



Föreningsmedlemmar på studiebesök på Halmstad Järnverk, vid årets sommarutfärd. Foto: Kjell Rubenson

Medlemsblad 2:2015

(Nr 5 från starten)

Från ordförande

Styrelsen har lagt programmen för hösten och vintern 2015 till 2016. Men först en tillbakablick på vad som hänt under våren och sommaren.

Söndagen den 26 april vandrade vi längs Möllestigen i Munka-Ljungby under ledning av Leif Johansson. 2 ½ timmes vandring med intressanta inlägg både från deltagarna (11 st) och Leif. Onsdagen den 13 maj hade vi fågelvandring i Ljungagård. Vi var ett 10-tal som trotsade vädrets makter och hörde ett fåtal fåglar med ledning av Björn Herrlund. Blåst och regn tilltalade inte fåglarna heller. Vi fick ändå en skön promenad och Bengt Bengtsson informerade om torvbrytningen på Rössjöholms marker.

Den 2 juli var det utfärd till olika platser i Halland. Reseledaren Kjell Rubenson berättar om utfärden på annan plats i bladet.

Föreningen har under våren fått erbjudande om att köpa torpet Grönalid för en symbolisk summa (?). Efter många diskussioner beslutade vi att inte arbeta vidare med detta. Vi ansåg oss inte kunna påtaga oss ett sådant stort projekt. Huset är i dåligt skick. Finns inte elektricitet framdragen, inget avlopp, knappt farbar väg. Markus har lagt ner mycket arbete på detta både nu och tidigare. Tack för det.

Programmet talar mestadels för sig själv förutom ”Minnen, möten och mazariner” som kanske behöver en presentation. Skånes Hembygdsförbund håller på med en dokumentation av caféer och cafékultur. Vi tänkte ha en diskussionsafton kring våra caféer som funnits och finns i Munka-Ljungby och Tåssjö. I Munka-Ljungby har funnits Börjes café (Axtorp), Karlsbo,

Wienerconditoriet, Rutans café och Centrum (som fortfarande finns). I Tåssjö hade Åke o Fanny ett café i Lärkeröd. Vi vill att ni berättar minnen från caféernas värld. Vad man åt och drack, vad som fanns på caféerna, varför man gick på café mm. Har ni några bilder är det ännu bättre. Denna kväll får vi alla bidra med någon kort eller lång berättelse.

Besök gärna arkivet och titta i vårt samlade material. Finns många fotografier och inte minst Stig Edenfurs torpinventeringar och mycket annat.

Välkomna på våra träffar!
Christina Eliasson, ordf.

Föreningsinfo

Styrelsen

(riktnr. om annat ej anges: 0431)

Ordf.	Christina Eliasson familjen.eliasson@telia.com	tel. 45 52 29
V. ordf.	Leif Johansson leifjohansson1941@gmail.com	tel. 43 06 96
Sekr.	Tobias Persson tobias.p@live.se	tel. 1 00 27
Kassör	Kjell Rubenson kjell.rubenson@telia.com	tel. 44 00 60
Led.	Tryggve Bengtsson Birgitta Croon-Jönsson Inger Lilja famililja@spray.se	tel. 43 08 58 tel. 44 13 43 tel. 0435- 502 33
Suppl.	Bengt Bengtsson bengt.ljungagard@telia.com Markus Persson markus.askarebolet@gmail.com	tel. 44 10 18 tel. 43 40 39

Ansvarig för hemsidan: Kjell Rubenson (kassör)

Arkivansvarig: Barbro Metall tel. 43 17 22

Samman kallande torpskyltningsgruppen: Tobias Persson (sekr.)

Tryckningsansvarig: Markus Persson (suppl.)

Kommittén för polismuseet:

Sten Söderlindh	tel. 254 65
Bengt-Åke Bengtsson	tel. 43 00 35
Leif Johansson	tel. 43 06 96

Arbetsgruppen för Munka Ljungby-häftet:

Egon Johnsson

tel. 43 03 93

Jan Larsson

tel. 43 07 26

janlarsson@telia.com

Barbro Metall

tel. 43 17 22

Markus Persson

tel. 43 40 39

markus.askarebolet@gmail.com

<http://www.hembygd.se/munka-ljungby-tassjo>

Medlemskap i föreningen kostar 75: - per person och år.

Vårt plusgiro: 429 52 80-4. Bankgiro: 598-9231

Våra skrifter

Serien "Gårdar och torp i Tåssjö":

1. En bok om Hålshult och Esbjörnabygget (2007)
A4-format. 102 s. Pris: 100: -
2. En bok om Hålshult och Esbjörnabygget, komplement (2009) A4-format. 40 s. Pris: 50: -
3. En bok om Långhult, Snoggarp och Häggabygget (2011) A4-format. 168 s. Pris: 150: -

Serien "Minnen från Munka Ljungby":

Minnen från Munka Ljungby (2014). A4-format. 74 s. Pris: 100: -

Minnen från Munka Ljungby II (2015) A4-format. Pris: 100: -
(Utkommer i november)

Andra skrifter:

Stig Edenfur – En hembygdsprofil (2008) (I samarbete med Bjäre släktring, Östra Karups minnesvårdsförening och OK Origos hembygdssektion, Össjö) (Arkivex.)

Du hemmets jord – Minnesbilder från Ljungabolet av "Ferdinands Bengt" (2010) A4-format. 60 s. Pris: 80: -.

Björkelund vid Västersjön av "Ferdinands Bengt" (2011)
A4-format. 56 s. Pris:100: -

Skrifterna finns till försäljning genom föreningen samt på biblioteket i Munka Ljungby.

Ny skrift!

Skriften "Minnen från Munka Ljungby", som utkom till julskyltningen 2014, har gått mycket bra försäljningsmässigt (ca 400 ex) och uppskattats av många läsare. Det tycker vi i arbetsgruppen är väldigt roligt och redan strax efter nyår diskuterade vi möjligheten att fortsätta utgivningen.

Vi vågade väl knappast hoppas att kunna presentera ett nytt häfte redan till julskyltningen 2015. Arbetet ska inte forceras och vi vill ju inte släppa halvfärdiga artiklar ifrån oss. Nu kan vi dock konstatera att det blir ett nytt häfte till årets julskyltning! Materialet räcker.

Häftet får den föga originella titeln "Minnen från Munka Ljungby II". Omfånget kan i nuläget inte exakt bedömas, men ska hamna på någonstans mellan 70 och 100 sidor. Priset blir, liksom förra året, 100 kronor. Bland årets artiklar kan nämnas: Bildeve, snickerifabriken, Carlsbo, Sparbanken, bordtennisklubben, Jungfrukällan och beredskapsminnen. Det är också tänkt att ägna en artikel åt flygfotografier.

Årets julskyltning i Munka Ljungby är söndagen den 22 november och vi kommer även i år att ha ett bord i Munkabygget, där försäljning av skriften kommer att ske. Välkomna!

För arbetsgruppen
Markus Persson

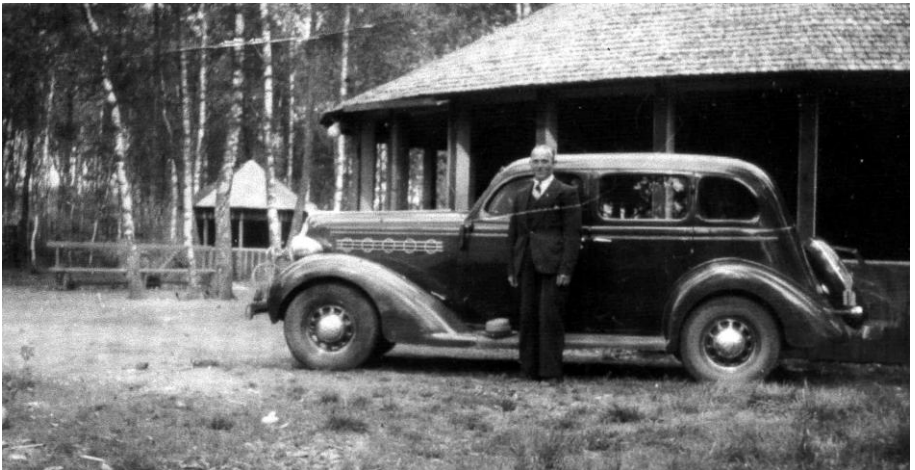


Program höst-vinter-vår 2015-2016

- Sön 6/9** Torpskyltningsvandring i Äspenäs - Ljungabolet - Björnabolet. Samling hos ordf. Christina Eliasson, Äspenäs kl. 9.30
- Ons 16/9** Öppet i arkivet 16.00 - 17.30. Ansvarig: Barbro 0431-43 17 22
- Tis 13/10** Berättarkväll i Munka Ljungby. "Minnen, möten och mazariner." Om caféer i bygden. Deltagarna välkomnas att medtaga egna minnen och gärna bilder. (Se tidningsartikel näst sista sidan!)
- Ons 21/10** Öppet i arkivet 16.00 - 17.30. Ansvarig: Barbro 0431-43 17 22
- Tis 3/11** Berättarkväll i Tåssjö. Bengt E Nilsson berättar om sin far Ferdinand Nilsson.
- Ons 18/11** Öppet i arkivet 16.00 - 17.30. Ansvarig: Barbro 0431-43 17 22
- Ons 20/1** Öppet i arkivet 16.00 - 17.30. Ansvarig: Barbro 0431-43 17 22
- Tis 26/1** Berättarkväll i Munka Ljungby. Johan Brinck berättar om minnesmärken i bygden.
- Ons 17/2** Öppet i arkivet 16.00 - 17.30. Ansvarig: Barbro 0431-43 17 22

- Tis 23/2** Berättarkväll i Tåssjö. "Torp i Tåssjö". Börje Jansson berättar och visar bilder.
- Ons 16/3** Öppet i arkivet 16.00 - 17.30. Ansvarig: Barbro 0431-43 17 22
- Tis 29/3** Årsmöte i Munka Ljungby. Sven och Linda från Afrikahuset i Hjärnarp kommer och berättar om sin verksamhet.

Lokalerna som används är församlingshemmen i Munka-Ljungby och Tåssjö och **mötetiden är 18.30** om annat ej anges. Alla aktiviteter annonseras ut i NST under Föreningskontakten dagen före evenemanget. Där tillkännages också eventuella förändringar i programmet.



En av platserna som kommer att försees med skylt vid vandringen den 6/9 är platsen där dansbanan Björkelund en gång låg. På bilden dansbanans innehavare Harald Lindgren.

Rapport från sommarutfärden

Vår förenings traditionella sommarutfärd gick av stapeln torsdagen den 2 juli i ett strålande högsommarväder.

Först besöktes Halmstad Järnverk, där vi fick en guidad visning av kunnig personal. Detta besök blev en upplevelse för alla, att se och minnas dessa fantastiska ugnar som smälte ner kylskåp m.m. Inte var det heller en arbetsmiljö som vi var vana vid, dammigt, rökigt och minst sagt bullrigt. Så ett stort tack till Mats som fixat så att vi fick komma in och se detta.



Lager av skrotmetall i väntan på nedsmältning.

Foto: Kjell Rubenson.

Vårt nästa besök blev i en helt annorlunda miljö, där de flesta av oss kände sig mera hemma, på Vapnö slott. Efter en smaklig måltid fick vi även här en guidad visning och mycket

information om hur gården brukas. Besöket vid mjölkroboten blev uppskattat men även besöket vid gårdens BB var en trevlig upplevelse. Skall man döma av alla små kassar som bars ut från gårdens butik, så fanns där mycket smått o gott som passade damerna.



Mjölkkor på Vapnö. Foto: Kjell Rubenson.

Vårt sista stopp på dagens utfärd blev på Lizzies Café, där kaffet med hembakat bröd smakade extra bra i skuggan under de mäktiga ekarna och att få chansen att vila ut sig efter mycket gående i ett strålande solsken.

Med Anders från VisioNi bakom ratten var det ett nöjt gäng som fick en liten extra tur över Hallandsåsen på återresan till Munka Ljungby.

Kjell Rubenson

Ferdinands Bengt

Jordgubbar - på gott och ont

- Det blir ingenting med jordgubbarna i år. Gott och väl tre tredjedelar frös bort och sen tog torkan resten.

Så sa en man i min barndoms by en gång. Hans kunskaper i matematik var kanske inte så stora men som jordgubbsodlare var han en god representant för detta idoga släkte, med dess omsorg om och bekymmer för näringen. Denna specialodling var ett viktigt samtalsämne en stor del av året. Vinterns barfrost, enstaka frostnätter i blomningstiden, flugor som orsakade missbildade bär, för lite regn så att skörden torkade bort, för mycket regn så att bären ruttnade, och så vidare. Alltid fanns det något som vållade bekymmer. Om man frågade varför de lade ner så mycket arbete år efter år utan att få ut något blev ofta svaret:

- Man hoppas att det skall bli något och i så fall blir det en samlad peng..

När plockningstiden kom blev det andra problem. Då ville tiden inte räcka till. Ett allmänt talesätt i bygden var: "Vi har så brått så vi hinner inte snyta oss."

Detta förhållande gick stick i stäv med de tidigare farhågorna. Nu var det istället mängden och priset som diskuterades, ett känsligt kapitel och ett visst hemlighetsmakeri förekom. Som odlare ville man ha så bra resultat som möjligt men samtidigt fick den skattepliktiga inkomsten inte bli för hög. Misstanken om att en viss svart marknad förekom var nog inte helt oggrundad. En ledamot av taxeringsnämnden passerade

en gång en jordgubbsodlare som var intensivt engagerad i skördearbetet.

- Va´ ska du skylla på i år hojtade han åt ägaren som leende besvarade hälsningen.

Förtroendemannen hade förmodligen tidigare års deklARATIONER från odlaren i minnet liksom vetskapen om alla bekymmer som följer med verksamheten. Dessa händelser är för längesedan preskriberade och dagens bär odlare har naturligtvis en helt annan skattemoral.

Tro nu inte att jag är avundsjuk på odlarna och deras eventuella överskott. Nej och åter nej. De, liksom alla de människor som frivilligt låter sig utnyttjas som plockare, är värda varenda krona de förtjänar. Jag kan nämligen ännu frammana otäcka minnen från tidiga ungdomsdagar i ”jordgubbastycket”. Jag kan känna de daggvåta bladen som mina morgonsvullna fingrar gick i närkamp med i svinottan. Blad som senare på dagen, när solen stekte och vinden stod stilla, stack så otrevligt på händer och bara pojken. I detta klimat trivdes dock insekter av olika slag som alla tycktes ha utsett mig som ett gemensamt mål. Minnet av värken i ryggen efter att ha gått dubbelvikt i flera timmar sitter också i. Inte blev det bättre av de vuxnas kommentarer:

- Hur kan du ha ont i ryggen? Du har ju ingen rygg. Det är ju bara ett ”legane” (lekare= vridbar hake).



Ensam dam bland en massa gubbar.

Dessa minnen är i stort sett de enda som förmörkar min barndoms ljusa himmel. De är dock så starka att jag påstår det vara snudd på barnmisshandel att anlita personer under 20 år till detta slavarbete.

Som en konsekvens av denna inställning borde jag naturligtvis ta avstånd från allt vad jordgubbar heter – men icke så. Jag äter med största välbehag både bären med mjölk eller grädde och de läckra tårtor som min hustru frestat mig med under årens lopp. Tack för det!



Jordgubbar i denna form har jag ingenting emot.

Nu är det slutbakat för Elsa! Hon är den sista i Skälderhus

SKÄLDERHUS: — De sista tio åren har jag varit ensam om att ha affär i Skälderhus. Och den första januari lägger också jag av för gott.

Elsa Börje har ärvt sitt konditori efter föräldrarna. Och hon har bakat bröd sen hon var 15 år gammal.

— Min far var egentligen bonde från början men det gick inte så bra för honom. Eftersom hans bror var bagare föll det sig naturligt att mina föräldrar också slog in på den vägen. Det var 1926 och jag var inte mer än åtta år, berättar Elsa.

Familjen Börje startade sitt bageri med två tomma händer. Den första tiden fick man till exempel köpa tio kilo mjöl i taget. Men efter hand gick affärerna allt bättre. Den verkliga storhetstiden var udner andra världskriget.

— Det var massor av soldater som var placerade här i området. De hade pengar men mat var det ont om. Det hände ofta att vi blev "invaderade". Bullarna hann knappt komma ur förrån de var slutslåda.

Varucykkel

Mor, min syster och jag bakade, medan far körde ut brödet till folk i bygderna. Hans hade en varucykkel som han själv byggt och med den levererade han bakverk vinter som sommar. Ofta fick han ta sig uppåt åsen till Rössjöholm. Starby var en annan plats där han hade många kunder.

Ensam i 10 år

Det är minst tio år sedan den näst sista affären i Skälderhus la-

des ned. Folk har sedan fått finna sig i att antingen bege sig till Munka Ljungby eller Klippan när de skulle handla.

— Men jag har alltid sett till att det finns en del specier i kaféer. Varor som mjöl, salt, socker, kaffe och mjölk. Det är ofta byborna glömt något när de varit i stan och handlat. Då kommer de hit.

Äkta varor

Elsa har själv skött bageriet sedan 1946, då fadern dog. Men redan när hon var 15 år var hon en van bagerska.

— Vi har hela tiden bara använt riktiga ingredienser. Det har hänt att olika firmor har försökt få oss att baka med äggpulver och liknande saker. Men det skulle jag aldrig kunna tänka mig att använda. Elsa rynkar på näsan.

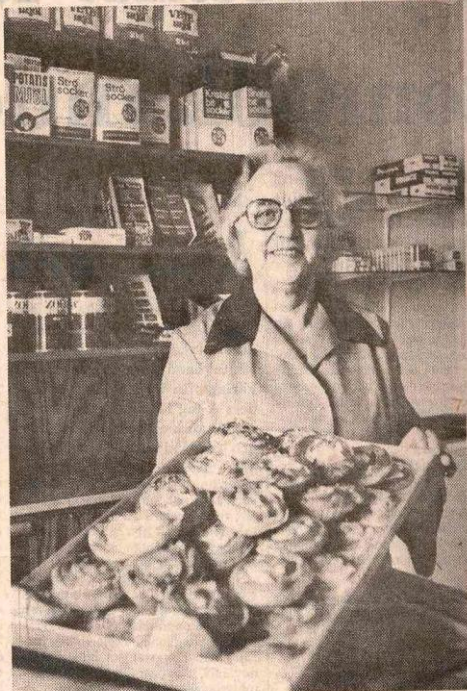
Vilka priser

Priserna på bröd har verkligen genomgått en radikal förändring under de drygt 50 år konditoriet existerat. Från början kostade en limpa bröd 50 öre, wienerbröden kostade fem öre styck, vetebröden tre öre och pepparkakorna och småbröden kostade ett eller två öre styck.

— Men jag tyckte alltid att mor och far tog för lite betalt!

Dyra råvaror

— En av orsakerna till att jag lägger ned konditoret är att det är svårt att få tag i råvaror i så liten kvantitet som jag behöver. De flesta grossistfirmor vägrar låta sina bilar stanna här för att lasta av mina grejor. Och ändå kör de precis förbi huset!



Sedan hon var 15 år har Elsa bakat samma goda bullar. Här håller hon fram en av de sista plåtarna. Foto: Hans-Olof Tani.

— Ibland får jag till och med köpa varor i andra hand, vilket medför högre priser på mina bakverk.

Ett annat skäl till nedläggningen är hälsovårdsnämnden. Elsa är tämligen upprörd när hon berättar att de inte tillåter att hon kokar kaffet till sina gäster i samma kök där hon brygger sitt "privata" kaffe.

— Precis som om det egna köket inte skulle vara rent nog!

Vidare får hon inte lov att diska kundernas tallriker och koppar i sitt kök, där hon har varmvatten.

— I stället skall jag gå ut i baks-tugan, där jag visserligen har vask, men bara kallt vatten. Under sådana förutsättningar vill jag inte vara med längre.

Många beställningar

Det är många som beställer —

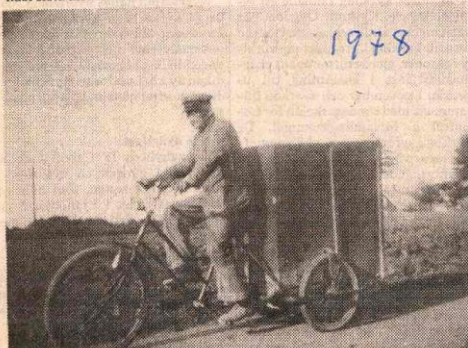
eller kanske vi skulle säga beställde — sina kakor och bullar av Elsa. Folk ringer ända från Helsingborg och Ekebo dansställe hämtar sina kakor här.

— Och när Arne Thoren gifte sig var allt bröllopsbröd härifrån, myser Elsa.

Atmosfär

Det är en viss atmosfär i en sån här byggnad, där man från början bakade brödet i vedspis. Annu doftar det nybakade bullar hos Elsa. Men den första januari är det alltså slutbakat — för omvärlden. För att få smaka de gudomligt goda vakverken i fortsättningen måste man vara så privilegierad att man blir bjuden in i de privata rummen, bakom det före detta kaféet.

ERICA ELMBERG.



Elsas far, Sven Börje, körde ut bröd i sin hemmagjorda varucykkel flera ånnaer i veckan. Kortet är från slutet av 30-talet.



Att komma ihåg!

**Material till nästa medlemsblad
anmäls till styrelsen
senast den 15/2 2016!**

Tryckning:
Markus Persson
Bassholma 456
26691 Munka Ljungby
0431 - 43 40 39

markus.askarebolet@gmail.com

2015