



Malax museiförenings bildarkiv, från Boris Berts samling.

Drickstunna med öppet kvadratisk sprund på långsidan och en tappkran i botten. Den laggade trätunnan har från början haft sex kraftiga svep. Drickstunnan står på en träställning och finns i *Kruunbåode*, Malax museiförenings hus.



JUNI 2017 MÅNADSBILD

Drickstunnan och tappadrick (*dreckstånno å tappadreck*)

Drickstunnor, bryggstinor och drickskaggar är bara några av alla laggade träkärl som förr fanns i de flesta gårdar – och alla var de handgjorda med enkla verktyg. Till laggkärl som skulle innehålla livsmedel, t ex *tappa-dreck*, mjölk och smör, användes helst granvirke eftersom furuvirke i kärlen kunde ge en bismak av kåda och terpen-tin till livsmedlet.

När höbärgningen, *ienjestiidi*, inleddes och även till alla sommarbröllop, skulle drickstunnor och drickskaggar vara fyllda med nybryggd och törstsläckande *tappa-dreck*.

Vid bryggnig av *tappadreck* användes företrädesvis malt av råg, men även korn kunde användas. Mältnigen av rågen gjordes med fördel i gårdens rökbastu eller i annat varmt utrymme. Säden blötlades först i varmt vatten i ett stort träkar för att gro. Efter några dygn, när groddarna börjat växa, breddes den grodda säden ut i ett tjockt lager på den rentvättade och varma bastulaven för torkning under två, tre dygn. Man eldade helst rökbastun med alved under torkdagarna. Alvedsröken ansågs ge en bra smak till maltet.

Den bastutorkade rågmaltalen maldes mellan stenarna på gårdens gamla handkvarn.¹ Den grovmalda malten hällades sedan i en träså fylld med hett vatten som kokats upp i gårdens största gryta.

Efter omröring av vatten och malt i träsån täcktes den över för att blandningen skulle hållas varm och sötna över natten.

Följande dag hällades blandningen av malt och vatten (*mäsken*) i en bryggstina för att silas. Ett lager råghalm på bryggstinas botten används förr som sil i vilken maltskalen fastnade när **vörten** långsamt fick rinna ut genom bryggstinas sprund till ett kar under tinan.

Maltskalen och halmen som blev kvar i bryggstina efter det vörten runnit ut användes sedan som ett näringsrikt kreatursfoder.

Den silade vörten kokades i en dryg timme i en stor gryta tillsammans med torkade humlekottar. Humlen gav drickat en angenäm smak och hade en konserverande verkan.

Efter avslutad kokning fick vörten svalna, humlen silades bort och vörten hällades med en blandning av öljäst, genom drickstunnans sprund (*sproånde*), den fyrkantiga öppningen på tunnans långsida. Sprundet stängdes med ett lock som tätades omsorgsfullt med okokad rågmjölsgrot.

Tunnan skulle vara lufttätt tillsluten under den följande jäsnigen när den stod i *härrebre* eller i en annan sval bod.

Efter ett par dagar hade drickat jäst färdigt och *tånn tappi* eller tappkranen i drickstunnans botten kunde öppnas, *dreckskagga* fyllas och den mustiga drycken avsmakas av både gammal och ung.

Håkan Genberg

Källor:

Bondens år – Anteckningar om göromål på bondgårdar i Malaxtrakten 1900–1950. Redaktör Göran Strömfors. Vasa 1985.
Rosenholm, G. *Solfsockens Historia II*, Vasa 1965.
Strese, E-M, *Uråldrig bioteknik*, artikel i *Etnobiologi i Sverige*. Uppsala 2001.



Drickskagge med ett Paxal-bomärke. Brinkens museum.

¹ Se Månadens bild i november 2012



Bärträ (60 cm)
med årtalet 1752 och
ett Paxal-bomärke inskuret.
Snidade bärträ med mönster
i karvsnitt och med årtal och
initialer har getts som fästmans-
gävor, Brinkens museum.

Bakgrundsbilden (2013)
är från Limossen fäbod-
ställe i Ribäckens
Övermalax.
I bruk för 100
år sedan.

MAJ 2017 MÅNADSBILD

Oket och bärträet (åotje å bölotreä)

Oket och **bärträet** är två ålderdomliga bärredskap. Oket av trä vilade över nacken och på bärarens skuldror och var avsett för bärande av två bördor. Det blev lättare att bära tunga bördor när tyngden fördelades lika över båda skuldrorna.

I vardera ändan av oket fanns ett nedhängande rep, vidja eller en kätting som avslutades med en krok som fästes i bördan.

Oket har framförallt använts vid bärande av vatten och mjölk i två ämbar. De laggade träämbaren som användes förr i tiden var även ofyllda ganska tunga att bära. Det var framförallt kvinnorna som förr "bar ett tungt ok" med vatten- och mjölktransport. Oken har därför i skämtsamt tal kallats "kärningrankor". På finska benämns bäroken "ämmänlänkiä".

Med hjälp av en **bärstång** (*soåstaang*) kunde två hjälpas åt med bördan.¹

Bärträet är förmodligen ett av människan äldsta bärredskap. På en stark och något böjd trädgren lagd över ena axeln kunde jaktbytet eller annan börda hängas.

Bärträet, som också benämns **bördträet**, kallas *bölotreä* på malaxdialekt (*bölo* står för börda).

Krokvuxna träd och krokiga grova trädgrenar användes som utgångsmaterial vid tillverkning av bärträ. Böjningen

på olika bärträ skiljer sig därför, en del bärträ är ganska raka, andra åter kraftigt böjda. Bärträ med en kraftig böj gav ett jämnare tryck på bärarens axel.

Trämmet täljdes med yxa och bandkniv och fasades till den breda och böjda anläggningsyta som skulle vila mot bärarens axel. I ena ändan av trämmet skars och täljdes den krok på vilken bördan skulle hängas.

En del bärträ har varit försedda med utskurna krokar i båda ändarna så att man kunde bära en börda framtill och en på ryggen.

Bärträet anges ha varit ett vanligt redskap den tiden man nödgades bära tunga träkaggar med surmjölk, fil och sötmjölk längs oländiga skogstigar från fäbodarna till närmaste körbara väg eller ända fram till hemgården. Bärträet var också mycket användbart när matsäckskorgar och klädknyten skulle bäras någon längre väg.

"Det är ingen sötmjölk att bära 10 kannor surmjölk från Limossen" är ett gammalt talesätt i Malax. Limossen är ett gammalt fäbodställe i Malax.

Håkan Genberg

Källor:

Ahlbäck R. *Kulturgeografiska kartor över Svenskfinland*. Helsingfors 1945
Jirlow R. *Gamla västerbottenska bärredskap*. Västerbottens årsbok 1928. Umeå 1928



Ok med vidhängande rep och järnkrok. Det här oket kommer sannolikt från bröderna Johannes och Gustaf Klockars hemgård i Klockarbacken. Brinkens museum.



Den sida av oket som ska vila på den bärarens skuldror har en konkav urholkning. På de äldsta oken hängdes bördan i en vriden vidja av björk eller sälg och en träkrok.

Foton: Håkan Genberg (nedtill), Göran Strömfors (upptill), även layout.

¹ Se Månadens bild i april 2013



Några av de sockersaxar som finns vid Brinkens museum. Fabrikstillverkade sockersaxar var vanliga, men för en händig bysmed var det ingen större konst att smida till en sockersax. Saxen nedan, som hört till Orre-gården, saknar fjäder.

April 2017
MÅNADSBLAD



Sockertopp från sockerfabriken i Vasa som "säljs" i Stundars museibutik, Solf, Korsholm.

Sockersaxen (Såksaxe)

Sockersaxen var förr ett nödvändigt redskap i alla hushåll den tiden sockerfabrikerna inte tillverkade bitsocker och strösocker i paketform.

Ännu i början av 1950-talet såldes socker som **sockertoppar**. De koniska sockertopparna bestod av sammanpressat socker och vägde mellan 5 och 10 kg. Det var i regel en för stor mängd socker att köpa för den enskilde. Vanligtvis önskade man köpa endast ett halvt eller ett helt kilo socker vid butiksbesöket. Handelsmannen, som lagerförde hela sockertoppar, högg då en lagom stor bit av den stora sockertoppen med butikens **sockeryxa** (*såksäxe*) till kunden.

Siri Hagback, som en tid på 1950-talet arbetade på *Handli* i Övermalax, har berättat att hon med tiden blev mycket skicklig att bedöma hur stor bit av en sockertopp hon skulle hugga av för att kunden skulle få den önskade sockervikten.

Hemma förvarades den köpta sockertoppsbiten i en kökslåda eller i ett **sockerskrin** tillsammans med en liten sockeryxa och en sockersax. När sockerskålen på kaffebordet skulle fyllas på, högg man först en bit av sockertoppen med sockeryxan, eller med en kniv, och klippte sedan sockret med sockersaxen till mindre sockerbitar. Toppsockerbitarna var hårdsmälta och passade därför bra när kaffet skulle "drickas på bit".

Finlands första sockerbruk grundades i Åbo 1756. Företaget **Vasa socker** på Vasklot började sin sockerproduktion 1899. Vasa Sockers verksamhet övergick år 1919 till **Finska Socker Ab** och produktionen fortgick i det nya företags regi fram till början av 1980-talet.

Håkan Genberg



Till vänster sockerskrin med lås och en inbyggd sockerkniv för huggning av hela eller delar av en sockertopp. Genom hålen i sockerskrinets botten föll sockersmulorna ner i den undre utdragbara lådan. Allt togs tillvara. Sockerskrinet och sockersaxen på bilden finns vid Kudnäs i Nykarleby. – Ovan och till höger frilagd sockertopp och tre sockeryxor från slutet av 1700-talet och en sockertång från 1800-talet. Föremålen visades i Nordiska museets temautställning "Socker" 2015.

Foton: Håkan Genberg och Siri Hagback (saxen överst t.v.). Layout: Göran Strömfors



Halmhackaren (Halmhackari)

Efter en tung och lång arbetsdag på vintern behövde hästarna, förutom hö och vatten, också en portion **sörpa** som fodertillsats när de kom hem till stallet på kvällen.

Sörpa är den gamla tidens kraftfoder som gavs framförallt till hästar. Sörpan tillreddes av finskuren halm, agnar och vatten med en tillsats av några nävar havremjöl. Blandningen av skuren halm, vatten och mjöl rördes om i **sörplåde** innan lådan ställdes i krubban framför hästarna som sörplade i sig sörpan med god aptit.

En **halmhackare** eller **halmskärare** för att hacka och skära halm till sörpan fanns förr i de flesta gårdar som hade hästar. Anordningen är en enkel träkonstruktion och består av en öppen **skärkista** på en benställning. På gaveln av skärkistan finns en snedställd skärkniv fäst vid ett handtag. Handtaget med kniven kan föras uppåt och nedåt i två glidskenor. Hela anordningen har vissa likheter med en giljotin.

För att underlätta arbetet när kniven förs nedåt finns en fottrampa ihopkopplad till handtaget. Skärkistan närmast kniven är övertäckt med ett trälock som skydd för handen som matar fram halmen mot kniven.

Halmknippena som skulle skäras placerades i skärkistan och matades fram med vänster hand i korta stycken mot skärkniven varje gång kniven lyftes med höger hand. Med ena foten placerad på fottrampan trycktes kniven neråt. De avskurna halmbitarna samlades upp i en låda (**sörplåde**) placerad framför halmhackaren.

Hackelsemaskinerna, som tillverkades av flera mekaniska verkstäder redan tidigt på 1800-talet skar halmen effektivare än halmhackarna. En hackelsemaskin är försedd med en eller flera plana knivar med svängd egg som är placerade som ekrar på ett roterande hjul tvärställd mot skärkistan. På de äldre modellerna drogs knivhjulet runt för hand. Senare användes motorer för att driva runt hjulet och för frammatning av halmen.

En annan variant av en hackelsemaskin är den som **Malax veterantraktorförening** visar i full drift varje år på föreningens utställningsdag i juli. Den har två skärande rullar och en inmatningsränna för halmen och drivs av en tändkulemotor. Nedan en länk till en film om den maskinen och om tillverkning av sörpa.

Håkan Genberg

Här, till höger, syns halmhackarens handtag med det snedställda knivbladet samt fottrampan ihopkopplad med handtaget. Den här halmhackaren ägs av Fredrik Forsberg och finns vid Jåssas i Klockarbacken. – Foto Fredrik Forsberg.

<https://youtu.be/wD5SGJXOOUY>



"Giljotinen" på halmhackaren
vid Brinkens museum.



Halmhackare vid Brinkens
museum. – Foto Göran Strömfors



Halmskor (*Halmskooa*)

Krigsvintrarna 1939–1944 var ovanligt kalla. Den stränga kylan, med temperaturer ner till minus 30–40 grader, var naturligtvis ett av många problem för soldaterna vid krigsfronten. De otaliga paket som skickades vintertid från hemmafronten till soldaterna innehöll därför ofta varma ullstrumpor, vantar, tröjor, halsdukar m.fl. varma klädesplagg. Filtstövlar var särskilt uppskattade av soldaterna.

Under krigsvintrarna började man på många orter i Finland, också i Malax, att tillverka **halmskor** som sedan samlades in centralt och skickades till krigsfronten. Halmskorna var avsedda att dras utanpå soldaternas kängor eller stövlar som extra skydd mot kylan när de stod på vakt. ”Sodan vartiomiehen pakkasjalkine” benämndes halmskorna på finska.

Halmskorna tillverkades av rietröskad råghalm. Brita Nordström (f. Lindros 1925 i Malax) har berättat om hur hon som tonåring under kriget satt i *fäuse* och flätade råghalm till långa flätor som hon sedan sydde ihop med papperssnören till färdiga halmskor.

Råghalmen skulle först blötläggas i varmt vatten för att bli mjuk och lättare att fläta. Halmen flätades till långa och ca fyra cm breda flätor. Det behövdes omkring nio meters flätlängd till varje sko.

Först formades skons sula med en halmfläta med början från mitten. När sulan fått rätt storlek byggdes och formades skon upp från sulan varv efter varv av halmflätor och syddes ihop med papperssnören. Det fanns nämligen inget annat bindningsmaterial att använda under krigstiden.

Paul Nordman (f. 1926 i Petalax), som också tillverkade halmskor under kriget, har skrivit att man använde ca 20–25 cm långa och grova nålar när halmflätorna syddes ihop med papperssnörena. Paul skriver att flätorna syddes så att papperssnörena kom på insidan av skon för att skydda dem mot väta och nötning.

När Brita och hennes kamrat Birgit Lång, som också tillverkade halmskor, hade fått ihop en stor hög med färdiga skor, lastade flickorna en släde full med halmskor och körde

Ett par halmskor vid Brinkens museum. Dessa skor är gjorda omkring 1990 av systrarna Elin och Eva (f. Östergård 1925 och 1926 i Övermalax) i syfte att visa hur man flätade halm och sydde halmskor under krigsåren. Både Elin och Eva var med om att sy halmskor när de var tonåringar under kriget. Siri Hagback har donerat skorna till museet.

Dessa välsydda halmskor, avsedda både för vuxna och för barn, **finns i Korsnäs hembygds museum.** Kunskapen om hur man tillverkar halmskor fanns säkert långt före krigsåren. Men det ordnades också kurser i halmskotillverkning. År 1942 hölls exempelvis en kurs i halmskotillverkning i Koskeby slöjdskola i Vörrå.



dem med häst och släde till uppsamlingsplatsen vid Solhem i Övermalax. Därifrån skickades halmskorna vidare till krigsfronten.

Både Brita och Paul nämner att de fick en liten ekonomisk ersättning vid leveransen av skorna, men Brita säger att de gjorde halmskorna mest för den goda sakens skull.

Håkan Genberg

Källor:

Nordström, Brita. Brev 2017-01-19 till Håkan Genberg om hur man gjorde halmskor under krigsåren.
Nordman, Paul. ”Minnen från krigsåren”. *Karelarna i Petalax och andra minnen från 1940-talet*. Aktiv närkultur, Vasa 2004.

Bilder: Håkan Genberg (skobilder), Göran Strömfors (krigsbilden från utställning i Museo Militaria i Tavastehus; även layout).



Timglas (Timmglas)

Timglas kallas den enkla tidmätning-anordning som består av två sammansatta glasbehållare som är fyllda med finkornig sand eller finmalda äggskal. Sanden kan rinna mellan behållarna genom den smala midja som förenar dem. Mängden sand och glasens utformning är anpassad för den tid som skall mätas. **Sandur**

är en annan och egentligen än bättre benämning för **timglas** eftersom det inte alltid var enbart hela timmar som mättes.

Timglas som tidmätare är omnämnda i skriftliga källor från 1300-talet, men sannolikt har glasen en betydligt äldre historia.

På 1500-talets segelfartyg, och långt fram i tiden, användes ett "halvminutglas" och en logglina för att logga fartygens fart. "Halvtimmesglas" har använts inom sjöfarten för att hålla reda på vakttjänstgöringstiden. Dygnet ombord på fartygen var indelat i sex stycken fyratimmarspass som mättes med halvtimmesglasen. **Glas** blev en tidsenhet som motsvarade en halv timme. Skeppsvaktens uppgift var att vända glasen varje halvtimme och markera vändningen med ett slag på skeppsklockan. Totalt slogs det åtta slag på skeppsklockan under ett vaktpass på fyra timmar.

Timglas har också i långa tider använts i kyrkor, skolor och universitet för att hålla reda på tiden för prästernas predikan och lärarnas föreläsningar. I många äldre kyrkor i Finland och Sverige kan man än idag se fyra timglas monterade tillsammans i en vackert utformad och förgylld träställning som är fastsatt på predikstolen.

När prästen förr i tiden steg upp i predikstolen för att inleda sin predikan vände han först ställningen med de fyra timglasen så att sanden i glasens övre behållare långsamt började rinna ner i de undre behållarna.

De gamla timglasen i kyrkorna har ofta påmålade tidsmarkeringar: 1/4, 2/4, 3/4 och 4/4. I det första timglaset rann

Ovan: Fyra timglas som nu finns på predikstolen i Bergö kyrka. Timglasställningen har en mycket enkel utformning jämfört med timglasställningar i många andra kyrkor. Timglasen har påmålade tidsmarkeringar. – **T.v.:** Timglas i Brinkens museum som kommer från "Sjuudaris" (Wias-Dahlgren) i Övermalax. Den tillhörande träställningen finns inte bevarad. Timglas från 1600- och 1700-talet är hopsatta av två skilda glasbehållare lika timglasen i Bergö kyrka och i de flesta andra kyrkor. Brinkens timglas har glasblåsaren blåst i ett stycke vilket blev vanligt först på 1800-talet. – **Överst t.v.:** Modern mässingstimglas (skribentens).

Januari 2017 MÅNADSBILD

sanden ner på en kvarts timme, det andra glasets tömdes på en halv timme, det tredje glasets på en trekvartstimme och i det fjärde glasets tog det en timme för sanden att rinna ner.

I många kyrkor i Österbotten kan man fortfarande se fyra timglas på predikstolen påminnande om den tiden prästens predikan tog en timme. Kyrkorna i Solf, Pörtom och Rep- lot, för att nämna några, har fyra timglas på predikstolen. Malax nuvarande kyrka invigd 1829 har däremot ingen tim- glasställning.

I den äldre kyrkan i Malax, som var belägen mittemot prästgården och revs ner 1831, har kyrkans predikstol tro- ligtvis varit försedd med timglas. I den gamla kyrkans in- ventarieförteckningar finns nämligen kyrkans timglas om- nämnda flera gånger.

Innan den gamla kyrkan revs togs en del inventarier till- vara, bl.a. kyrkans predikstol. Bergöborna fick på begäran överta kyrkans gamla predikstol med det uttryckliga för- behållet att de skulle begagna densamma i sitt bönehus till predikstol.

Det är därför mycket möjligt att de fyra timglas som idag kan ses på predikstolen i Bergö kyrka, en gång i tiden har funnits i Malax 1600-tals kyrka.

Håkan Genberg

Bilder: Håkan Genberg; layout: Göran Strömfors