

December 2013
MÅNADSBILD

Julkors och jullykter

En gammal och vacker tradition, som ännu fortlever i många byar i Österbotten, är seden att till julhelgen sätta upp julkors utomhus. Korset, som sätts upp på en lång stång, pryds med en eller flera kulörta jullykter eller lampor som får lysa från julafton till tjugonde dagen efter jul.

Julkorset kan ha ett enkelt utförande med endast en tvärså på toppen av en lång stång, där korsets tre spetsar pryds med granrisruskor och lyktor. Men julkorsen kan också vara mycket mer konstfullt gjorda med stomme av flera snedställda kvadrater innanför varandra, prydda med träspånor och solsymboler och med tvärså där flera lyktor är fastsatta.



Julkors från Lappfjärd

Julkorsens och lyktornas utseende och färger har varierat mellan olika byar och julkorstillverkare. Julkorsen i Lappfjärd är särskilt kända för sitt vackra utsirade utförande.

De gamla jullykterna var gjorda med en fyrkantig öppen trästomme. Rött och grönt, tunt silkespapper klistrades kring stommen. Blått och gult silkespapper har också använts. Ljuset lyste igenom det tunna pappret när lyktans talgljus tändes.

Lyktan hissades upp med en lina till korset på stångens topp när lyktans ljus tänts och halades ned för släckning eller byte av ljus. I senare tid när färgade elektriska lampor började användas på korset blev förfarandet enklare.

Jullykterna i julkorsen skulle förr i tiden vara tända på juldagsmorgonen, annandag jul, nyårsdagen, trettondagen och tjugondag Knut (*tjugondaaji*). Elin Herrgård (1907–1999) har berättat att gårdarna i Nämndes-, Nymans- och Kråkbacken i Övermalax tävlade med varandra om att ha de vackraste jullykterna. Med utsikt från sitt hem på Dalibacken i Havrasgränden kunde hon i sin barndom se ett tjugotal lyktor som lyste i gränden och backorna under jul- och nyårshelgen.

De österbottniska julkorsen har också kallats Tomas-kors eftersom de restes vid Tomasmäss den 21 december på årets kortaste dag och när mörkret ruvade tungt



Tre jullykter i Paxalgränden i Övermalax (överst). Daniel Björkell har hängt upp lyktorna, som han tillverkat enligt en modell som varit vanlig i Paxal.

Vid Brinkens museum (ovan) följs den gamla seden att till julhelgen resa en lång stång med en ruska av grönt granris, i *julrusk*, i toppen och en tänd lycta.

Den här jullyktan visar hur ett ljus kunde tändas när alla sidor på lyktan var täckta med silkespapper. Ljuset står på en plåtbit och tråkloss som är fäst vid en lång träpinne. När ljuset i den täckta lyktan skall tändas eller släckas dras tråkloss med ljus till öppningen i lyktans övre del.

Lyktans höjd är 34 cm. Botten och lock är 15 x 15 cm. Pinnens längd är 40 cm. Jullyktan, som tillhör Siri Hagback, är gjord av Nils Bonn med en gammal malaxjullykta som förebild.



om natten. Det var också den dag när man förr ansåg att julen tog sin början.

I äldre tider restes julstänger eller julspiror i par vid gårdens grindar eller vid ingången till huset som tecken på att julhelgen inträtt och julfrid skulle råda. Julstängerna var långa klena granar som kvistades och barkades med undantag av granens topp där den gröna toppruskan lämnades kvar. De belysta julgranar som vi idag sätter upp utomhus till julhelgen får oss att minnas den gamla traditionen.

Håkan Genberg



Teckningen visar ett träbesman med handtag och upphängnings-snöre bevarat. Handtaget med snöret flyttades vid vägningen mellan viktmarkeringarna på undre sidan. (Teckning av Nils Mandelgren på hans resa i Dalarna 1869).

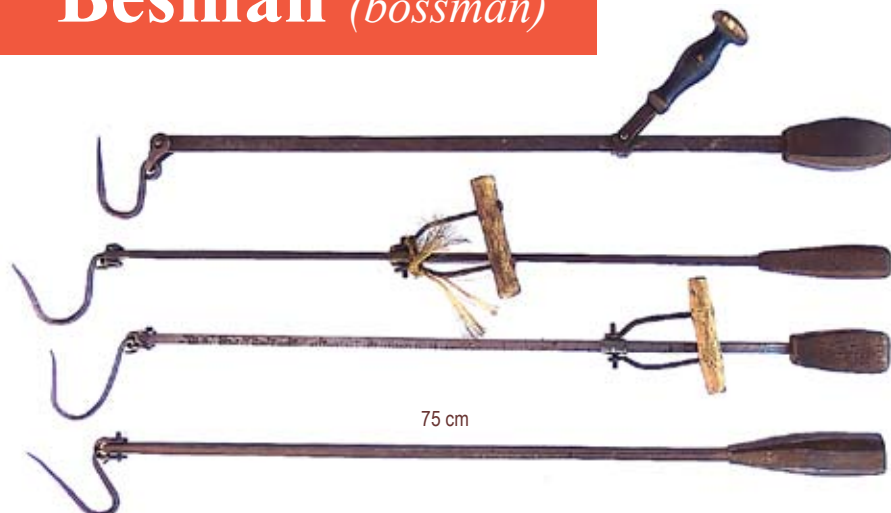


Två träbesman från 1804 och 1812 i Brinkens museum. Besmanen är ca 77 cm långa. På trästavens undersida finns ett antal markeringar som vart och ett representerar en vikt i skålpund. Handtagen saknas på dessa besman.



Små träbesman (besmanet på bilden är 28 cm långt) användes för vägning av lätta varor, t.ex. ull, garn, kryddor och örter upp till 1 skålpund. Det har därför benämnts ullbesman (*oll-besman*) eller kryddbesman. Viktenheten för lätta varor var förr lod och de små träbesmanen har därför även kallats lodbesman. (1 lod = 13,28 g. 1 skålpund = 32 lod eller 425 g). Viktmarkeringen på de små träbesmanen var i lod. (Träbesmanet är donerat till Brinkens museum av Elma Marins-Kullberg. Upphängningssnöret är en sentida komplettering).

Besman (bössman)



Fyra järnbesman med viktgradering i skålpund respektive kilogram. De tre översta hör till K-G Dahlstens samling. Det understa besmanet, med gradering på alla fyra sidor, är donerat till Brinkens museum av Harry Norrgård.

Motvikt på Harry Norrgårds järnbesman stämplat med tre kröningskronor och kröningsåret 1829.



BESMANET har varit en mycket vanlig hushålls- och handelsvåg ända från vikingatid till vår tid.

Konstruktionen är enkel: en handhållen hävstångsvåg med fast motvikt och rörlig upphängningspunkt. På en krok i besmanets ena ände hängs det som skall vägas, varefter upphängningspunkten (handtaget) förskjuts längs en graderad skala på vågbalken tills balans råder med den fasta motvikten. Den vägda varans vikt kan därefter avläsas intill handtaget på den graderade skalan.

På Malaxdialekt och andra österbottniska dialekter har besmanet kallats *bössman*.

I äldre tider var besmanen gjorda av trä senare av järn. Besmanets fördel är att det var lätt att hantera och att ta med sig på resor för säljare och köpmän. Det har inte heller några lösa delar som t.ex. lösa viktlod som lätt kan förloras. En nackdel är att besmanet är lätt att manipulera vid vägningen eftersom motvikten av trä eller järn omärkligt kan förändras.

Från kulturhistorisk synpunkt är besmanet intressant. Namnet visar nämligen att det införts till Finland och Skandinavien redan under vikingatid när nordborna reste på sina handelsresor österut. Ordet "besman" är lånat till fornsvenska från ett slaviskt språk och betyder helt enkelt

"vägningsredskap". På ryska heter det *bezmen* och på polska *bezmian*. Vikingarna förde i sin tur med sig besmanet västerut på sina färder. Även om man kan härleda besmanet till Östeuropa betyder det inte att det skulle ha uppfunnits där. Redan på 300-talet f.Kr. beskriver Aristoteles ett besman för vägning av kött.

Viktskalan på äldre besman är i skålpund med gradering upp till 40 skålpund (1 skålpund = 435 g). Besmanen tillverkade efter 1892, när metersystemet med grundenheterna meter och kilogram (kg) infördes i Finland, har vanligtvis en skala upp till 15 kg.

Det nedersta järnbesmanet på bilden har skalor på alla fyra sidor av den fyrkantiga stängen. En sida är graderad i skålpund och den andra sidan är graderad i kg. De två andra sidorna har längdmarkeringar i aln och i tum.

PYNDAREN är en hävstångsvåg som är besläktad med besmanet (av latin pondus = vikt). På pyndaren är motvikten, till skillnad mot besmanet, rörlig och upphängningspunkten (handtaget) fast.

Vågar, laggkärl, kappar och andra mätdon som användes i handeln skulle vara krönta, dvs. kontrollerade, justerade och märkta som garanti för att de innehöll avsedda mått. Kröningen utfördes av trovärdiga personer, som efter det mätdonet blivit godkänt, stämplade mätdonet med kronor och det årtal kröningen utfördes.

Håkan Genberg

Källor: *Måttordboken*, Jansson S.O, Nordiska museets förlag, Stockholm 1995, besman. <http://www.ne.se/lang/besman>, Nationalencyklopedin, hämtad 15.10.2013. Intervju med Harry Norrgård i oktober 2013.

Foton och layout: Göran Strömfors

November 2013
MÅNADSBILD



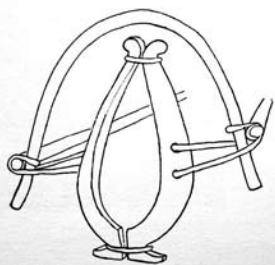
Motvikter på träbesmanen. Observera årtalen 1804 och 1812.





Lokan (*lonka*)

Oktober 2013
MÅNADSBILD



På stockväggarna i och utanför gamla uthus kan man ibland se ett antal grova hål som borrats så att de bildar en halvcirkel på väggen. Ibland finns några trätappar kvar inslagna i borrhålen. Under och mellan hålen finns en halvcirkelformad skiva gjord av tjocka plankor. Den här anordningen användes för att tillverka **lok** – en gammal speciell utrustning

för hästarnas seldon. Den har många olika benämningar i Svenskfinland: lokvikare, lokvecka, lobbända (*lookviek*, *lookböög*, *lookvetje*). I Malax benämns den *lonkvetje*.

Lokan är en fjädrande träbåge som placeras över hästryggen och spänns fast i bågens nedre ändar med läderremmar mellan *renkre* (bogträna) och skaklarna (*skakla*) eller fimmelstängerna (*fremmästiengre*). På malaxdialekt kallas **lok** för *lonka*.

Fördelen med att använda lokor vid selning av hästar är att skaklarna eller fimmelstängerna hålls en bit ut från hästens sidor. Hästen kan röra sig friare samtidigt som lokans fjädring gör dragningen både rakare och mindre ryckig – också när hästen travar.

Lokorna användes främst i vinterkörslor, men har också använts sommartid t.ex. vid harvning och plogning, som synes av bilden.

Till virke i lokorna användes en tvåmeters jämntjock,

kvistfri häggstam med diametern ca 5 cm. Häggvirke är både lätt och segt och är därför ett bra lokämne. Rönn och sälg har också använts som lokvirke.

För att häggvirket lättare skulle kunna vikas på *lonkvetje* måste det basas, dvs. hettas upp och tvättas i hett vatten för att bli mjukare. När lokämnet mjuknat kilades det fast med den grövre ändan nertill i *lonkvetje* och började böjas ”hål för hål”, vanligtvis med ett järnspett, samtidigt som trätappar slogs in i vägghålen för att hålla fast ämnet. Mellan lokämnet och trätappen slogs en kil till dess man slagit in nedersta tappen och kilen därmed gått ”varvet runt”.

Lokämnet fick sitta fast en längre tid på *lonkvetje* för att formas innan det togs bort. Därefter barkades lokan och i vissa fall målades den.

Dubbellokor, som tillverkades av spädare virke, var fästade i varandra nedtill. Hästen till vänster på bilden är selad med en dubbelloka, den andra hästen bär en enkelloka.

Loka, på finska *luokka* och *luokki*, anses vara ett slaviskt låneord *loku* (båge). Användningen av lokor har nämligen spridits till Finland österifrån och från Ryssland. Till Sverige, där lokorna kallas *rankbågar*, har spridningen gått från öster och norr via Tornedalen och ner till de övre norrländska kusttrakterna.

Håkan Genberg

Bilderna: **Överst:** Albert Engsbo och sonen Sven plöjer i Hapneholmen 1939. Foto Holger Gullholm. **Färgbilderna:** Två *lonkvetj* i Storsjön fotograferade 2002, och sju lokor vid Brinkens museum 2013; de vita har inte färdigställts, de svartmålade har varit i användning. Foton Göran Strömfors. **Ritningen** visar lokans placering och bindning mellan *renkre* och *skakla*.



Kastmaskinen (*Dröftari*)

September 2013
MÅNADSBILD

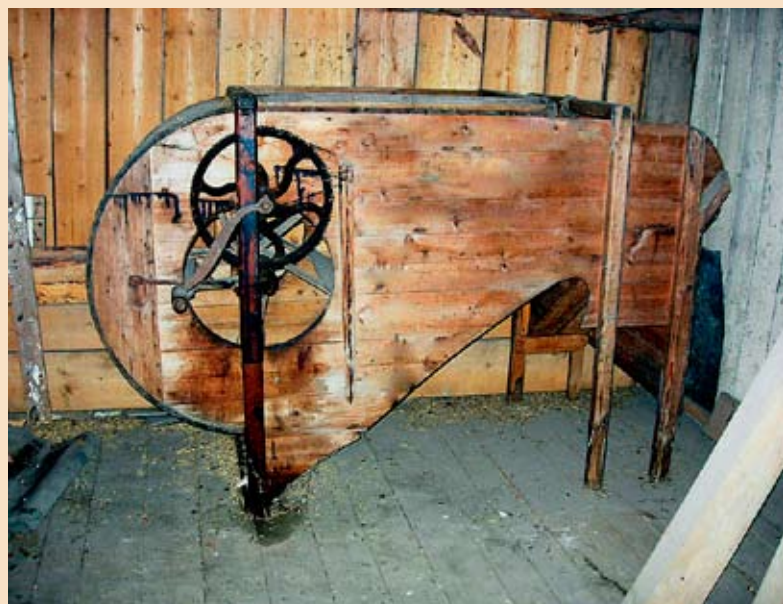
Dröftari, eller kastmaskinen, användes för rensning och sortering av säd som tröskats i rian med *slegona*. Det var i slutet av 1800-talet som *dröftarna* började användas för rensning av säd som alternativ till de mycket gamla metoderna att rensa säd med **rissel, kastning och dryfta**.*

Dröftaren innehåller ett fläkthjul som vevas runt för hand via en utväxling med kugghjul. Några såll med olika maskstorlekar samt intags- och utloppsöppningar ingår i konstruktionen.

De första *dröftarna* var ofta enkla och hemmagjorda träkonstruktioner, förutom fläktaxel och kugghjul som köptes utifrån. Senare köptes *dröftarna* från mekaniska verkstäder som serietillverkade olika typer av maskiner som benämndes **kastmaskin**, eftersom den ersatte rensmetoden kastning av säd med kastskevel.

En kastmaskin kunde innehålla upptill åtta olika såll, både fasta såll samt såll som var rörligt upphängda och kunde sättas i skakande rörelse via en vevstake och vevskiva på fläktaxeln.

Utlopp och inlopp på kastmaskinen reglerades med skjutbara luckor på maskinen så att luftströmmens styrka kunde ändras och styras. Den fick inte vara så stark att säden riskerade att blåsa bort med agnarna.



Den säd som skulle sorteras och rensas från agnar och ogräsfrö (*maaldre*) hällades genom en matartratt ovanpå *dröftari* och föll ner förbi den kraftiga luftströmmen från fläkten och genom ett system av såll. Luftströmmen från den handdrivna fläkten blåste bort agnar och boss från säden och vidare ut genom *dröftarens* utlopp. Utloppet var vänt mot en öppning (*acko*) i riväggen för att agnar och damm skulle blåsa ut i det fria. Det översta sållet var ett grovmaskigt boss-såll och det understa av flera mellansåll var ett finmaskigt lutande frösåll genom vilket små och tunga ogräsfröna siktades igenom och samlades upp i ett förörum eller frölåda.

Sädeskornen siktades genom de översta sållen men stannade, beroende på sädeskornens storlek och tyngd, på de finmaskigare lutande sållen och föll ner i olika fack i *dröftarens* botten. De tyngsta och fullmatade sädeskornen (stridsäden) samlades i facket närmast fläkten och de lätta sädeskornen (slösäden) blåstes längre fram till andra facket.

Dröftare användes för rensning av säd långt in på 1900-talet. I slutet av 1800-talet började också olika tröskverkskonstruktioner, s.k. hästvandringer eller små tröskverk dragna med vev och handkraft, att användas jämsides med *dröftarna*. Så småningom började ångmaskiner och tändkulemotorer användas för drift av tröskverken.

Håkan Genberg

*) Se Månadens bild i oktober 2012



Vid dröftari i Senja Östergårds ria hösten 2002: Till vänster står Viktor Storfors, som var *riigåbbi*. Han visade och förklarade hur *dröftaren* användes. Till höger öser Bo Ekstrand ner säden, Helge Granholm vevar och Helena Ekstrand öser upp den rena säden i femkapps måttet. Säden skulle mätas. Foto Siri Hagback.

Bilden överst visar en dröftare i f.d. Elna Kronmans/Doris Jonssons uthus i Köpingsgränden sommaren 2012. Foto Göran Strömfors/Håkan Genberg.



Dröftning

i Sonja Östergårds rian
i Övermalax år 2002

Foton Siri Hagback

Bo Ekstrand risslar, sädeskornen
faller ner på golvet varefter de dryftas.
Bosset/halmen kastas ut.
Fr.v. Helge Granholm,
Karl-Gustaf Dahlsten,
Hedvig Lidman
och Bo Ekstrand.



Kaffepaus utanför rian. Från
vänster *riigåbbi* Viktor Storfors
i flanellskjorta och rihatt, Åke
Edman, Karl-Gustaf Dahlsten,
Hedvig Lidman, Helge Granholm,
Per-Erik Bäck, Lorenz Uthardt,
Bo Ekstrand, Helena Ekstrand
och Margaretha Lindholm.



Annonser om kastmaskiner och tröskverk till salu

Ojemförligt bästa
Finska
Kastmaskiner.



Utomordentligt välgjorda och allmänt berömda.

Största sort No 3 Ohlsons nya typ med 8 säll Fmk 70. —
Största sort No 2 Walla typ med 7 säll Fmk 60. —
Ohlsons modell är försedd med 1 extra säll för förhöjd afverkning af ören säd, men priset är det oaktadt oförändradt.

Adolf Petersson.
Finsk maskin- och jordbruksredskapsaffär.
5 Michaelsgatan 5.
Helsingfors. 2632
Mellan Alexanders- och Regeringsgatorna.

Annon i Vasabladet 1 aug 1891

P. Sidorow,
Finska Redskapshandeln.

Tröskverk
af Mathildedals bäst kända och prisbelönta tillverkning.

Kastmaskiner
och
Hästvandringar.
Bästa och hållbaraste.
Billigare pris än alla andra i förhållande till maskinernas värde.

Gustaf Svanljung,
3146 Wasa.

Annon i Vasabladet 31 juli 1897

Alla vilja hafva
Mathildedals
Tröskverk, Hästvandringar
och **Prima Kastmaskiner.**
men fabriken binner ej tillverka så mycket som behöves.
Därför skynden med beställningar till

Gustaf Svanljung.
Wasa.

3625

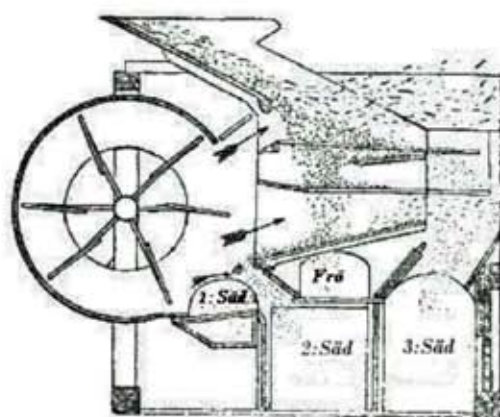
Annon i Vasabladet 20 aug 1898

Tröskverk,
Kastmaskiner
Åbo Redskapshandeln,
C. J. Broberg, Wasa.

Annon i Vasabladet 23 aug 1898

Till salu.
Hos Herm. Finell i Wasa:
Röpingss Tröskverk a 190 mf ft.,
Arboga do a 200 mf ft.,
Arboga hästvandringar a 225 mf ft.,
Kastmaskiner eller Sädrensare a 75 mf ft.,
Plogar och Mejerigrätor hos
Herm. Finell
i Wasa.

Annon i Vasabladet 19 aug 1882



Principbild av rensning och sortering av säd i en gammal kastmaskin av fabrikat Thermænius.



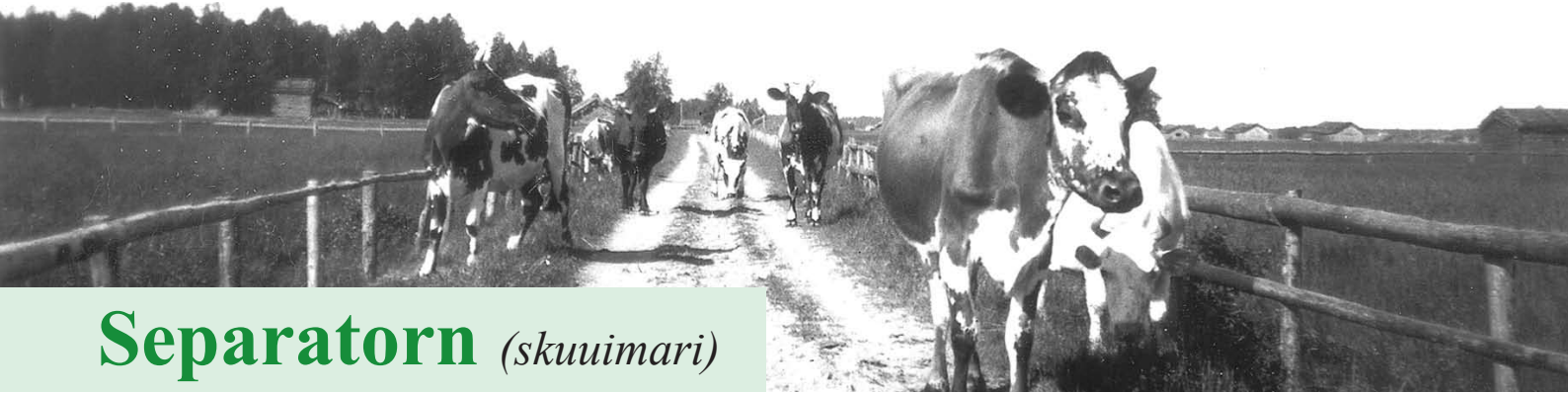
Augusti 2013
MÅNADSBILD

25.07.2013

Foto: Göran Strömfors

Sommarhälsning från Brinkens museum
och museiträdgården! **Blommornas dag 11 augusti kl 13!**

MALAX MUSEIFÖRENING



Separatorn (*skuuimari*)

Tillagning av smör från grädde har mycket gamla anor. Grädden kärnades till smör i de smörkärnor (*smörtjienor*) som förr fanns i alla gårdar. Grädde fick man genom att efter mjölkningen sila upp helmjölken i stora flata trätråg eller stenfat som lagrades i ett kallt utrymme. Mjölken fick stå för gräddsättning några dagar innan grädden skummades av och sparades till smörkärningsdagen.

Mjolk silades också i stora filbunkar. När filen löcknat skummades gräddskiktet i filbunkarna och sparades i *filbytto* eller i *tjieno*. När man samlat tillräckligt med grädde kunde smörkärningen börja.

Lördagarna var i regel den dag när det kärnades smör. Smör var i första hand en produkt som skulle säljas. Smör användes inte i vardagslag. Malaxborna sålde ännu på 1930-talet sitt hemkärnade smör och sin mjölk bl.a. på Brändö torg i Vasa.

De första handdrivna eller maskindrivna mjölkseparatorerna som kom på 1880-talet ersatte, både i enskilda hushåll och i de första bymejerierna, det gamla tidskrävande sättet att lagra mjölken tills grädden flöt upp till ytan eller löcknat till fil och kunde skummas av. Bymejeriernas gräddsättnings-teknik var också före 1880-talet relativt utvecklad och byggde på olika enkla iskylnings- och lagringsmetoder för gräddsättning.

I Malax har separatorn kallats *skuuimari*, antagligen för att den kom att ersätta de gamla gräddskumningsmetoderna. Men mjölkseparatorn bygger på en annan enkel avskiljningsprincip, nämligen den centrifugalkraft som uppstår i ett snabbt roterande kärl. Vid mjölkens rotation i separatorn pressar centrifugalkraften den tyngre skummjölken ut mot kärlets väggar medan den lättare grädden samlas i mitten.

I mjölkbehållaren ovanpå separatorn hålldes den från mjölkningen ännu spenvarma mjölken. Mjolk som håller en temperatur på ca 35 grader ger nämligen mest grädde vid separering. Bymejerier, som tog emot mjölk för separering, brukade därför värma mjölken innan den separerades.

Mjölkseparatorn har två utloppsrör; ett rör från vilket grädden rinner ut under centrifugeringen och ett annat rör för den avfettade mjölken, skummjölken.

Den handvevade separatorn har en mycket stor utväxling från vev till den inne i separatorn snabbt roterande separatorkulan. När separatorn vevats i gång, med vevhastigheten 60–70 varv i minuten, öppnades kranen under mjölkbehållaren och mjölken rann ner till separatorkulan.

Gräddhalten styrdes med separatorveven. Ju snabbare separatorn vevades, desto tjockare blev grädden samtidigt som skummjölken i motsvarande grad blev mindre fet. Den separerade grädden kyldes ner och förvarades kallt till smörkärningsdagen. Skummjölken gjordes till surmjölk eller gavs till kalvarna.

Gustaf de Laval fick år 1878 patent på en mjölkcentrifug, eller separator som den kom att kallas. De Lavals separatorer var effektivare och hade högre centrifugeringshastighet än de dittills använda tyska separatorerna. År 1883 grundade De Laval, tillsammans med Oskar Lamm, företaget AB Separator och började tillverka separatorer i en verkstad i Stockholm. Företaget blev början till det i dag stora industriföretaget Alfa Laval.

De Lavals första separator kunde skumma 135 liter mjölk per timme med omkring 0,2–0,3 % fett i skummjölken och drevs med remdrift av en ångmaskin. Separatorernas konstruktion utvecklades och effektiviserades av flera olika tillverkare under de följande åren. Det var främst separatorkulans utformning som skilde sig

mellan de olika fabrikaten.

Bymejerierna och bönderna i Österbotten var i slutet av 1800-talet mycket snabba att tillägna sig den nya tekniken för helmjölken skumning och de handdrivna och maskindrivna separatorerna fick en mycket stor spridning.

Håkan Genberg



Juli 2013
MÅNADSBILD

Övre färgbilden: Handdriven mjölkseparator typ "Diabolo Special" tillverkad av AB Pump-Separator i Stockholm. Donatorer: Anna Svevar, Margareta Berts och Alf Svevar. Den undre bilden visar en Diabolo-separator av äldre modell. Foto: Göran Strömfors, vid Brinkens museum. – Den svartvita, beskurna vinjettbilden med kor är fotograferad av Holger Gullholm.

Sol och sommar från Brinkens museum och museiträdgården!

Malax museiförening

Juni 2013
MÅNADSBILD





Handdukstäckare Paradhandduk

(Handdukstäckar)

Handduken (*handöutji*) hör till våra äldsta bruksföremål. Redan på Bibelns tid räknades det som en självklar artighet att erbjuda gästen vatten och handduk för att tvaga och torka händer och fötter. Och t.ex. i de gamla vikingasagorna finns flera beskrivningar av samma procedur. I Harald Hårdrådes saga från mitten av 1000-talet berättas om Vandråd, som kom iland efter ett sjöslag: Vandråd tog sist emot handfatet; men då han fick handduken, torkade han sig midt på den. Hustrun grep fast i handduken och ryckte den ifrån honom, i det hon sade: "Föga förstår du av goda seder; det är bara torpare som väta ned hela handduken på en gång." Vandråd svarade: "Jag kommer väl än en gång dit, där jag kan få torka mig midt på handduken."

Ekonomiskt lagda husmödrar insåg tidigt att man, för att spara på tvätten, kunde gömma undan de våta handdukarna bakom en handdukstäckare. Handdukarna hängdes upp på krokarna över eller bredvid tvättställningen, kommoden (*kåmåodi*) eller lavoaren (*lavoari*),



Maj 2013
MÄNADSBILD

krokarna var ofta monterade under en smal rundstång med en liten hylla ovanför. På stängen hängdes handdukstäckaren och gömde under sig alla halvsolkiga handdukar, som sena tiders Vandråd lämnar efter sig.

Handdukstäckaren var ett av de bruksföremål, som tillät kvinnorna att själva skapa en utsmyckning till sitt hem. Den broderades efter tycke, smak och mode med alla de olika broderistilar som finns. Bland textilierna på Brinkens museum finns ett stort antal handdukstäckare från sent 1800-tal till 1970-tal, broderade i vitsöm, hålsöm, plattsöm, korsstyg osv.

I takt med att badrum byggdes i husen blev kommoden och handdukstäckaren överflödiga. På 1990-talet blev handdukstäckaren eller paradhandduken

igen populär, nu hängdes den oftast över kökshanddukarna. Man kan konstatera att mönstren både var kopior av äldre tiders broderier och också helt nya, som t.ex. julmotivet på en av de avbildade handdukstäckarna.

Kerstin Hägen





(Vattmeid, vatt-tjälk, å soåstaang)

Nattens snöfall täcker brunn och brunnshål (*brånnhåål*). Brunnssämbaret (*brånnssämbare*) är fullt med snö och brunnslöcket (*brånnlåtje*) har antagligen frusit fast. Men vattensåarna på kälke och vattenmed måste fyllas.

Vattenmed, vattenkälke och såstång

Släpande och bärande av vatten från gårdens brunn till kor och hästar och övriga djur till fähus och stall var förr i världen ett tungt arbete året runt. Djuren skulle ha vatten minst två gånger per dag. I stugan behövde också finnas ett fyllt vattenämbar (*vatämbar*) till matlagning och kaffekokning.

Det var naturligtvis en stor fördel om gården hade en egen brunn med bra vatten nära husen. Om kvaliteten på vattnet i den egna brunnen inte var bra, och brunnen bara dög som *föusbrånn* med vatten till djuren, fick man lov att hämta dricksvatten och kaffevatten från någon granne med en bättre brunn eller från en naturkälla.

Vattnet hinkades vanligtvis upp ur brunnen med hjälp av en brunnvipa (*brånnvipa*) – en mycket gammal anordning, som har funnits i många länder. Anordningen har växlande lokala benämningar: brunnsvinda, brunnssvängel, stolpvind. I Malax har hela anordningen benämnts *brånnvipa*.

I övre änden av en lång stolpe (*brånnstålpe*) bredvid brunnen är en hävstång (*brånnvipa*) fästad med en genomgående axel. I hävstångens ena ända hänger en lång och rörlig stång (*brånnstaang*) i vilken vattenämbaret (*brånnssämbare*) kan hakas fast och sänkas ner i och lyftas upp ur brunnen. Hävstångens andra ända är försedd med en motvikt till det fyllda vattenämbaret och underlättar därför lyftet av ämbaret upp ur brunnen.

På vintern tömdes vattnet i sår (*soågar*) placerade på en vattenkälke (*vatt-tjälk*) eller på en s.k. vattenmed (*vattmeid*) för att sedan dras till fähus och stuga.



Brunnen – med livgivande vatten!

April 2013
MÅNADSBILD

Sigurd Nordström och Inga Söderback bär vattensån med en *soåstaang* i Hallonsulan i Malax 1953. De har just lämnat brunnen och är på väg till fähuset.



Vattensån kunde också lyftas och bäras med hjälp av en lång såstång (*soåstaang*) av två personer. Stången har en rörlig tvärså, vars ändar trädde genom såns öron när den skulle bäras.

Om brunnen låg nära fähuset kunde vattnet ledas i en ränna från brunn till fähus. Ämbar efter ämbar hinkades upp ur brunnen och tömdes i rännan. Vattnet rann i den mot fähuset lutande rännan, som gick genom ett hål i fähusväggen, och ned i ett stort kar (*föuskaare*). Ur *föuskaare* togs vatten upp med ämbare och gavs till alla djur i fähus och stall.

På 1930–40-talet började man i många gårdar gräva ner vattenledningar i mark från brunn till fähus. Vattenledningarna gjordes den tiden av urborrade furuträstockar. Med en handpump av enkel konstruktion, placerad i fähuset, pumpades vattnet från brunn till fähus.

Pumpningen krävde starka armar, men var i alla fall ett lättare arbete än att hinka upp vatten ur brunnen och köra eller bära det i vattensår.

Håkan Genberg



Svartvita bilden ovan tillhör Karin Malmsten-Riveccios hemarkiv. Okänd fotograf. – Foto och ämbar ovan: GS

Revstaken

(räivstaka)

Till en väv krävs *varp* (ränning) och *väft* (inslag). Varpen är grunden för väven. Den består av ett antal trådar, som går från vävstolens bom genom skaften (solven), där ett skäl kan bildas som väften ska trädas genom. Idag köper vävaren ofta en färdig varp från hemslöjdsaffären,

ännu för några tiotal år sedan skapades varparna av skickliga väverskor. I gamla bouppteckningar kan man se att det ofta fanns flera

Mars 2013
MÅNADSBILD

revstakar i ett hushåll, revstakarna och vävstolarna var i bruk hela tiden.

Varpen skapas genom revning (*ti räiv*, varpning) på en **revstake**, (*räivstaka*, varpställning). Den består av en rund, fast mittstolpe, på fot eller monterad med ett överstycke i taket, och övre och nedre korsarmar, som är förbundna med varandra med stolpar och kan snurras runt på mittstolpen. Att snickra en revstake är ett precisionsarbete, korsarmarna skall vara exakt lika långa och hela konstruktionen måste vara absolut rak och stabil. Till revstaken hör också två tvärsålar med pinnar för varpfästet högst upp på revstaken och för skälet längst ner, de skall efter behov kunna flyttas mellan olika stolpar. Och samtliga delar i revstaken måste slipas och poleras mycket noggrant, så att garnet inte fastnar i ojämnheter vid varpningen.

Till utrustningen hör dessutom **nystfot** (*nösfåot*) och **bobiner** (*båkkar*, *dåkkor*) och en **bobinställning** (*båkkståol*, *dåkksiet*). Också en **härvel** kan behövas. *Båttji* består av ett övre och ett nedre, något större, kors och korsarmarna är förbundna med varandra med lister. Listerna antingen böjs eller hyvlas så att de lutar lite inåt i övre änden. *Båkkståoli* har en vev fäst vid en liggande axel, som *båttji* träs på för att lätt kunna roteras.

Ännu på 1960-talet köptes allt garn i härvor, som med hjälp av en pasmatråd var delade i ett antal pasmor. En pasma är 60 trådar, som knyts om för att man lätt skall kunna beräkna garnets längd i härvan. Hemspunnet garn och härvor med olika garnlängd nystades upp på en härvel, ofta försedd med en varvräknare som gjorde det enklare att hålla reda på när pasman var full.

Innan man kan varpa skall varplängden beräknas och därefter spänns härvan på en nystfot och garnet rullas upp (*båkkas*) på *i båkk* i *båkkståoli*. I det här skedet är det till stor fördel om garnhärvorna är lika stora, då det på varje *båkk* skall rullas lika långt garn. Numera säljs garn oftast i rullar, som man kan varpa från direkt med hjälp av en rullställning (*rollståol*).



Revstake med påbörjad varpning.



Härvel med kugghjul och kläpp, som smäller efter 60 varv.
Garnet från *nösfåoti* rullas upp på *båttji* i *båkkståoli*.

För varpningen ställs *båttji* med den smala änden uppåt och tråden dras genom en ring, som är fäst i taket. Man kan varpa från 1–4 *båkkar*, dvs. med 1–4 trådar. Det är av yttersta vikt att varptrådarna löper jämnt och med samma spänning genom sina ringar till varparens hand, som lägger trådarna på revstaken samtidigt som den andra handen snurrar revstaken. Likaså är det viktigt att alltid lägga trådarna på samma sätt på revstaken, antingen alltid ovanför redan lagd tråd eller alltid under densamma. Helst skall en enda person göra hela varpen, vilket många gånger blir ett tungt dagsverke om väven är lång och bred. Slutresultatet skall vara ett antal lika långa trådar. En eller flera lösare trådar i varpen är en skam för varparen och skämmer väven.

Ett viktigt moment i revningen är att skapa skälet (*schäle*) med hjälp av de tre **skälpinnarna**. Det gäller att se till att trådarna löper enligt samma mönster varje gång man kommer ner till skälpinnarna och svänger uppåt igen. Innan varpningen avslutas räknas trådarna vid skälet. Därefter knyts skälet för med snören på vardera sidan och varpen knyts om med jämna mellanrum. Varpen flätas ner från revstaken uppifrån varpfästet och binds för ett par meter före skälet. Nu är det klart att flytta varpen till vävstolen och då skall man se upp med skälet. Gunnel Sjöström berättar att hennes mormor (från *Stolpasgoåla*) alltid var på plats, då varpen skulle dras på bommen, för att försäkra sig om, att det inte skulle gå lika galet som med *mossis valmaschväävi*, som *di mista schäle* på, för då gick det dyra garnet och det dryga arbetet till spillo.



Båkkarna uppställda för varpning

I Tuvasgården på Brinken har museiföreningen alla de redskap som behövs för *ti räiv i vääv*.

Kerstin Hägen

Sakkunniga: Anna-Lisa Damsten och Gunnel Sjöström
Fotografier (24.2.2013): Göran Strömfors



Anna-Lisa Damsten väver en matta. Varpen löper från bommen genom *skafte*, som ger *schäle* när vävaren trycker ner tramporna.



Får på bete i Paxal 15 oktober 2012.

Februari 2013
MÅNADSBILD

Långullsfällen

(*langollsfeäldi* eller *feäldi*)

Långullsfällen gjordes av fårskind med oklippt ull. De finaste fällarna fick man av skinn från årslamm.

Innan skinnen kunde användas måste de garvas och garvare är ett av världens äldsta yrken. Beredningen av skinn har utvecklats från konservering i gyttjegropar, rökning, vegetabilisk garvning med t.ex. bark, mineralgarvning med koksalt eller alun till kromgarvning, som blev den dominerande metoden i slutet av 1800-talet. I äldre tider garvade man på landsbygden till husbehov, men från mitten av 1700-talet krävdes en utlärare garvare, en skinnare, som kom till gården eller inrättade ett garveri. T.ex. i lilla Nykarleby verkade 10 olika garvare under tiden 1721–1857. Under de första decennierna på 1900-talet verkade **Otto Nordström** (bilden) som garvare i Vias och platsen kallas *Garvaris* ännu i dag.



Att garva ett fårskind med lång ull krävde stor yrkeskunskap och ett tiotal olika arbetsmoment, därför var priset på ett berett långullsskind högt. T.ex. på en auktion i Malax år 1899 betalades 2,60 mk (10,44 €) för fem lammskind med kort ull, men 6 mk (24,09 €) för ett färdigt berett lammskind med oklippt ull. Till en fäll behövdes sex stora skinn.

Fällen försågs med ett fälltäcke på skinnsidan, dels för att skydda den mot väta, dels som prydnad. Fälltäcken vävdes av fint spunnet ullgarn och med lin- eller bomullsgarn som varp i bestämda mönster och färger i de olika byarna.

Långullsfällen var forna tiders främsta skydd mot kylan. Den användes utomhus av körkolar både i arbetet och vid finkörning. Inomhus behövdes fällen också som skydd mot drag och kyla i sängarna, välbärgat folk hade fäll både under och över sig. Förlåtansängen i bondstugan bäddades med fällen överst i nedre sängen med ett vackert fälltäcke som skryttextil.

Behovet av långullsfäll minskade radikalt när stugorna försågs med tilläggsvärme från kakelugnar och kaminer. Långt in på 1950-talet värmdes fällen på bilden ändå otroligt gott på slädfärderna från *Hagi* i Yttermalax till faster Edit i Paxalgränden. Nu finns den i fälbbåten på Kvarkens båtmuseum.

Kerstin Hägen

Källor: *Upplandsmuseets rapporter 2009:12*

Woldemar Backman (1938): *Ett bidrag till Nykarleby stads personhistoria. Borgare och borgarsläkter 1721–1857.*



Ovan den **långullsfäll** som Kerstin Hägen donerat 2011 till Kvarkens båtmuseum (KBM 2699). Fällerna är utställda i båtmuseets fälbbåt som visar ett säljaktsläger på isarna i Bottniska viken. Säljägarna drog fällar över sig när de övernattade i båten. Museiföreningen äger flera fällar, även vid Brinkens museum. – Färgfoton ovan: Göran Strömfors / MM:s bildarkiv.



Fälltäcken från Malax. De som ligger på sängen är från 1800-talet och har lingarn till varp. På väggen täcken från 1900-talet. Utställning vid Brinkens museum 2007. – Foto Siri Hagback.

Svartvita bilden av Otto Nordström: Håkan Genbergs hemarkiv.

Kaffebrännare och kaffeböner

(Kafibrennari å kafibyönor)

Att köpa färdigrostade och malda kaffeböner i paket är ett ganska sent påfund. Långt in på 1900-talet fanns det endast orostade kaffeböner (råkaffe) att köpas i lösvikt på *handli*. Kaffebönorna rostades (*breendes* sa man) hemma i kaffebrännare (*kafibrennar*). Varje gång kaffe skulle kokas maldes några rostade kaffeböner i kaffekvarnen.



Lådformiga kaffebrännare med långa handtag och skjutlock (se bild) har använts när kaffebönorna rostades i brännare som hettades upp över öppen eld i råspisen. Brännaren skakades och vändes över elden så att bönerna skulle bli jämnrostade. Locket öppnades då och då för att se om kaffebönorna var lagom rostade; de fick inte brännas. När bönerna började "svettas" och blänka var de färdigrostade. Bönerna måste svalna innan de maldes.



Runda kaffebrännare med vev och lock (se bild) värmdes upp på vedspisar. Den runda botten på brännaren passade i hålen på spishällen om några spisingar lyftes bort. Med hjälp av vevén kunde kaffebönorna röras om under rostningen.

Kaffedrickandet började bli vanligt på landsbygden först i mitten av 1800-talet. Men redan i mitten på 1700-talet dracks det kaffe i välbärgade familjer i städerna.

När tiderna blev kärvare i mitten på 1700-talet ansåg myndigheterna att kaffedrickandet var en onödig dyr lyxkonsumtion och förbjöd därför importen av kaffeböner vid flera tillfällen. Men kaffe hade redan då blivit så populärt att det blev svårt att upprätthålla förbuden någon längre tid. Istället infördes en importtull. De som ertapades med att dricka kaffe under förbudstiden bötfälldes.



Rostade kaffeböner

Cikoria



Redan när de första kaffebönorna började importeras till Europa på 1600-talet varnade läkarna för kaffets skadeverkningar. Kaffe-drickande fick skulden för många sjukdomar. Carl von Linné, som ju också var läkare, varnade i sin skrift *Anmärkingar om COFFÉ* (1742) för överdrivet kaffedrickande som han menade förde allsköns elände med sig. Men han medgav ändå att kaffe kunde vara bra för dem: *som äro dästa efter en starck middags mål och för dem som plågas af migraine eller wärk i halfva hufvudet, hvilket på wissa tider igenkommer*. Linné led av den sistnämnda plågan så därför drack han kaffe, om än i måttliga mängder.

Det mest ohälsosamma kaffedrickandet var antagligen när kaffe kokades på gammal kaffesump – och några få malda kaffeböner och cikoria – tills kaffepannan var halvfull med sump (*kafisacka*). En kaffepanna som dessutom stod i spisvärmen under dagen.

Under 1920- och 1930-talet smugglades kaffeböner säckvis över Bottenviken från Sverige; ett lönsamt komplement till förbudstidens spritsmuggling. I september 1923 beslagtogs länsmannen Georg Tidström i Malax fem säckar med 328 kilogram kaffe när smuggelgodset skulle forslas med bil från ett gömställe nära Åminneborg.

Under krigsåren och fram till år 1954 var försäljningen av kaffe ransonerad. Kafferansonereringen ledde till att olika koffeinfria kaffesurrogat började användas. **Cikoria** har varit det vanligaste kaffesurrogatet under de tider det varit brist på äkta kaffe. **Cikoria** eller **vägvärda** (*Cichorium intybus*) är en flerårig meterhög ört med ljusblåa blommor som växer vild ända upp till mellersta delen av Sverige. Växtens kraftiga rötter torkades och hackades innan de rostades och finmalades.

Malaxborna köpte cikoria som tillverkades av cikoriafabriken i Jakobstad. Fabriken grundades i slutet av 1800-talet och blev den största tillverkaren av cikoria i Finland. Råvaran, cikoriarötterna, importerades främst från Tyskland. Idag är cikoriafabriken ett museum som kan besökas sommartid. (<http://www.sikurimuseo.fi/sw/index.html>)

Som råvaror till kaffesurrogat har bland annat rostade rötter av maskros använts. Växtrötterna torkades och hackades i små bitar innan de rostades i en kaffebrännare eller på en bakplåt i ugnen. Därefter finmalades rötterna och fick dra en stund i kokande vatten innan kaffesurrogatet var klart att dricka. Rostat spannmål, främst råg med tillsats av cikoria, har också kommit till användning som kaffesurrogat.

Håkan Genberg

Foto: Håkan Genberg och Göran Strömfors (kaffebrännare). Kaffebrännarna finns i Brinkens museum.

Januari 2013
MÅNADSBILD