

Ur museisamlingarna

SOMMARENS FYND

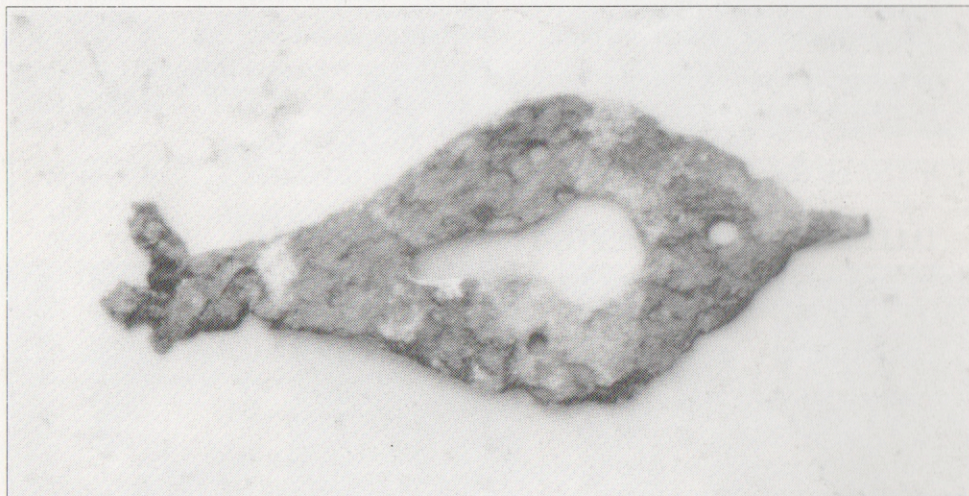


Foto: Esbjörn Lindén

Trädgårdens nya granne Jan Erik Kling, Lilla gatan 13, gjorde i somras ett intressant fynd just i gränsområdet mellan de båda tomterna, nämligen ett mycket ålderdomligt nyckelhålsbeslag. Det troliga är att det härrör sig från den stora branden 1798 att döma efter beslagets utseende. Trädgården till Bergströmska gården är än i dag den enda tomt som aldrig återuppbyggts efter branden.



Årg 7 Nr 3 1997

S:t Olof

Medlemsblad för hembygdsföreningen
S:t Olofs Gille i Torshälla

BLOMSTERTÅGET

29 maj 1997



Foto: Olle Lorin

Omkring 600 barn i åldrarna fyra till tio år samlades med blommor i händerna vid Östra Torget i Torshälla för att efter skyttemusiken tåga upp till Holmberget och bringa blomsterkonungen Carl von Linné sin hyllning.

Åldermannen har ordet



Några månader fyllda av aktiviteter har gått sedan jag sist skrev till er. "Jubileumssommar på Holmberget" pågår ännu. Vi har kunnat ta del av ett antal olika programpunkter allt efter tycke och smak. En enda miss har inträffat. Några dragspelare visade sig aldrig den 30 juli. Att Torshälla dragspelsklubb fått förhinder hade man meddelat, men den som skulle ersätta dem uteblev. Inte ens Kulturförvaltningen som svarade för kvällen hade fått något återbud.

Barnens blomstertåg i slutet av maj, ett led i Holmbergsfirandet, blev lyckat trots småregnade. När såg vi sist 600 barn tåga genom staden med blommor i händerna för att hylla blomsterkonungen Carl von Linné? Dagen hade noga förberetts inom alla barngrupper med studier kring Linné, Holmbergets tillblivelse, Georg Nyström och blommor av alla de slag. Om denna nygamla tradition kommit för att stanna får vi snart veta när utvärdering gjorts i den nystartade barnkulturgruppen, som ansvarade för blomstertåget.

Som avslutning på Holmbergsjubiléet kommer vi att ordna med en liten fest på Tre Byttor lördagen den 20 september med god mat, underhållning och illuminering nästan på hundraårsdagen av Holmbergets invigning. Vi hoppas på god uppslutning. Se inbjudan på sid 7.

Ingen torsdag är den andra lik sade vi efter varje hantverksdag i juli. Trots värmen blev det i år inte så olidligt varmt inne på gården som vid tidigare värmeböljor. Vi hade mellan 100-150 besökande varje gång, alldeles lagom många för att ge plats åt alla dem som ville sitta ner och ta sig en kopp kaffe.

I detta nummer har vi tagit fram en intervju gjord av Folkminnesarkivet 1943 med Maria Bergström, sista innehavaren av Bergströmska gården. Där berättar hon om vardagliga ting på det litet korthuggna sätt som är karaktäristiskt för denna typ av nedteckningar.

Hur blir det med invigningen av bakugnen? Själva bakugnen är färdig sedan några månader men måste först tillväxas, dvs vi måste elda med stor försiktighet ett antal gånger innan vi vågar elda på för fullt. Dessutom återstår det en del "kringarbete" där vi väntar hjälp från fastighetskontoret (Fako) med arbetskraft. Drängkammaren ovanför bagarstugan ska ställas i ordning så att vi kan förvara böcker och skrivmaterial där. Rummet innanför bagarstugan planeras bli minimuseum för hushållsföremål.

Detta behöver vi vintern på oss för att färdigställa och då har vi själva dessutom bättre med tid. Vi planerar att inleda sommarsäsongen 1998 med invigning av bagarstugan.

En efterlysning. Det talas ofta om dessa mycket uppskattade limpor som bakades i Torshälla "i forna dagar" och som fraktades med båt till Stockholm för avsalu, bevisligen redan på 1700-talet! Det finns väl händelsevis inte någon, som i sina gömmor har recept på dessa eller annat matbröd, som Du vet bakats i Torshälla i Din barndom. Kontakta undertecknad.

Margaretha Lindén

SOMMAREN 1997 PÅ BERGSTRÖMSKA GÅRDEN



Hembygdsgårdarnas dag inleddes med friluftsgudstjänst i trädgården. Foto: Bernt Pettersson



Hantverksdag en torsdag i juli. Maria Pekar visar lövsågningsarbete. Foto: Bernt Pettersson

Ur FOLKMINNEN FRÅN TORSHÄLLA

I skriften Folkminnen från Torshälla, upptecknade 1943 av fil kand Sigbrit Plaenge Jacobson finns ett avsnitt "Levnadssätt och hushållning" där sagesmannen är fröken Maria Bergström (1877-1953). Hon var den sista ägaren av gård 58 eller Bergströmska gården. Här nedan återges ordagrant delar av denna intervju som belyser livet på gården under hennes barndom och uppväxttid, alltså för mer än 100 år sedan.

"Hem, hemliv och hushållning"

Det vävdes mycket hemma, lakan och sådant. Det måste finnas stora förråd, för man tvättade bara två gånger om året. Då var de uppe tidigt klockan fyra, fem. Så dags gick man upp, när man bakade också. Lut koktes av björkaska. Stora tunnor fanns, där askan förvarades. Kakelugnsaskan tömdes i tunnorna, och sedan sållades den i påsar. Kläderna lades ned varvtals i karen, och askpåsen lades i botten. Över den lades träpinnar i kors. Vattnet skulle hällas på kokhet. När kläderna skulle sköljas kördes allt ned till ån, och så klappades kläderna vid Stora bron. Vid Anjous fanns en klappbrygga. Sedan hängdes det fullt med kläder på gården. Man hade tvätt på hösten i september eller oktober och så på våren.

Storbak hade vi på hösten, då bakades grovt rågbröd och skorpor, som torkades. Man bakade alltid själv, det fanns de, som bakade limpor och sålde. Det var de s k Torshälla limpor. De såldes mycket i Stockholm. Alla skulle till Kornhamnstorg, de såldes där, och köpa. Jag

minns, att det fanns en gammal gumma, som hette Lång Maja, som bodde, där Konsum är nu. Hon hade goda limpor. I hemmen hade man mycket allmänt rågsiktskakor.

Vävningen gjordes mest på våren. Det var mest tid då. Min mor hade vävstolen i köket. Ibland satt hon i bagarstugan med vävarna. Hon brukade väva klännings-tyger.

Täcknen stickades i stickbåge, man brukade då vara några stycken tillsammans vid täckbågen.

Trasmattor användes mycket. Kakelugnar hade vi, de stod på träfötter. Men fast vi eldade och hade mattor på golvet, drog det ändå från golvet, för det fanns ingen källare under huset.

Hela väggarna i köket var fulla av koppar, det var mjölkflaskor bl a. Dem hade vi haft hemma och kört mjölk i.

Kokkärlen var nog till stor del av koppar, bl a minns jag, att vi hade en kopparkittel. Pannor av gjutjärn eller tackjärn användes. Jag minns, att vi hade en kopparkittel till sylt, men sen hade vi en emaljerad järngryta till lingon.

Lingon plockade vi mycket själva. Vilda jordgubbar fanns då gott om, inte så mycket trädgårdsbär. Krusbär, rabarber och vinbär användes den tiden rikligt. Vi hade trädgården på andra sidan gatan, ursprungligen hade vi också gården bredvid. Vi hade mycket äpplen och päron i vår trädgård. Äpplena tog vi vara på på så sätt, att de klövs i fyra delar och lades på en plåt, som man klätt med papper. Päronen lades också på en plåt, och både äpplen och päron torkades i stora bakugnen. Päronen skalades och därefter koktes en lag av päronskal. Den lagen

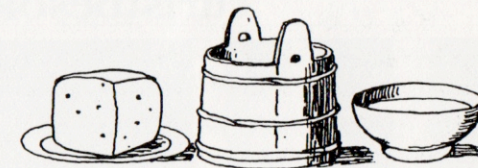
användes sedan till att blöta päronen i, så de skulle få saften i sig. All torkning av frukt skedde på hösten i oktober.

På morgonen åt vi frukost, det var lite olika, hur dags den var. Det var gröt eller något sådant man åt. Middagen var alltid klockan ett eller två. I allmänhet äts det sill och salt fläsk eller någon rätt av mjöl eller gryn. Det var inte ofta färskmat, för när man bara hade torgdag på fredagarna, fick man köpa hem, så att det räckte. Vi hade ingen köttaffär här då. Ägg användes ju också mycket, man hade ju höns själv. Gröten var kokt av rågmjöl, sådan serverades alltid på kvällen.

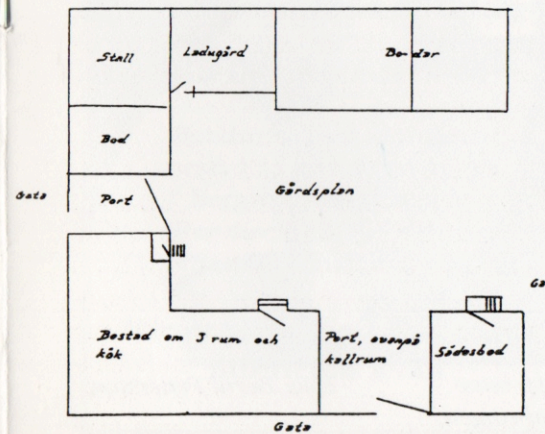
På kvällen satt far och läste sin tidning vid ett par ljus med skärm till. Skärmen kunde skjutas upp och ned på ett par ståndare. Tidningen man läste, hette Sörmlandstidningen. Flera stycken slog sig ihop om den. Det var mycket stillsamt, någon högläsning förekom inte, utan man gick och lade sig tidigt. Det förekom inte ofta att någon hade bjudning heller.

Bostad

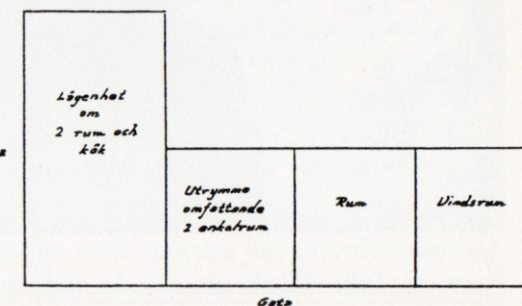
Till vänster om porten fanns förrådsrum för mjöl och fläsk. Ovanpå den var en vind, där klädförrådet förvarades. Tvätt- och bagarstuga låg i längan vid stall och ladugård. Drängstugan låg däruppe. Ovanpå stallet fanns höbodar. Vid porten åt Birgersgatan hade min far smedja och hyvelbänk. Vid denna port låg också en källare till våningen en trappa upp. Vi hade en hyresgäst, som bodde en trappa upp i två rum och kök. Det var en gammal prästfru. Mina systrar bodde i var sitt rum däruppe, de var äldre än jag. Över porten låg ett vindsrum, det var kallrum. På nedre botten hade vi själva tre rum och kök."



n.b.



1 tr.



Linets saga för klass 1



Malin och Pontus reparar lin för att sedan så.

Foto: Bernt Pettersson

Turistbesök i Torshälla



Marianne Farving har just tagit emot en grupp bussresenärer från Vikbolandet och ska börja guidningen.

Foto: Bernt Pettersson

HOLMBERGSJUBILEET

avslutas med

HÖSTFEST

på

TRE BYTTOR

lördagen den 20 sept kl 18

Måltid

bestående av
förrätt, varmrätt och
kaffe med kaka

Underhållning av

B-LAGET, MALMKÖPING

med sång och musik som förr hörde
måltiden till
samt
fritt för en eller annan överraskning

ILLUMINATION AV BERGET

100-årsfesten avslutas

Pris 150:-

för måltid och underhållning

Anmälan senast onsd den 10 sept
till

Stig Olsson 016-35 56 67

Betalning sker antingen
torsd d 11 sept kl 14-16 på
Bergströmska gården
eller direkt till Stig Olsson
efter överenskommelse

Varmt välkomna till denna
minnenas kväll

Torshälla hembygds- förening S:t Olofs Gille

Styrelse:

Margaretha Lindén,
ålderman tel 35 68 83
Erland Nilsson,
v ålderman tel 35 76 54
Östen Belin
gårdesman tel 35 87 03
Stig M Olsson,
syssloman tel 35 56 67
Marianne Farving,
skrivare tel 35 64 63
Ewa Jönsson tel 35 70 37
Siv Andergrim-Almgren . tel 35 84 15

Suppleanter:

Ingrid Pettersson tel 35 65 43
Margareta Allinggård tel 35 62 55

Museistyrelsen:

Mary Håkansson tel 35 61 34
Doris Lindblom tel 35 72 12
Erland Nilsson tel 35 76 54
Ingrid Pettersson tel 35 65 43
Siv Andergrim-Almgren . tel 35 84 15

Redaktion S:t Olof:

Marianne Farving, Bernt Pettersson,
Margaretha Lindén

Medlemsavgift:

75:- för enskild och 100:- för familj.
Postgiro: 26 81 47-6

Bergströmska gården – hem-
bygdsgården Lilla gatan 12.

Tel: 016-35 50 76

Muséet öppet torsdagar maj-
september kl 14-16. Övrig tid
visning för grupper efter
beställning per tel 016-35 61 34
eller 016-35 68 83.