



Högsjö *Kulturmiljöförening*

Årsskrift 2012

Jordkällare

Jordkällare

Att gräva ner maten i jordhålor är en uråldrig förvaringsmetod. Det vet man genom arkeologiska utgrävningar. Det var ett enkelt sätt att hålla maten kall på sommaren och skydda den mot vinterns frost.

De första jordkällarna var bara gropar i marken täckta med jord och löv – stukor. Sedan började man klä dem med stenar inuti för att få en jämnare fuktighet.

En jordkällare är en byggnad helt täckt av jord.

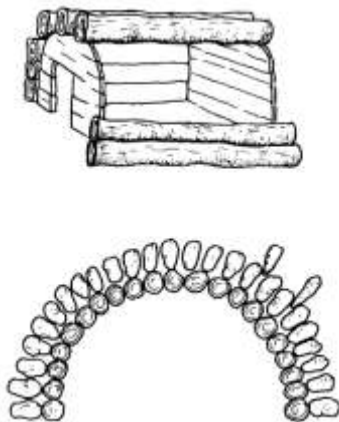


Högsjö gård

Jordkällarna var till större delen nedgrävda i marken och stommen var därför vanligen av murade stenar eller tegel. Runt sekelskiftet 1900 började man använda huggen sten till jordkällare. Från 1920-talet och framåt uppträder även konstruktioner av gjuten betong och nu mera kan man köpa helt färdiga källare i betong, glasfiberpolyester eller plåt.

Ingångsgaveln har vanligen en kraftig, tätslutande trädörr, ofta i kombinationen med en ytterdörr samt en innerdörr med ett lågt placerat, mindre ventilationshål med insektsnät. I den bakre delen av källaren finns en eller två takventiler/skorstenar för att få luften att cirkulera och undvika att mögel bildas i källaren.

De äldsta jordkällarna byggdes i sten eller trä. Källare med kilade valv var vanliga förr. En form av stockar kläddes med stora byggstenar. Dessa kilades sedan fast med s.k. låsestenar. Stockarna togs bort när muren var klar. Källaren tätades med kalkbruk och mossor, isolerades med näver och täcktes med jord. Statarna och torpare var fattiga och byggde därför ofta sina källare av trä. Detta var givetvis enklare, men de höll bara under 20-25 år.





Skogsvägen

Förr i tiden fanns det jordkällare vid så gott som alla gårdar och torp. De flesta av landets jordkällare byggdes årtiondena närmast efter 1827 då det laga skiftet infördes. Man var tvungen att flytta hela sin gård och därigenom också nödgad att bygga ny källare. Ända fram till 1940-talet byggdes jordkällare flitigt i Sverige. När kylskåpet slog igenom slutade man bygga jordkällare.



Skogsvägen

Det finns inget generellt lagskydd för jordkällare. Byggnaderna kan dock ha ett skydd om de t.ex. ligger inom detaljplanerade områden, natur- eller kulturresevat.

För alla byggnader gäller dock underhållskravet i Plan- och byggnadslagen som innebär att underhållet ska anpassas till omgivningens karaktär och byggnadsverkets från historisk, kulturhistorisk, miljömässig och konstnärliga synpunkt. Om byggnaden är särskilt värdefull från historisk, kulturhistorisk, miljömässig och konstnärlig synpunkt, ska det underhållas så att de särskilda värdena bevaras.



Korsmovägen

En källare med överbyggnad kallas ibland för källarvind. Överdelen kan ha innehållit halm för isolering eller utnyttjats för förvaring eller kanske som snickarbod.



Bruksvägen

Var rädd om din gamla jordkällare. Den håller maten kall året runt, är ovärderlig vid strömavbrott och är en viktig del av vårt kulturhistoria.

Vissa länsstyrelser kan ge ett ekonomiskt stöd för att renovera en gammal jordkällare, lite beroende på vilken typ av jordkällare det är och i vilket län den ligger. Kan vara värt att kolla upp om man tänkt iordningsställa sin gamla jordkällare.



Bruksvägen



Pampetorpsallén



Värdshusvägen



Bruksvägen



Björkholmen

Matförvaring i jordkällaren

Jordkällarens höga luftfuktighet och låga temperatur över fryspunkten gör det mycket gynnsamt att lagra exempelvis rotfrukter i jordkällare. Avdunstningen från växtdelar upphör nästan helt vid 90-95% relativ luftfuktighet i den omgivande luften. I ett kylskåp är luften mycket torrare, vilket gör att t.ex. potatisar, morötter och äpplen ofta skruppnar och blir mjuka om de inte förvaras i plastpåsar.

Rotfrukter såsom morot, kålrot, rotselleri och rödbetor, ska förvaras vid 1-3°C och 90-95 % relativ fuktighet. Blom- och stjälkgrönsaker lagras bäst vid 1-3°C och 90-95 % relativ luftfuktighet. Bladgrönsaker t.ex. sallat behöver ännu lägre temperatur, 0-1°C för att hålla sig fräscha.

Lök ska ha det torrt och kallt, d.v.s. 75% relativ luftfuktighet och omkring 0°C. Den ska alltså inte ligga inne i själva källaren, utan hellre i svalen.

Frukt ska förvaras vid 1-3°C och 90 % relativ luftfuktighet. Tänk på att frukt avger etylengas. Det är ett mognadshormon som påskyndar nedbrytningsprocessen och som försämrar hållbarheten och smaken hos andra trädgårdsprodukter som lagras i källaren. Frukt ska därför förvaras separat och ha god luftväxling för att inte påverka annat som lagras i källare.



Vingåkersvägen

Inläggning i vatten.

Ur Handbok för vardagsekologi.

Låt vatten koka en kort stund. Låt det kallna. Rensa bären noga. Skölj, skala och skär rabarber i små bitar. Tag bort fluga och stjälk på krusbär med en sax. Rensar bär gör du enkelt genom att lägga dem i en stor skål med vatten. Rör om försiktigt. Lägg en handuk över och dra den över ytan. Då fastnar småskräp på den. Denna procedur kan upprepas några gånger.

Häll lite av det kokta vattnet i glasflaskor med vid hals (vanliga flaskor går också att använda men det är svårare att få i och ur bären). Fyll på med bär/rabarber och därefter mer vatten så att bären täcks väl. Stöt flaskorna så att all luft går ur. Tillslut flaskorna genast och förvara dem svalt, torrt och mörkt.



Blåbärsvägen



Hermetisk konservering

Uppfinnare av metoden är fransmannen Nickolas Appert. 1795 utvecklade Appert den process som gjorde det möjligt att bevara maten steriliserad genom upphettning i en hermetiskt tillsluten behållare. 1804 utvecklade Appert metoden för den första konserverfabriken.

Den hermetiska konserveringens lansering i de svenska hemmen skedde i början på 1900-talet, då staten anordnade kurser och möten för att lära ut denna ädla konst till landets husmödrar.

Hermetisk inkokning/konservering innebär konservering helt fritt från konserveringsmedel.



Värdshusvägen



Värdshusvägen

Lägg märke till valvet av slaggsten.



Skolgatan

Äggkonservering

Vattenglas (natriumsilikat) är konserveringmedel för råa ägg i syfte att göra äggen tillgängliga året runt, då hönsen inte värper under den mörka årstiden. Det köptes under 1900-talets första hälft som ett pulver, vanligen på apotek, och rördes ut i vatten. Lösningen hälldes sedan på de råa äggen som staplats i en kruka, och lösningen blev efter ett tag som ett slags slemmig vit (opal) gelé. Lösningen täppte till äggets porer och krukans med äggen förvarades sedan mörkt och svalt. Äggen kunde därefter användas till matlagning men inte kokas för då sprack de. De konserverade äggen kunde hålla upp till 6-8 månader. Tester har visat att ägg kan förvaras upp till tjugo år i vattenglas och fortfarande vara tjänliga (dock med underlig smak) Sedan 1960 manipulerar man ljuset och temperaturen för hönsen i hönsstallarna så att de värper året runt, och äggkonserveringen blev då överflödig.



Blåbärsvägen



Litteraturhänvisning:

- Handbok för vardagsekologi av Jan Gustavsson-Brage
- Wikipedia
- Kajsas Kokbok utgiven första gången 1935
- www.vaxeko.nu,
- Sörmlands Museum.



Parkstugan, Skolgatan 20

Utgivare av denna skrift:

Högsjö Kulturmiljöförening

Skolgatan 20 640 10 Högsjö

Kontakt tfn 070 679 52 73

hogsjo.kultur@telia.com

<http://www.hembygd.se/hogsjo/>

Foto Bertil Nilsson, Ingvar Boo
Bilderna är ett urval av ortens jordkällare