

Svar på frågelista nr

specialfrågelista nr

Socken:

Ämne:

Stad:

Upptecknare:
(Namn och adress)

Karin Cähle
Falu gatan 7
113 32 Stockholm tel. 330566

Född: 3.7.1897

Sagesmän: (Namn, födelseår eller ålder, födelsort, yrke och levnadsomständigheter. Angiv även om uppgifterna härröra ur upp-tecknarens egen erfarenhet och ungefärlig tidpunkt för dessa.)

Så jag förmågor bid sedan fick en vänlig fråga om jag med ledning av en fråglista ville skriva om bryarna och deras bostäder man så jag hörar sätta att en generell bestyrkning därav kan jag ej ge. Men då det i det cirkulär står att det i första hand är upptecknarens eigena erfarenhet som kom väga är intresset, så vill jag försöka berätta däröver. Det är ju hörbart på att gamla män som nu skulle kunna berätta däröver, dom är länge sedan döda och därför får man försöka minnas själv. Tiden delvis sätter från nu till vidkommande skulle då växa från peklets början. Så jag nu missuppfattat annat ber jag Er att refusera uppgiften.

Så jag är född 1897 på bryan vid minnen omkr. 1902.

Min far, som var född 1876 var bryssorn från Blacksta, socken i Södermanlands län. Hans far dog när han var 14 år och genom en morbrors försorg fick han börja driva en liten handgård vid stranden av Bären i stället om Rockelstads platt, som ägdes av forskningsresanden greve Eric von Rosen. Vissa sommarminnen från denna tid har nog haft mina tidigaste.

Jag minns de blommande näckrosorna på Bären och vid stranden och där den blå förgätmigej var särskilt frodig och aldrig glömmes jeg uppmärkningen förfäderminigen då en surstet lät där (Albertina hette hon överlimesömnernas biss graven på Rockelstad), hede bundit en krans av förgätmigej, särskilt i en hög glasskål o i midsyftsdelen fyllt med doftande smultron. Att det bara fanns något så underbart.

Se jag för någor tid sedan fick en vennlig frågan om jag
med ledning av en frägdlisti ville skriva om brysarna och deras
bostäder marie jag lyssn sätta att en generell bestyrkning därav
kan jag ej ge. Men då det i det cirkulär står att det i första hand är
uppslektuarens egna erfarenhet som kan vara av intresse, så
vill jag försöka berätta däröver. Det är ju tyvärr på allt gamla
människor som nu skulle kunna berätta därom, dorn är
länge sedan döda och därför har man försöka minnas själv. Tiden
det rör sig om för mitt vidkommende skulle da vara från seklets början
dar jag nu missuppfattat ännut ber jag Er att refusera nyckelnsen.

Så jag är född 1897 på en väl minnen omkr. 1902.

Allt jag, som var född 1876 var brysarson från Blacksta socken i Sö-
dermanlands län. Hans far dog när han var 14 år och genom en morbrors försorg
fick han hörja bruket en liten bondgård vid stranden av Bären i närläiken
av Rockelstads plott, som ägdes av frälsningspresanden greve Eric von Rosenc.
Vigga sommarminnen från denna gård här nog hittills mina lidigaste.
Jag minns de blommande näckrosorna på Bären och vid stranden ett dike
dai blå fröglämniget var särskilt frödig och aldrig glömmes jag uppmärkningen
i förmäringen då en surstöt till far (Albertina hette hon) var lummisommerska
hans grevens på Rockelstad), hede bundit en krans av fröglämniget, sörblad i en hög
glasskål o i midsatslod ett glas fyllt med doftande sumlkort. Att det bara
fanns något så underbart.

Allt minmor var född 1850 i Brumeda, också det i
Södermanland. Hennes sörung över leil Kyrko i tjänst på en slargård
som hette Ugglesborg, där det fanns en son o en dotter. Sonen var född

1839 ö hem gifte sig med manen, blev alltså min morfar ö han hette Anders Gustafsson. Han blev emellertid ej kvar på fadermejaren som bonde utan fick ett lärp, Söllhagen, i södra skägården på Störkö och där föddes 10 barn av vilka flera dog somma. Det var ett mycket stråsamt liv som där leddes. Kroppningsdiket var väl den viktigaste förfatningen men ett litet landbruk med häst, kor, får och häns kunde även dikt. Min äldsta syster, Maria, fick följa morfar när han drog mot paisen och då det var så kalle att vallnack från leden i fjälken. Hon var det att ro måt del var öppet vatten annars sata med häst och plädé till Trasa ö salja fisken för en naturlig förberedning prunig. Ibland för morfar end diverse varor i häst ö vagt till Stockholm c:a 7 mil. Bordsgjutsarna från landsbygden ställdes upp på Röringet för att salja sina varor och på natten hade man bondkvarter på Holländaregatan. Och sen hem till Söllhagen med lite plantar till det slora buskallet. På sommaren brukade mormor deksa ro till Trullgårn och salja bär som hon plöckat. Men inte heller i Söllhagen kom familjen att stanna, utan den flyttade sedan upp mer i milt, så ör till ett lärp, Hogstarp, och därifrån har jag alltså mina flesta minnen. Hörjan var slugan inte färdig ens utan familjen bodde yderst primitivt. Till att börja med lagades maten under bar himmel. Där slugan var färdig bestod den av ett skred kök med fönster på tväggar, en kammar innanför köket, en farstu och utanför dörren en kryssa, som ledde upp till en vind med två rum i muren. Den egentliga samlingsplatsen var kring det stora slagborde i köket där männen inloggs.

Min morfar var egentligen en drömmare som det inte blev på mycket ar för, men han rissde en hel del ur bondesprakikan om väder i vind ö ibland samlade han alla barnbara utanför slugan och visade upp på vintergatan, kallvagnen och andra stjärnbilder.

för att sälja sina varor och på natten hade man bondkvarter
på Holländeregatan. Och sen hem till Trädgården med lite plantor
till det stora hushållet. På sommaren brukade mormor också ro
till Trädgården och sälja bär som hon plöckat. Men inte heller i Träd-
gården kom familjen att stanna, utan den flyttade sedan
ups mer till sätet örn leil vid Laxsjö, Skogsbyr, och
därifrån har jag alltid minna flesta minnen. Härjän var
skugan inte färdig ens utan familjen bodde yderst primitivt.
Till att börja med lagades maten under bar luftmed. Här skugan
var färdig bestod den av ett stort kök med fönster på tväggar,
en kammar innanför köket, en parstu och rum för dörren
en trappa, som ledde upp till en vind med två små rum. Den
egentliga samlingsplatsen var kring det stora slagsbrödet i köket där
målliderna intogs.

Hur mordar var egentligen en drömmare som det inte
blev så mycket ar för, men han visste en hel del ur bondesprakikun
om vader i vind och ibland samlae han oss barnbaru utanför sku-
gan och visade oss på vintergatan, Karlavagnen och andra stjärn-
bilder.

Hur mormordärumot var en sjusåddes bonna, nägt
av en snajerska på Ekelby. Med kraffl och myndighet skyrde och
städde hon sju sin sista familj och hon var oerhört flitig och
mycket behändig. Hon hjälpte också många i hela socknen.
Och kom man till "Väster Karolina" i Skogsbyr få att få

red och lyfts. Hov gick till bondgårdar och lyftske till vid bräck, skörd
ö dekt m. m. och nu i nagon i grannskapet blev synk eller gick ur huden
kom hon ofta till lyfts. — Jag minns att det hände om att när barnen
var små skulle man smyga dem med något som jag kallat
Trænfeldts älsalva, en svart oläck selva, så att dom inte
skulle få engelska synkan, reculosis. Och nu man skulle smyga i
"ny" eller "nedan" delen skulle ske under lyftnad. Denna var
mormor hellyftsig.

Ejuren på gården sköttes med kärlek och sin omsorg. Det
var ju de, som i högsta grad bidrog till försörjningen. Detaljer
föddes och gröddes, slaktades och sälades för att inbringa en plaut. Och
kycklingar föddes upp, stoppades i en gammaldags rund
predikstol, ett näbbbands över och nagon i famnen för med en
liken ångbat, Ejderu, till Väderläje och satt på lärget ömse dem
tillsammans med annat vihan hade med sig. Om någon
höna bara ville ligga och inte verka brukade mormor doppa ner lu-
vudet på henne i en hink veden många gånger, vilket föran-
ledde en av mina syskon, Olga, att en gång säga "Ja den där hon
har förtärlek hon." På sommaren satt en stor järngryta på spisen
med mässingsrör hukade överselan ökades ut med gräpe till
ett mycket fint grisröder, som sekert innehöll mycket vitaminer.
Men på blev dock kia fint fläsk. På gården fanns en särskild rot-
bur som eldades med enis och där spikksrua och pidfläsket
hängde och par dagar i en svidande rök innan det var klart. Det
var hörig sommarnat här och alla.

Värbakken minns jag också mycket väl. Den
skra bakugnen eldades upp med skra brä, glöden sopades
ut med vila ugnsstycke och den långa brödspladen skyttisade
in rader av rågkakan rikta sedan mygräddade hängdes i taket
på långa stycken turkise under det att det knäppte i dem en och annat.
Men det bakades mijuka rågkakan också. Fick man då en smörgås

seliskrig, ett nät bands över och nägn i danielin från med en
en ängbåt, fyderu, till föderläge och stod på lager öföldedem
tisammans med annat man hade med sig. Om nägn
i na haka ville ligga "ö milt varja brukte morun doppa ner lu-
dik på heime i en hink osden nägra gånger, vilket föran-
lde en av mina syskra, Olga, att en gång säja "Ja den där hon
i fö kärlek hon." På sommaren stod en stor jämtryta på spisen
och nässlor som kokade ö porselau ökades ut med grise till
mycket fint grisfoder, som sakert innehöll mycket vitaminer.
Den så blev dock inte fint fläsk. På gärdet fanns en särskild rök-
ur som eldades med enris och där skinorna och pidfläsket
ungefärligt på dagar i en svidande rök innan det var klart. Det
var hellerig sommarnatt till dess alla.

Vorhaken minns jag också mycket väl. Den
lilla bakennen eldades upp med slora bräu, glöden sopades
och med vila ugnsstycke och den långa brödsaden skytsade
jag rader av rågkekor röka sedan mygräddade hängdes i laken
i långa spett och lärkte under docka idet knäppte i dem emellanåt.
Men det bakades mycka rågkekor också. Fick man då en smörgås
med mykerhet smöri, som rispads ihop av pur gräddad med kräms
och mjölklinke och kanske en liten hemrikts skinka och ett litet stycke
mjölk, då var det fast.

Det fanns även ett litet missionshus på öv.
Där var jag en gång en löst med på en skrädefest, som brukade

frias varje år. De olika medlen märna förföll till kapellet förstklassiga exemplar av alla som vuxit på gården det året från sädeskärvar till prunk i pokalis. Genom demna enkla häg-hed ville man visa värdund för det dagliga brödet, som jorden gavt och man hette försynen, som lelös, solen, skinn och regnet fästa i behaglig lid. Förnuftsamheten var stor hos dessa enkla och strånsamma människor.

Herrn var 87 år när han gick bort. Han far hade gått ur livet vid 84 år. Aldrig glömmer jag mormors begravning en ljushjä sommardag 1927. Hon låg på sängen i sin öjsna kista vid under ljusternerna i källarbacken där hon och ena alla tillbringat så många år. Det snövita haret rörde sig lite i vindet, ringmosschaleden av svart siden med röda rosor på låg spetsad om halsen. Korna stod vid gårdesgården som vanligt, hästen gick omkring på backen som vanligt och katten presade omkring oss som han alltid gjorde. Kyrkohunden läste så vackert över alla som ålskab hemme läng farriäl. Så kördes kistan på granitbädd på flakvagn och kirschunnen var den stiliga hunden på Ekely, som var en nioa släckling till oss. Jag har både förr och senare varit på flera begravningar men aldrig någon med en sådan stämning som denne. Man kände sig nära naturen själv.

Ända från min tidiga ungdom har jag varit mycket intresserad av hembruk och hemslöjd. Jag har också i eget hem i platsen och egen pluga på Mirkö sysslat rikt mycket med handarbet. För det ändamålet har jag på auktioner köpt på annat sätt skräp och redskapsdetaljer. Jag har t. ex. en läckbage och på somrarna har jag haft den uppsatt många gånger och med hjälpsav någon god rän från någon gård har då spiklets många läcken med både franska liger och rulminister på. Tre världstors bröllops stickades fina gammelsaxa silensäcken. Och många dukar, qardmönster

nig lite i vinden, ringmusschaklen av svart siden med
röda rosor på låg snygd om halsen. Korna stod vid gårdes-
gården som vanligt, hästen gick omkring på becken som van-
ligt och katten svepte omkring oss som han alltid gjorde.

Kyrkohunden lärde så vackerd öv alla som ålade hemme
läg jarril. Så kördes kistan på granitbädd på platsvagn
och korsvennen var den sköta hunden på Ekely, som var en
nätt släktling till oss. Jag har både fört o senare varit på
vackra begravningar men aldrig någon med en sådan stäm-
ning som denne. Man kände sig nära naturen självt.

Ända från min tidiga ungdom har jag varit mycket
intresserad av hantverk o hemslöjd. Jag har också i eget hem
i storstad och egen sluga på Ulriksby sysslat rikt mycket med
handslöjd. För det ändamålet har jag på auktioner deltagit
södt skräppat redskapsdörrar. Jag har t. ex. en läckbäge och på somrarna
har jag haft den uppsatt många gånger och med hjälpsav någon
god rän från någon gård har då spickats många läckar med både
franska ligor och pulmister på. Till vädertters bröllops spickades
finia gammelbrasa silentläckar. Och många dukar, gardiner o
hantidukar har vi uit fram i ~~väntottna~~ under skona sommar-
dagar på den gamla väntsolen i vänskogen. Skolen är knippt på
auktion. Den finns ingen prisik utan trädpluggar o den är
städig som en gammal marr. Många malor ha vänts,
ibland har grannungunna kommit från att hjälpa till

med matkrasorna, då har det druckits kafje österbottens "öskvallrats" lille från bryggan. Jag har också västfågat mycket gare, som sen blivit plådar i schalar med gott resultat. Det är den sen odlade i också bin på en leg. Det är nu rötet i pådigt fett bräka. Det finns alla redskaps, som jag deltar en gammal bondes som slutat med sitt landbruk. Så finns en spinnurke på vilken jag har spinnit mycket allt.

För att hälla intresset för det gamla vid makt har jag under en lång tid varit på mina släktningar strax före jul till en koalls samvaro. Där har jag på mina socken direkt, Härjedalen, förgreningsan lyses på hufvudet med den grova hemvärda jultakten. I sockerskolan ligger hopparken från Skansen, huggit i ett gammalt stekeskärv, på bordet finns en sikkaka från Värmland och andra modeller av sengfranshöjd från Nordiska museet. Så har jag även hängt jultröd till alla gäster att ta med hem i karlong tillsammans med en liten julsylta och någon enkel jultidebretton, som jag haverat.

Hitta året efterslipp grönjäs. Riktad till för att skapa en tradition bland oss pressade multimediamän.

Jag har lärt mig att ha gäst i arv till barnbarnen. Om dökterson f.m. spicendiat i Californien brukar ibland säga att han skulle eriga häcklinet jordbruksföretaget i framiden att dyras som i sittun för förra århundradet. Jag brukar sätta att prästgården här väl allt där jag är i ett par år. En utryggi, men ändå.... Ich en sysket till kompis som nu är 17 år och som jag förra sommaren visade en gammal myllsak från föregående vad hon lyckte om en så gammal grunda präst: det är väl fint att se öavrinnande sätt som dom har haft mycket av för länge sedan. Det vill man om sinne föra och känna till det som en gång var.

Med dessa anslutser jag nu mitt skriven och ber Er att inte uppföllda det jag skrivit om mig som skryd och förtillt visa hur mycket jag är. Kan, utan jag har endast velat peka på en högt vanlig släktads-

från Skansen huggit i en gammal sekorskrav, på borden finns en
säkaka från Örmländ och andra modeller av sagframbröd från
Nordiska museet. Åt här jag även hukat julbrod till alla
gäster allt ta med hem i kartong tillsammans med en
liten julsylta och någon enkel juldekoration, som jag hittar.

Från året eft hemsljöt grönjäs. Mitt detta fört att skapa en
tradition bland oss äldre medlemmar.

Sinne förländs lyckes delvis ha gjort i att få barnbarnen.

Endast hennes f. n. slijcendiat i Californien brukar ibland säga att hon
skulle vilja ha ett litet julebruk i framiden att dyras som i sin tider
förra århundradet. Jag brukar säga att sannoliketen hör väl att jag i ett
par år. En utspel, men ändå.... Och en syskon till konu som nu är 19 år
och som jag förra sommaren visade en gammal myllsak förfrogade vad
hon lyckte om en så gammal grönka prövade: det är väl fint att se oanständiga
saker som dom har hittat mysta av för länge sedan. Det vill nu om sinne fört och
kärt till det som en gång var.

Med dessa avslutare jag nu svitskrivni och ber er att inte upp-
följa det jag skrivit om mig som skydd och fört att visa hur mycket jag
är kan, utan jag har endast velat peka på en högst vanlig stads-
människa, som med sinne fört som fördom var fullt glädje och
lyckelse genom att sysla därmed.

Stockholm den 16 mars 1971

Karin Cähle