden på, och på det viset fick han en del julbrännvin gratis.

Julklapparna delades ej ut av tomten, utan husbonden hade paketen placerade i förstugan, och när klapparna skulle delas ut, bultade han på dörren och ropade namnet på den som skulle ha klappen, gläntade på dörren och kastade in paketet. En liten episod från början av 1900-talet. En dräng här på gården (Lilla Skattegården) hade bland annat fått en ficklampa i julklapp, dessa var ingalunda vanliga på den tiden. Vid julottebesöket, då drängen satt på läktaren, kunde han ej motstå frestelsen att blänka med denna på den gamle orgeltramparen, som blev alldeles förskräkt då han inte kunde förstå vad det var för ett skarpt ljus. Han hade nämligen aldrig sett någon sådan lampa förut.

Längre tillbaka skedde *julottefärden* vid skenet av bloss, men nu finns inte någon här som varit med om detta. Däremot var det mycket vanligt att man i förf. (Ivar Jansson) barndom, hade med sig en lykta när man gick till ottesången, och det såg trevligt ut med alla de dinglande ljuspunkterna utmed vägarna i den mörka morgonstunden. På julaftonen dukades aldrig all maten bort på bordet, åtminstone bröd och ost stod alltid kvar, gärna även något av den hembryggda dricken. Enligt gammal tro besökte de avlidna sina hem under julnatten och skulle då ej finna bordet tomt. Även om det aldrig utsades att de gamla trodde på detta, fick dock aldrig bordet helt dukas av i min barndom.

På juldagsmorgonen går man så till *julottan* som hålles i Källby och Hangelösa kyrkor kl.6 eller 1/2 8 på morgonen. Det växlar med tiden mellan de två kyrkorna, ena året tidiga ottan i Källby, andra året sena ottan. I Skeby kyrka har vi predikan på annandagen och så har vi otta trettondagsmorgon kl. 7 s.k. "Skebyotta".

Till s.k. *julgransröste* samlas efter 13 januari fortfarande barnen i en del familjer, som velat bevara denna tradition från sin egen barndom.

Vid *Valborgsmässoafton* den 30 april tändes eldar, och ungdomen samlades vid dessa och kunde sedan ta sig en liten svängom på någon loge om vädret så tillät. Denna sed har dock allt mera kommit ur bruk och förekommer inte numera. Under de senaste årtionderna har det dock blivit tradition att Källby sångkör brukar hälsa våren med ett bål vid Källby hallar, de höga runstenarna på ömse sidor om gamla landsvägen, Lidköping – Götene där vägen skär igenom backen vid Drottninghålan. Därvid brukar förekomma hälsningstal av kyrkoherden till våren, samt sång av sångkören.

Vid *Påsken* däremot förekommer eldar ganska allmänt ännu i dag. Då skulle man skjuta ned påskkärringar som for till Blåkulla. Skottlossning och smällar förekommer ännu, men i de flesta fall avbrännes nu fyrverkeripjäser av olika slag, i mycket stor utsträckning raketer. Man kan räkna upp till 10-talet eldar eller mera på påskafton, dessa syns ända upp på Kinnekulles sluttning, och så flyger allt som oftast en fräsande och grant lysande raket upp mot den mörka kvällshimlen. På påskdagsmorgonen äter vi som fordom påskägg, oftast vackert målade med mer eller mindre vackra gummor. Alla får äta så många de orkar och önskar.

Vid Kristi Himmelsfärdsdag skulle *gökotta* firas. Då drog man ut på kvällen före Kristi Himmelsfärdsdag, ut till någon löväng, medförande kaffe och så lekte och dansade ungdomarna tills fram på morgonkvisten, för naturligtvis skulle man höra göken gala. Från vilket väderstreck man första gången på våren hörde göken ansågs ha stor betydelse för hur året skulle gestalta sig för vederbörande. Norr-gök var en god gök, Söder-gök var döder gök, Väster-gök var bäster gök och Öster-gök var tröster gök.

Midsommaren var dock den högtid på sommaren som firades mest. På midsommarafton utfördes endast de nödvändigaste arbetena med djuren och dyligt och tjänstefolket hade åtminstone eftermiddagen fri. Till högtiden skulle det skuras och pyntas, lövkvastar och blommor sattes in i rummen. De murade spisarna kritades och stänktes prickiga med blåelse eller kimrök, så att de såg snygga och trevliga ut, och så skulle majstången klädas och resas. Och sedan var det dans och lek antingen på lövklädda logar eller i det fria, vilket pågick till frampå morgonsidan. Många i vår trakt reser numera upp till Kinnekulle på midsommarnattens morgon för att se soluppgången från Högkullen, en vacker syn en klar morgon.

Midsommarfirandet på Lundsbrunn, där alltid en hög och vackert prydd majstång reses i Brunnsparken, har anor sedan över 200 år och har rönt livlig tillslutning från ortsbefolkningens sida. Traditionen fortlever ännu, men nu är det mest barnen som dansar en stund kring stången, medan de äldre mest står omkring och ser på, och nu kommer man dit med bil, moped eller cykel. Förr ställdes färden till midsommarfirandet på Lundsbrunn i lövade skrindor och till fots, då ungdomar slog sällskap i stora flockar och under stoj och glam gick ofta mer än milslånga vägen dit. Nog gjordes det hyss på den tiden också, som t.ex. den personen som åkte dit i en vagn med häst före, och som vid hemfärden fann alla fyra hjulen avmonterade. Säkert blev han lika ond som numera många bilägare blir när han kommer och finner sin bil borta, knyckt av en allt för långfingrad s.k. "billånare".

Första söndagen efter midsommar var den s.k. *Brunnsöndagen*, då ortens folk även i stora skaror drog till Lundsbrunn. Då var det fest och dans i St. Lundsskogen. Denna traditionella fest fortgick till i början på 1930-talet, men har nu totalt upphört. En annan mycket gammal tradition på orten var de s.k. *bärsöndagarna* på Kinnekulle. Dessa inföll 1:a, 2:a och 3:dje söndagen i augusti. Dessa bärsöndagar var folkfester i minst samma utsträckning som midsommarfirandet och många färdades även till "Kullen i lövade skrindor". Särskilt välbesökt var andra bärsöndagen. Sötbärsträd förekommer rikligt på Kinnekulle både i trädgårdstäpporna omkring husen, som i vilt tillstånd i ängarna. Ortsbefolkningen på Kinnekulle plockade bär och sålde till besökare, dessutom förekom dans m.m. En olägenhet med dessa bärsönda-

gar var att slagsmål ofta förekom. Då skulle gamla och nya tvister göras upp, och hade någon fått stryk den ena bärsöndagen skulle han i regel ge lika gott igen nästa söndag. Denna gamla tradition med bärsöndagar är borta nu.

Mat till vardags och fest vid mitten av 1950-talet.

Av Helfrid Jansson

Att försöka nedskriva en matsedel till vardag och fest av i dag och i går, är nog inte så lätt som det vid ens första tanke kan förefalla. Vad äter folk här i Skeby socken år 1954 och vad åt dom, för låt mig säga, närmare 100 år tillbaka i tiden? Men för att börja med år 1954 så kan säkert våra kokböcker ge besked om det, i den mån de nu kommer till användning.

Det kan vara nog så arbetssamt att vara husmor. 5 gånger om dagen skall matbordet dukas för måltider, och en husmor har ju mycket mer att ställa med än bara maten. Dagens måltider börjar med *morgonmålet* (frukost) som nog på de flesta ställen består av havregrynsgröt med mjölk och smörgås, och efteråt en kopp kaffe. Tidpunkten för denna måltid kan på olika gårdar variera mellan kl. 7 till kl. 8. Sedan vid 10-tiden dricks *förmiddagskaffe* med vetebröd och skorpor samt kanske någon kaka. Klockan 12 är det så *middag*. Den består av 2 rätter, huvudrätt och efterrätt. Huvudrätten kan utgöras av t.ex. kokt eller stekt fisk, stekt fläsk, köttbullar, köttsoppa, biff, stek, kotletter, kalops m.m. allt serveras med potatis till och så någon grönsak som t.ex. morötter, blomkål som även för en billig penning finns att tillgå även på vintern genom import. Affärerna säljer djupfryst spenat, så odlar de flesta familjer bruna bönor och konserverar av sommarens skörd gröna ärter.

Så saltas på hösten in rikligt med saltgurka och inkokas ättiksgurka, rödbetor konserveras också i de flesta hushåll för att underlätta vinterns matsedel och användes då till olika rätter. Till efterrätter användes mest sådant som husmödrarna under sommar- och höstmånader insamlat av bär och frukter. Köpta fruktkonserver användes i mycket liten, för att ej säga obefintlig omfattning. Det skördade konserveras på burk, eller inkokas som saft och kompotter på flaskor och användes då till soppor och kräm. Vidare tillredes äppelmos av höstens fallfrukt, några familjer torkar också äppleklyftor, men på grund av minskad kvinnlig arbetskraft är detta förvaringssätt allt för arbetskrävande. Nypon plockas också och torkas och användes till kräm och soppa, av en del göres, medan de är nyplockade, även puré.

Klockan 4 på em. dricker man *eftermiddagskaffe*, här i vardagligt tal kallad *"aftavard"*. Den består av kaffe med smörgås. Slutligen mellan kl. halv 7 till 7 ätes *kvällsmat*, dagens sista måltid. Den kan bestå av rester från föregående middag i form av "pytt i panna", ugnspannkaka, risgrynsgröt, korvkaka, omelett med svampstuvning. På sommaren i grönsakstiden består kvällsmålet ofta av grön ärtsoppa eller ärtstuvning, spenatsoppa eller spenatstuvning, kokt på mjölk.

Man märker dock en viss trötthet inom hemmen på den *nersaltade maten* liksom den konserverade. En gris och en och annan spädkalv kan slaktas hemma och saltas ner eller konserveras, men eftersom hushållsmedlemmarna blir allt färre på gårdarna, far man till slakteriet i Skara och tar hem en part eller en halv gris, så inte fläsket skall bli för gammalt. Stek och kokfläsket saltas då ner, tillika med skinkan som rökes. Kotletter, revbensspjäll och stekar konserveras på burkar av glas. *Konserveringsmetoden* har dock den olägenheten att burkarna kan gå upp efter konserveringen, och om man inte upptäcker det i tid blir innehållet fördärvat och kan ej användas. Burkkonserveringen är använd sedan 1920-talet, då det främst var de unga flickorna som genomgått lanthushållsskola som började praktisera det i sina hem.

Korngrynskorv görs alltid vid slakten, och kan nog anses en typisk västgötarätt. Liknande korv fast fetare och smalare säljs dock i andra landsdelar under benämningen isterband. Vid slakt hemma tas alltid grisens tunntarmar till vara, och rengöres av kvinnorna. Ett ganska otrevligt arbete innan man blir van.

Recept på *Korngrynskorv:* Köttet och fläsket ungefär hälften av varje, males en gång. Bukdelen och hjärtat får alltid följa med i korv smeten. Ungefär en tredjedel av det maldas vikt tages korngryn, som blötlägges kvällen innan, i så mycket vatten att det står över. Salt, vitpeppar, kryddpeppar samt brynt lök tillsättes efter smak. Ett smakprov stekes i en stekpanna. Korvarna stoppas löst

Konserveringskurs 1957 i Sörgården med "Unga odlare". Från vänster Margareta Andersson Trulsagården, Karin Jansson Lilla Skattegården, Eivor Svensson Sörgården, Instruktören från Skara, Elvira Svensson Sörgården, Ronny Carlsson Källby, Ulla-Britt Edvinsson Skogslund, Gösta Karlsson Källby.

och behöver ej knytas för. Nersaltas efter att först lättsaltas över en natt för att dra ur. Av eventuell överbliven smet, stekes korngrynsbullar, som åtminstone av karlarna betraktas som en läckerhet.

Något som kallas för *leverkorv* görs också, efter ungefär samma recept som till korvkaka, men smeten stoppas i de vidare tarmarna närmast grisens magsäck, sys ihop i ändarna och kokas sakta i 20 minuter. Då är det en andäktig tystnad i köket, skall korvarna spricka eller ej! Ibland spricker dom och går ut i kokvattnet, då blir det grismat och allt arbete har inget tjänat till.

Den nya konserveringsmetoden med *frysbox* har inte slagit igenom ännu. Men det finns nu 1955 2 st, en i Bäckgården och en hos oss i Lilla Skattegården. Två stycken *charkuteribilar* far omkring här i veckan, på torsdag, Dafgårds i Källby, som tar sina slakt genom Slakteriföreningen i Skara, och på lördag Karlgrens i Källby, som är privatslaktare. Båda tillhandahåller varor av utmärkt beskaffenhet. Så folk behöver ju inte slakta hemma längre kan man tycka, men det är ju en betydande skillnad i pris för det vi får när vi säljer slaktdjur och det vi får betala när vi sedan skall köpa varorna till matlagning.

Kalas hålles nu för tiden mest vid födelsedagar. De verkliga kalasen börjar ju i allmänhet med 50-årsdagen och så 60-, 70-, 75 årsdagar. Före 50 år brukar det nog mest bjudas på kaffe och förfriskningar. Men som sagt, till 50-årsdagen blir det kalas! En del vill fira sin dag med supé, andra vill se släkt, vänner och bekanta på en middag. På grund av den minskade tillgången på arbetskraft också vid sådana tillfällen, hålles de flesta bjudningar på pensionat eller hotell. Pensionat Källedal i Lundsbrunn är väl det mest anlitade eftersom dom åtager sig att även svara för festligheter i hemmen där utrymmet så tillåter. Dessutom anlitas pensionat Vänsjö i Källby, Almelid i Vinninga, och hotell Läckö, Sköldmön och de la Gardie i Lidköping, samt Lundgrens matsalar av Skebyborna vid festligheter och även vid begravningar.

Supéerna brukar vara makalösa, på pensionat Källedals supébord, brukar mellan 35–40 rätter trängas om utrymmet och fresta smaknerverna. Bland rätter som stå på de flesta supébord kan nämnas först och främst naturligtvis sill i olika inläggningar, sillsallad, Janssons frestelse, små köttbullar, omeletter med olika stuvningar av t.ex. svamp och hummer, voulewenter eller krustader, små biffar, stekt lever, purjolök och fyllda lökar i olika sorters anrättningar, kalvsylta med rödbetor m.m.

Vid begravningar och vid födelsedagskalas för de äldre är det middag. Denna består först av 3 små smörgåsar s.k. sandwich, så serveras antingen krustader eller omelett med små köttbullar, därefter sparris eller champinjonsoppa, eller klar buljong i kopp med ostkrutonger till. Efter detta kommer huvudrätten kött, potatis med grönsaksfat (morötter, gröna ärter, blomkål, brysselkål, brytbönor). Köttfatet består i allmänhet av två rätter, såsom stekt fläskkaré och kokt tunga vilket är det vanligaste. Till detta serveras dessutom gelé, syltlök, inkokt pumpa, ättiksgurka, färsk slanggurka, fruktsallad, pickles eller dylikt, dock minst 4 av de här uppräknade sorterna, dessutom naturligtvis sallad och tomater, vilket också tillsammans med persilja får utgöra garnering.

Efterrätten eller desserten är för det mesta glass, men naturligtvis förekommer även mandeltårta, frukter av olika slag såsom ananas, persikor, äpplen, päron, då av utländskt märke. Efter såväl supé som middag serveras en slät kopp kaffe. Som dryck under själva måltiden serveras pilsner, sockerdricka, ramlösa eller vichyvatten. Bjudningarna är mycket nyktra och städade. Till kötträtten kan dock ibland bjudas på 1 glas rödvin och till desserten 1 glas sherry.

Folket uppträder som förut nämnts, nykter och städat, fast naturligtvis kan en grogg eller två serveras som förfriskning vid fruktbordet.

Vid födelsedagsfester förekommer ibland dans, för musiken svarar då ofta fru Green-Larsson från Skara

Möhippa i Skeby 1956 för Ingrid Pettersson från Storegården. Närmast kameran: Asta Ivarsson, "brudnäbb" Asta Karlsson, Margit Hill (med dragspel). I mitten: Ingrid Pettersson och "brudgummen" Greta Morin i mejeriet. Längst bak: Ingegärd Persson, Asta Krantz, Alice Gustafsson, Ingrid Konradsson, Anna-Lisa Lundell, Berit Ovemyr, Ester Höög, Ulla Persson (i mejeriet), Anna-Lisa Pettersson, Elsa Svensson.

eller fru Eivor Engström från Äskekärr, som båda trakterar dragspel och sjunger.

Den s.k. *"hemfösarn"* brukar på kalasen bestå av kaffe med kakor, så när detta är serverat vet man att nu är det dags att gå hem. Då är klockan omkr. 1 på natten. Det vanligaste brukar vara så där en 9 sorters kakor och tårta, men naturligtvis förekommer också flera sorter, ja ibland upp till 15 sorter, men detta hör som tur är till sällsyntheterna. Men den sista tiden verkar det som om folk hade kommit underfund med att det är allt bra dumt med en massa kakor när man är så mätt, så nu är det enbart kaffe och tårta. Men bland de sorter som nog aldrig saknas är *sockerkringlorna*, som jag tror är rätt så speciella just för Västergötland, och så är det förstås sandbakelser, chokladkakor, bondkakor, drömmar, pepparkakor m.fl. sorter, någon mjuk kaka och till påtåren alltid tårta.

Ja, ungefär så här har vi det till vardags och fest i Skeby vid mitten av 1950-talet.

Kap 18. UNGDOMENS FRITID FÖRR OCH NU

Av Helfrid och Ivar Jansson

Innan radion, TV:n och nöjesindustrin hade gjort sitt intåg på landsbygden, fick bygdens folk försöka roa sig efter bästa förmåga på egen hand. Visserligen förekom på marknaderna olika underligheter, en och annan cirkus kom väl till städerna, men annars fick både unga och gamla själva hitta på vad dom skulle roa sig med.

Först och främst var det nog *dansen,* som utövades då tillfälle bjöds. På kalas och bröllop dansades det. Ungdomen anordnade lekstugor och "hopaläggsbaler" d.v.s. några åtog sig att ordna en dans i någon öde stuga, eller man kunde förmå någon bonde att upplåta sitt hem, och så delades kostnaderna upp bland pojkarna, som var med. Under skottåren ordnade alltid flickorna en bal, och även någon gång dessemellan. Ibland inträffade det att även objudna gäster infann sig vid balerna, men de jagades bort.

För år 1837 meddelas i en kassabok för Skeby socken: "Upptages pliktpenningar för en av några ibland Skeby sockens ungdom hållen olovlig *lekafton* och därunder begånget slagsmål 2 Rdr. 24 skilling". Och från år 1836 upptages: "Pliktpängar av en som skjutit vid kyrkan 16 skilling". Vad följande har för bakgrund kan vara svårt att förstå: "25 aug.1842: För försålt löftesbrott och kyrkogården 4 Rdr.16 skilling".

Ända till framåt 1860 finns det upptaget bötesföreläggande som t.ex. "Drängen Petter i X-gården eller hemmansägaresonen (namnet) i (gårdsnamnet) bötat för otidigt sängelag 1 Rdr.16 skilling". Den bötessumman var lika för rik som fattig. Det är rätt lustigt att se några rader i kassaboken som ser ut så här: "Vid bröllop hos en hemmansägare insamlat några riksdaler o skilling, sedan givit vid dopet minst 8 skilling sedan uppåt". På nästa rad: "För otidigt sängelag 1 Rdr. 16 skilling". Prästen lurade ingen, han kunde räkna och höll ett vakande fadersöga över sin socken.

På sommaren *dansades* en stund i en korsväg eller på någon slät gräsvall. På Trulsabron nere i byn har det dansats många lördagkvällar på sommaren, likaså utanför lägenheten Backen av St. Skattegården. Ibland sprangs det sista paret ut, eller änkeleken som leken kallas här. Pojkarna lyfte "Långstock", lyfte törestubbe, slog hälkrok, drog fingerkrok, tämjde stutar, drog skorpa m.m. Det senare gick till så att en ganska lång ögla av ett rep bands ihop. Två pojkar stack upp var sin ände av öglorna mellan benen och över nacken, sedan lade de sig på alla fyra och drog åt var sitt håll. *Tyngdlyftning* varvid stenar eller andra tunga saker lyftes, övades även flitigt. En lek bestod i att man tog en stör eller käpp, som ställdes stadigt mot marken, man fattade med ena handen högre upp på käppen och med den andra handen ca 2 eller 3 dm. från marken.Sedan gällde det att sno sig runt under den nedersta armen och upp i utgångsläget utan att falla. Ju närmare marken man kunde fatta med den nedersta handen, dess bättre prestation. Man satte sig på marken, satte en stark käpp i knävecken, trädde in båda armarna under käppen och tog tag i håret i pannan och skulle sedan resa sig upp utan att släppa taget. Eller man ställde sig med ansiktet mot en vägg, flyttade sig 4 fotslängder bakåt, böjde sig framåt med pannan mot väggen, tog upp en kvartersbutelj som stod vid väggen, lade båda händerna på ryggen och skulle resa sig upp utan att flytta fötterna eller stödja mot väggen mer än huvudet.

Man övade sig även med att hoppa över ett halmstrå, en golvspringa eller dylikt och skulle därvid hålla med en hand i vardera fotens tår och så hoppa över halmstået så långt att hälarna kom över och utan att släppa taget i tårna. Ingen lätt prestation precis. Även andra konster såsom att kyssa stortån, eller att lägga upp ett eller ännu bättre båda benen över nacken förekom. Detta senare konststycket var ju mest pojkarna som kunde utföra när dom var i sällskap, men flickorna försökte också på dessa konststycken när de var ensamma.

Styrkan tränades upp på olika vis, och den som kunde prestera verkliga styrkeprov uppskattades mycket. När den harpade säden skulle bäras upp från logen borde en fullvuxen karl kunna bära en tunna vete och helst ensam lyfta säcken på logbalken. Man tävlade med varandra och hade i förf. hem specialiserat sig på att kunna ensam lyfta upp en tunna vete på logbalken och därvid stå med båda fötterna i ett halvskäppemått, en god prestation. En grannpojke som var mycket stark kom på besök vid ett sådant tillfälle och skulle givetvis försöka sig på detta, men gick bet på uppgiften av den anledningen att han hade för stora fötter.

En pojke ansågs ej giftasvuxen förrän han kunde vässa en "staver" = gärdsgårdsstör och bara hålla denna i handen utan att stödja stören mot huggkubben. I Bäckgården och Storegården fanns förr ganska grova fyrkantiga portstolpar av sten, överst prydda av ett stenklot. Dessa stenklot fick tjänstgöra i stället för de nu brukliga skivstängerna vid många tyngdlyftningsövningar. I kopplingsstängerna till de stående tröskverksvandringarna tränade pojkarna överslag, trädde nålen, hängde i krokig arm o.s.v.

Livtag var även en sport som utövades flitigt av pojkarna. På vintrarna förekom *skridskoåkning* och *kälkbacksåkning* av barn och ungdom. Ett omtyckt nöje var även att åka svingkälke på isen. En påle sattes stadigt ned i