

EN BONDMORAS GÖROMÅL

på 1920 och 1930 talet, medan man ännu hade självhushållning.

En husmors första syssla på morgonen, var att göra eld i vedspisen, innan hon gick ut i ladugården för att ”stöka”, dvs. att ge korna mat, mjölka och mocka dynga.

Det var vanligt att någon äldre kvinna höll eld i spisen och passade småbarnen. Vedspisen kom till Bjursås i början på 1920-talet. Där före kokade man mat i en gryta hängande i öppna spisen. Kastruller kom nu i både koppar och aluminium, och med fläns. Spisringarna lyftes ur till lämplig storlek att sätta ner kastrullen i.



Våffeljärn som man kunde sno om laggarna på, användes också på 1940-talet kom kokplattor istället för ringar, så man kunde ställa kastrullen ovanpå spisen, och slippa sotiga kastruller.

Mjölken hälldes i siltråg, och fick stå tills grädden flöt upp, då skrapades grädden ner i en stavkärna. Efter ca en veckas hopsamlad grädde, stötte man med en stav i stavkärnan tills grädden blev smör, vilket tvättades i ett smörtråg och saltades.

På 1930-talet kom separatorn, som skilde grädden från mjölken. Man vevade tills lagom hastighet uppnåddes, vred sedan om kranen från behållare, så mjölken gick genom ”kulan” och ut kom grädde i ena pipan och mjölk i den andra pipan. Det var viktigt att diska trattarna i kulan noggrant, inga lortiga handdukar där inte. Trattarna trädades på en pinne och torkades över spisen. På 1930-talet fanns träkärnor, som drogs med vev, sedan kom smörkärnor i metall.



Man åt mestadels välling på morgnarna och på middagen mitt på dagen åts det mestadels saltat fläsk med potatis. Saltsill var inte vardagsmat i Bjursås. Till söndagsmiddag kokades fläsket med rotsaker och potatis. På 1930-talet började man köpa köttfärs och gjorde köttbullar till söndagsmat. Även korv fanns i affärerna då. Fisk åts inte så ofta, då karlarna inte hade tid att fiska, men pojkarna brukade meta abborrar och bäcköring. På kvällarna åt man mestadels kornmjölsgröt med lingonsylt och skummjolk.

Pålägg på bröd hade man inte och man snålade med smöret, ty det skulle säljas och var en viktig inkomstkälla. Ibland gjorde man ost och då kokade man mes-smör av vasslan. Man brukade blöta bröd i mjölk eller fläskflott (brödmölja.)

Mellan matbestyr och ladugårdsarbete hann husmor karda ull, spinna eller sticka strumpor och vantar. Lin skulle spinnas och vävas till handdukar, lakan eller skjortor och särkar. Fina dukvävar satte de också upp och vävde på vintrarna. Då kanske de tog spinnrocken och gick till grannen och gjorde dagssättn. Man hade även kvällssättn där man gick tillsammans och handarbetade, drack kaffe och skvallrade.



Symaskinen kom på 1920-talet och alla sydde vad man behövde, sömmerskor fanns till hjälp med finare kläder. Man lappade kläder och stoppade strumpor.

En fru klagade i affären att det fanns inga varma underbyxor att köpa. En annan fru som hörde det, sade: ”Jag lappar mina byxor, så de blir varma.”

Man kunde köpa mjöl i säckar, vilka användes bl. a. till att sy särkar av. Det har berättats att det stod Falu Ångqvarn AB på en särkrygg. Socker fanns att köpa i säckar med röd bård, vilka användes till handdukar.

Man stickade även täcken, Tyget spändes över en ”stickbåge” med vadd emellan, sedan stack man upp och ner med nål och tråd i mönster på tyget.

Stortvätt gjorde man vår och höst. Kläderna kokades eller lakades i en gryta över eld utomhus. Kläderna gnuggades på ett gnuggbräde och sköljdes sedan, samt klappades med klappträ mellan sköljningarna. Björklutaska användes, samt såpa och lutpulver. Senare fanns det tvättpulver att köpa, som hette Persil och Radon.

Vid diskning sköljdes alla matrester av i vatten åt korna. Vattnet kallades för skvalor. Man diskade sedan disken i soda.

Man hade storbak två eller tre gånger på året, då bakades tjockbulla, potatiskakor och hårt bröd. I Bjursås fanns inga bagarstugor, man hade vedeldade bakugnar hemma i stugorna

Svea Ernstsson, nedtecknat år 2015/16