

## Livet på Hössön i slutet av 1800-talet

*Av Ingolf Berg*

Det var mycket arbete både utomhus och inomhus. Vår, sommar och höst hade man övernog med arbete med att plöja och harva, så och sätta, skörda och tröska och sedan åter igen ansa jorden. Inget elektriskt lyse fanns, bara fotogenlampor och kanske en öppen eld i spisen. Inget vatten eller slask, allt vatten måste bäras från brunnskaret, en källa eller direkt från sjön Åsnen. De evinnerliga foderbestyren för kreaturen lättade aldrig. Korna och de andra djuren måste också ha vatten varje dag, morgon och kväll, hästen oftare - men det var inte så många som hade råd med häst. På vintern "vilade" männen sig med att hugga, köra fram och sälja famnved och att om kvällarna, liksom under resten av året, laga skor, redskap och seldon. Att laga och binda nät, mjårdar och annan fiskeutrustning var också en viktig sysselsättning. Kvinnorna i huset stoppade strumpor och lappade kläder om de inte satt vid vävstolen eller skötte barnen. Den fina linnetråden användes till näten, då det varken fanns bomullstråd eller nylonlina på den tiden. Näten färgades svarta efter att de knutits och försetts med tentar.

Barnen fick hjälpa till med varjehandas sysslor; t ex vatten och ved som skulle bäras in. Arbetet följde med årstiderna där veden helst skulle vara huggen och staplad före påsk (dymmeldagen) och slåttern avklarad till midsommar. Därefter följde hösten med att bärga spannmålen, tröskning under vintern med slaga eller vandring/tröskverk och så slakten i december. På gårdarna var den 15 december ofta inskriven i undantagskontrakten som datum för gårdsägaren att leverera "sovel" som det hette (eller en väl fetad gris på 7 skålpund, 60 kilo, nedslaktad vikt som det stod 1903 i Järnsmedbackens undantagskontrakt) till de gamla föräldrarna som var inneboende "på undantag". Av talgen från slakten stöptes ljus och längre tillbaka i tiden skulle några av dessa lämnas till kyrkan.

Det var en höjdpunkt när det kom färskt kött och fläsk på bordet istället för det nedsaltade. På det hela taget åts det mycket saltad mat, där saltad sill, potatis och bröd fanns på torparens matbord om det inte var allt för eländigt. På frukostbordet var havregryns- och råggrot med mjölk ett återkommande vardagsinslag och ägg endast vid högtider. Någon gång i månaden plockades degträgen fram och bakugnen eldades upp. Nykärnat

smör med gräslök på hembakat bröd var särskilt uppskattat bland barnen. Att lägga smörgåsen i en myrstack smaksatte smöret med myrsyra. Gökärten kunde man äta direkt eller också blanda med smöret för smakens skull.

## Foder till djuren

Den odlade jorden var på sina ställen bra nog stenig. På torpen förekom svedjebränning för att få tillskott i sädesförråden. Den askbemängda jorden var näringsrik och gav fler korn på axet. Därefter vidtog arbete med stenrensning och att rothugga efter träden. "Flåhackan" var ett flitigt använt redskap innan årder kunde sättas i jorden. Då det endast fanns några få boskapsdjur på torpen blev det inte heller så mycket naturgödsel för åkern, med sämre skördar till följd allt efter hand som åren gick. Till växelbruk, med t.ex. kvävegivande ärt- eller klöversädd vart fjärde år, var åkerarealen för liten då säd och potatis måste prioriteras.

Torparna körde sin jord med kor och hämtade större delen av sitt kofoder ur sjön. Korna var inte lika stora som idag och gav betydligt mindre med mjölk. Om somrarna fodrade många av torparna kon med sävjevass, fräjen och annat sjögräs. En del torkades och lades i ladan till vinterföda.

På Hössögårdarna fanns det både uppängaslätter (hårdvallsslätter) och madslätter. Särskilt rikt givande var de sk. bolen. Torparna bar vanligtvis in höet på ryggen. Ängslador fanns bl.a. i Hagstad, Agnäs, Vevik och Vackratorp. I Hagstad Södregård bars det också in mycket hö, oaktat att det fanns häst på gården, då det i många fall var svårt att köra en höskrinna mellan alla stenarna. Man lade då höet mellan två stycken till halvmånar böjda grövre trädgrenar. Dessa var klädda och sammanfogade med bastrep, knutet till ett grovmaskigt nät. De kunde ha en diameter på dryga metern. När "höbyran" var tillräckligt stor bands halvmånarna samman med höet emellan. Höet lades därefter i ladugårdens foderlada, eller på "slinnet" ovanför kobåsen om ladugården var stor. Om höet bärgats lite längre iväg kunde det också läggas i en fristående lada, där det hämtades med slåde eller kälke på vintern.

Under våta och regniga somrar var det ett strängt arbete att bärga in höet från maderna. Det mjuka gräset krävde ständig skärpning av lien eller skäran, som måste vara riktigt vass för att gräset inte skulle vika sig vid

slåttern. Det gällde också att se upp för alla stenar som kunde "skämma" lieh om de träffade eggen.

Jämte hö använde man också löv till föda åt husdjuren. Särskilt samlade man mycket asplöv. På hösten högg man av grenarna på asparna, vilket kallades att hamla stubbarna. Nästa år växte det ut nya skott på stubbarna, vilka om några år kunde hamlas på nytt. Även lindens löv användes till foder åt djuren. Till hästarna höstade man aspelöv. När betet tog slut i hagarna, brukade man, innan korna släpptes på groe (de avslagna sädesåkrarna), hamla trästubbar och låta korna äta av lövet, som de tyckte mycket om. På grund av lindelövet blev smöret hårt och ville gärna smaka talg. När man kärnade grädden, ville det inte bli smör, förrän man slog kokhett vatten i kärnan. Då samlades smöret med ens.

Svinskötsel bedrevs på de större torpen och gårdarna, där de större kunde ha en modersugga, som på våren kom fram med en kull smågrisar, av vilka alla utom en eller ett par såldes. Över sommaren föddes den stora suggan med repat löv av bok, alm, sälg och lind. Fram på hösten fick den klövergroe. Allt emellanåt fick den småfisk, som inte dugde till annat än svinföda. Någon vidare mjöl bestods inte, förrän suggan skulle fetas till julgris. En sådan vägde mellan 20 och 28 pund. Istret gick upp till ett pund och ibland något över. Man och man emellan talades det mycket om vilken julgris som hade mest ister.

## **Kläder**

På många av torpen fanns det en liten linåker och beredningen av linet var en arbetsam process. De som inte hade jord själva dagsverkade hos bönderna, kanske både sex och nio fruntimmersdagsverken, för ett hörland lin. Det första steget var rötning och därefter skulle linet torkas.

En vacker morgon i oktober när solen sakta steg upp mot klarblå himmel var det dags att elda upp linbastan. Den skulle stå utom gård för brandriskens skull, det hade redan Gustav Vasa förklarat i sina brev till allmogen. Att torka linet var en typisk kvinnoyssla i det gamla bondesamhället. Efter torkningen skedde bråkning och skäktning med skäkteträn. Dessa var en vanlig fästmansgåva och bevis på den tillkommandes praktiska handlag. Därefter skulle linet häcklas, spinnas och vävas med många timmars arbete framför spinnrock och vävstol. Man tävlade om vem som kunde få linet först spunnet. Vid vårfrutid skulle garnen vara bykta,

och vid påsk skulle det vara väv i vävstolen Det färdiga tyget breddes slutligen ut på marken under vårens solstrålar för att blekas till en vitare färg.

Fåren skulle också klippas och ullen spinnas till yllegarn. Kvinnorna köpte inte tyg till kläder utan kardade, spann och vävde ihop ullen till kläder, vadmal och stampetyg till karlkläder och finare ylletyger till klänningar. Trampan det på spinnrocken och de taktfasta bomslagen hördes i stugorna. Det var trångbott. Vävstolen tog stor plats och det kanske bara fanns ett rum och kök. Om det fanns en kammare var det en given plats för vävstolen, eller på vinden. Det vävdes lakan och handdukar och fina trasmattor. Strumpor, vantar och mössor stickades.

Under vintern kokade kvinnorna tvätten i stora koppargrytor som eldades under på en trefot. Den sköljdes därefter ute på isen i en upphuggen vak. När de gick hem om kvällen i mörkret var kjolarna stela av kylan. På somrarna byktes tvätten vid sjökanten. Senare kom de s.k. bryggghusen med fristående eller murad tvättgryta. Det var inte tal om att byta kläder och lakan så ofta.

### **Trångbott, fattigt och social ranking**

Några bekvämligheter fanns knappast, men alla hjälptes åt med sysslorna. Någon gång kunde det naturligtvis gnissla. Det var trångbott, men närheten av varandra var något som togs för givet. Barnen sov "skaföttes" som det hette, där två delade på samma soffa och hade huvudena ("huena") i varsin ände. Det luktade svett från randiga flanellskjortor och blåblusar. Det var inte heller ovanligt med löss i stugorna. Över kokspisen hängde kläderna på tork. Störväst och "smorladersstövlar" med träskobotten var inte varje mans egendom.

Många barn, trångbodda och dragiga stugor samt hårt arbete för att få bröd på bordet var för de flesta livets lott vid denna tid. Stephen "tog hand om sina torpare" sades det. De som hade det sämst ställt kunde få s.k. fattigpeng på en krona i månaden, som utbetalades av rättaren i Vevik. Befallningsmannen, som han också kallades, hade jämförelsevis en månadslön på 20 kronor.

Bruket hade ansvar för många funktioner som idag ligger på samhällets axlar. Patronen var hårdför när han t.ex. uppmanade sina statare och torpare att arbeta hårdare: "Kööör! - hästar finns för pengar - tid finns inte för pengar" var ett motto som citerades i torpen.

Det fanns en stark social ranking där backstugesittare och statare var lägst och därefter torparna. Arrendatorerna i Hagstad och Agnäs hade vardera ett fjärdedels mantal jord med större egen avel och rankades därför högre. De hade hästar som dragare medan torparna vanligtvis använde kor. Rättaren eller befallningsmannen i Vevik var också mer ansedd då han hade befälsrätt över dagsverkstorparna. Högst anseende hade brukspatron på Huseby och prästen och därefter de självägande bönderna, allt efter gårdarnas storlek. När bönderna pratade sinsemellan emellan kunde frågan komma upp om "vad är de av för folkaslag" när det nämndes någon person som de inte kände. Därmed avsågs om personen var torpare, av bondefamilj eller rent av herrskapsfolk. Uppdrag som nämndeman, ledamot i sockenstämman eller kyrkvärd höjde den sociala statusen.

### **Barn och ungdom**

I början av maj hördes göken i skogskanten. När lockropen hördes var sommaren snart inne. Den dag när barnen fick ta av sig strumporna och skor och springa barfota på marken runt stugan var det sommar på riktigt. Det dröjde litet innan huden blev van.

De många barnen hade nog roligt tillsammans och det fanns alltid lekkamrater omkring dem. Leksakerna var enkla. Kottar kunde med tändstickor till ben bli kor och får, gårdsgårdar byggdes med små stenar. Vagnar byggdes av annat material, uppfinningsrikedomen var stor och barnen lärde sig av varandra. Om hål borras i tomma hasselnötter och dessa försågs med pinne och snöre kunde det bli en vinare. Kniv var en dyrgrip och fick bara användas av de större barnen. Med den kunde man skära sig en visselpipa när saven steg i rönnen på våren. Det fanns två varianter, en enklare med bara den runda barken som man blåste i eller en mer utvecklad pipa med olika delar. Den senare var lite svårare att tillverka.

Med hasselnötter kunde man leka "gömma bo". Hasselnötterna kunde man plocka först i september. Gissade man rätt om hur många som det fanns i den kupade handen fick man dem, gissade man fel så förlorade man antalet man gissat. Då man plockade hasselnötter inför vintern kunde de också användas som en uppskattad jullek. De långa, raka och lätta hasselgrenarna var även utmärkta till metspö. Med en lina, genomborrad kork från en saftflaska och en tändsticka däri och mask på kroken var fiskeäventyret verklighet. Den som fick flest eller störst fisk var duktigast.

Den som inte fick någon fisk fick lida spe och ett fult namn därtill. Man skulle vara tyst och inte prata under metet, annars skrämde man bort fisken.

Skolvägen gick de sommar som vinter, till Kläcklinge eller Vrankunge skola beroende på sockentillhörighet. Häradsvägen delade halvön på mitten och blev till en skiljemur för skolbarnen, som lärde känna varandra beroende på i vilken skola de gick. 1929 fick vi sexårig skolgång. Först gick barnen två klasser i småskolan och därefter fyra år i storskolan. Det var angeläget att komma hem så fort som möjligt efter skolan för att hjälpa till med sysslorna.

### Skördetid

En syssla som aldrig fick försummas var att ta vara på vad skogen gav av föda i form av bär och svamp. På hallonfällorna var det varmt när solen sken och det rådde stillhet och arbetsglädje. Senare på hösten kom lingonplockningen, eller "krösen" som det alltid hette då. Först blev råglingonen färdiga. Och allteftersom blev de övriga mogna. Det var många timmar som barnen tillbringade i skogen.

Det är något alldeles särskilt med naturen vid denna tid. Den syrliga doften av tidig höst och av solens strålar på gula björklöv ger särskilda sinnesupplevelser. Ron och stillheten som finns i naturen tillförde nog egna tankar mer än själva bärplockningen. Även idag kan vi uppleva och njuta av rofylldheten kring en höstpromenad i skogen eller utmed sjökanten.

När lingonen skulle rensas tog man fram ett stort lakan och bredde ut det på gräset en fin dag, då det var lagom vind, det var en förutsättning. Sen lyftes lingonkorgen upp i luften och lingonen hälldes sakta ner på skycket, då blad och skräp blåste bort. Det var faktiskt ganska effektivt och underlättade efterrensningen. De större gårdarna hade en harpa som vanligtvis användes för att rensa säden från agnar. Denna gick också att använda för att rensa lingon. Sen kokades bären i en stor kopparkittel. Det var mest fråga om mos, som sen hälldes på selterskrukor. Så hade man lingonmos för hela vintern.

Om det varit tjänlig väderlek under sommaren och hösten kunde man hitta hjortron på myren. Sist plockades slånbären som växte på grenar med sylvassa taggar. De skulle ha en frostnatt på sig innan de plockades och gav en god slånbärssaft.

Vid besök av släktingar på höstkanten, efter förmiddagskaffet (ibland med en kaffegök till karlarna som hälldes i koppen med ett brännvinsglas som mått), skulle gästerna gå runt för att "se på grödan", som det hette. Blåklinten växte bland rågen som, om det varit en bra sommar, var lång och rak, kornet gult med långa spröt. Havren kändes också härligt mjuk när man tog ett ax i handen. Mycket möda låg bakom dessa små åkerlappar, men de var en fröjd för ögat, där de låg. De gav bröd på bordet och fodersäd till djuren. Längre tillbaka hade man särskilda kålgårdar, men de ersattes efterhand av potatisåkrar.

Potatislanden var som ett hav av lilafärgade blommor i juni månad. Så småningom blev det rosenröda potatis. King Edvard var en vanlig sort,. Man kokade dem för det mesta med skalen på. Litet sill och "mosadoppa" (grädde och lingonmos blandat), ja, det smakade det. Havregrynsgröt var ett klassiskt inslag på frukostbordet, som också smaksattes med "krösamos" eller med kräm av rabarber om sådana fanns.

När potatisen skulle tas upp på hösten kunde det hållas pärnaplockegille. En del av potatisen revs till potatismjöl då det kunde bli revagille. Arbetet krävde många händer, både i potatislanden och med rivjärnen för att få ihop en tunna mjöl. Att buda folk till slättergille var vanligast. Efteråt vankades det både mat och brännvin samt dans och folklekar för ungdomarna. Om någon hade dansat så mycket att strumporna gått sönder; fortsatte han att dansa barfota.

Trädgårdslandet gav spenat, morötter, palsternackor och ärtor fick rum, så också vinbär och rabarber. Bondbönor odlades ibland och av dem kunde man koka en tjock bönsoppa. Köttsoipan med "klimp" gav extra näring för att klara det hårda arbetet.

Under våren plockades de spröda nässelskotten. Det krävde lite handlag för att inte nässla sig. Bladen kokades till en järnrik nässelsoppa som serverades med kokta klyftade ägg. Längre tillbaka var rågröt och "sluring" vanliga maträtter i torpen och backstugorna.

## **Fruktodling**

Näst fisket var i slutet av 1800-talet fruktodling den näringsgren som skänkte arrendatorn i Hagstad och även Kläcklingeborna den största inkomsten. Den gav också kontanter på bordet. I Hagstad fanns många fruktträd. De första planterades av Johannes Göransson på 1870-talet. Det var både

sötäpplen, sommarastrakan och knallröda vinteräpplen (Kungsäpplen), som sparades för att hängas i julgranen. Kobackaäpplen ansågs av somliga så gott som värdelöst och kunde endast användas som foder till korna. Av krikon och plommon kokades kompott. Päronträd fanns också med "Hunsoltapäron", Karlsteds päron och kanelpäron. Av dem kokades ingefärspäron, som togs fram på kalasen. Den sämre frukten torkades i hemmen och användes till fruktsoppa och den bättre såldes.

## Dagsverken

Dagsverkstorparna tyckte att vällingklockans klang i Vevik kunde passa till versen "blå välling och sur sill". De flesta vällingklockor på godsen och större gårdar omgavs med någon liknande vers. Rättaren samlade torparna till arbete, signalerade rasterna och arbetstidens slut med klockan. Under den ljusa årstiden startade arbetet vid sex på morgonen och senare på hösten och vintern. Det var långa arbetsdagar, mer än dagens 8 timmar, och även på lördagar. Det egna torpet skulle därutöver skötas. De större torpen gjorde 4-5 och mindre 3-4 dagsverken i veckan under slutet av 1800-talet. Dessa omräknades i lön och denna avräknades från arrendet. I torpkontrakten med Hamilton eller Stephen på Huseby, som ofta var på 8 år, reglerades hur många mans- och kvinnodagsverken som skulle utföras i Vevik. En del av arrendet kunde också bestå av att torparen skulle ta upp sjömalm i Åsnen, leveranser av "60 läster kol från 18 famnars ved" eller några liter mjölk om dagen som skulle lämnades hos rättaren i Vevik. Torparna hjälptes åt vid upptagning av sjömalm och kolmilning. Röken stod tidvis tät från kolmilorna i den gamla häradsskogen på Hössöhalvön.

## Luffare och gårdfarihandlare

Ett antal luffare och gårdfarihandlare gick runt bland torpen och stugorna på Hössöhalvön. Mellan 1905-1910 vandrade t ex Anders från Odensjö runt i bygden med ett knyte på ryggen. Hans hustru var karamellkokerska och Anders sålde bl.a. sybehör (nålbrev), julkort och pappersbonader. Under 1920-talet sålde Berg från Moheda tyger, linneskjortor, karameller, schaletter, näsdukar, nålbrev, knappar m.m. Ernst Gren från Jät reste till sitt distrikt under 1950-talet med bussen från Växjö och brukade övernatta i stugorna. Han sålde främst tygvaror av andra sortering som han beställde per postorder från knallebygden i Västergötland. Varorna förvarades i ett skynke av tältduk som han band fast på cykeln. Den sista luffaren som gick



omkring i gårdarna på 1950-talet var Andersson från Lekaryd som sålde rotslöjd och korgbinderi, bl a ystekorgar. Han hade en fast luffartur och sålde inte sina alster till vem som helst. Andersson tiggde aldrig och betrodde ingen att koka sitt kaffe. Oftast sov han i uthusen.

Bland försäljarna fanns också Lek som sålde strömming. Strömmingen kom med järnvägen från Karlshamn och hämtades av honom i Torne. Med sillalådorna framtill och bak på cykeln gick resan runt i bygden och hugade Hössöbor fick variation till insjöfisken.

### **"Dans bort i vägen"**

Dans ställdes till i vägskålen och hagarna. Vid Stenviks vägskål kunde Pråma-Kallen i Sundet och hans bror Magni på Hallen spela fiol och Adel i Almelund dragspel. Det dansades vals, polka, masurka och schottis. Någon av melodierna kom från den kände spelmannen Johan Magnus Dahl i Odensjö vars låtar finns dokumenterade på Nationalmuseum i Stockholm.

När det var dans på Kläcklinge samlades pojkar och flickor från hela ön. Var det bara de själva, klädde de sig inte särskilt fina. Man turades om att upplåta hemmen åt dem. Det var sällan de hade någon särskild spelman, utan de sjöng och trallade själva. Ibland kunde någon gammal gubbe eller gumma hjälpa dem med sången. Lyckades de få tag i en spelman, som trakterade ett dragspel eller fiol, var det högtid. De var inte högfärdiga utan dansade med träskor eller i strumplästen (strumpfötterna). Om det spordes att främmande ungdomar skulle komma över till ön, klädde pojkarna sig i storstövlar eller pjäxor och flickorna i kängor. Förutom att dansa roade man sig en hel del med folklekar.

Under julen skulle det också vara ungdomskalas. Man gick ur hus och i hus, åt av julmaten och söp ibland lite för mycket av det goda brännvinet. Traditionen upprätthölls även av torparna juletid.