

SockenMagazinet

Informationsblad för dig med anknytning till Ramkvillabygden

Nr 212

december 2017

Lillejul i Skärbäcksgården

Kortare utevistelse, soppa, kaffe, lotteri, berättelser från förr samt en och annan överraskning. Vinster emottages tacksamt – gärna ätbara.

Alla välkomna – **9 december kl 13.00** i Skärbäcksgården.

Hälsningar Södraskogsborna

Luciafirande

Luciafirande i Ingaboda Bygdegård söndagen den **10 december kl. 16**. Barnen från bygden står för luciatåg. Kaffeservering

Välkomna hälsar
Ingaboda Bygdegårdsförening

Barncancerfonden

Åttio procent av de barn som drabbas av cancer överlever. De andra tjugو gör det inte. Alla borde få överleva, alla borde få chansen till ett långt och lyckligt liv. Just därför finns *Team Rynkeby - God Morgon*.

Mitt namn är Thea Evanson och jag kommer nästa år att cykla till Paris med Team Rynkeby - God Morgon till förmån för barncancerfonden. Hela poängen med resan är egentligen att innan resan samla in pengar till barncancerfonden genom företag och privatpersoner. Visste ni att barncancerfonden inte får några bidrag från staten över huvud taget? Hjälpen för barn med cancer samt forskningen om barncancer är därför helt beroende av privata gåvor och donationer.

Därför behövs er hjälp! Alla gåvor gör skillnad, stora som små. Alla pengar som skänks genom Team Rynkeby går oavkortat till barncancerfonden. Har du ett företag som har möjlighet att sponsra? Eller känner någon på ett företag som skulle kunna hjälpa till? Företaget kan i gengäld få företagsmärket tryckt på Team Rynkebys kläder mm som tack för att man gjort en insats. Mer info om detta finns på hemsidan <http://team-rynkeby.se/sponsor>.

Som privatperson kan man exempelvis swisha till 123 670 23 69 eller donera genom sidan; <https://collection.teamrynkeby.com> och söka på Thea Evanson. Skänker man mer än 100 kr kan man få ett armband likt på bilden som en gåva!



VÄXJÖ

**SWISH
123 670 23 69**

För frågor eller mer info om hur man kan hjälpa till, kontakta mig!
tel; 076 811 48 70
mail; theae@live.se

Vad glada vi i redaktionen blir, när ni läsare hör av er med minnen och återkopplingar till "efterlysningar" av ostminnen med mera!

Några gamla minnen från Ramkvilla skola

Det började för drygt 50 år sen. Till höstterminen 1967 fanns en skolkantortjänst ledig i Ramkvilla.

Jag var då klar med folkskolläroexamen i Växjö och intresserad av lärardelen. Min syster Majvor hade 1 år kvar till sin kantorsexamen och ville gärna söka den delen av tjänsten. Efter några turer fick vi så var sin tjänst och Majvor stannade sen som kantor och körledare i Ramkvilla-Bäckaby tills hon gifte sig 1973 och flyttade till Stockaryd.

Tre kvinnor hälsade mig välkommen: Märta i affären, Ingrid på ålderdomshemmet och Syster Stina. Vid kaffet höll Märta tal: Jag har bott vid en landsväg i hela mitt liv och sett lärare komma och gå.

I den gamla skolan från 1920 neg vaktmästarinnan för den unga lärarinnan! Spisarna tändes tidigt varje morgon, sen var det lärarens ansvar att hålla elden vid liv resten av dagen. Det fanns två klassrum på första våningen, uppe var det gymnastiksal som kunde bli hal en kall morgon om golvet skurats!

Hösten 1968 stod en ny skola klar och den gamla byggdes om till matsal, kök och slöjdsalar. Ombyggnaden och den

nya skolan kostade kommunen 700 000 kr

I Sockenstugan fanns två lärarbostäder. På övervåningen hade skolkantorn 5 rum och kök, det var parkett i alla rummen och köket, men pigkamaren hade ett enkelt trägolv. Nere fanns Sockenstugan med Biblioteket och en liten lägenhet avsedd för en ogift lärarinna. Harald Johansson hade blivit rektor i Bäckaby kommun och behövde plats för sin expedition, vi delade övervåningen så han fick två rum och jag tre.

I Ramkvilla fanns 1967 allt man kunde behöva: två affärer, verkstad, taxi, bank bensinstation, postkontor, ålderdomshem, pensionat, två resebyråer, distriktsköterska som verkade ha jour dygnet runt alla dagar, tillgång till doktor och barnavårdscentral vissa dagar, byggfirma, präst i prästgården och pastor till Missionshuset, jag minns nog inte allt ändå.

Från skolan minns jag skidutflykter till Holstabacken, jo vi hade snö då, våra dagsvandringar till olika byar i socknen höst och vår, exkursioner runt i naturen och tävlingar av olika slag. Ramkvillabarn vann både uppsatstävlingar och bildtävlingar som anordnades i hela Vetlanda kommun. När vi erbjöds Musikskola 1971 var det 83 elever av 128 i Bäckaby skolområde (Ramkvilla, Bäckaby oh Fröderyd) som anmälde sig! Det året invigdes också gymnastikhallen.

Varje år åkte vi på skolresa. 1970 skulle vi bl.a. åka på Göta kanal. Tyvärr hade jag tagit miste på tiden när båten skulle gå från Motala, bussen hade kört i förväg till Bergs slussar och vi sprang ifatt båten tre km, det är nog fler än jag som minns den resan! Vi var inte hemma förrän halv två på natten.

Men till det roligaste hörde nog våra julfester. Alla förberedelser innan kvällen kom med hela familjen inbjuden att se de minstas luciataåg, 3-4:ans julspel och 5-6ornas ofta egna påhittade pjäser. Efter fiket slutade vi med dans runt granen och tomtebesök.

Vi får inte heller glömma hur högtidligt det var på våren med examen. En

smyckad skola med björkar och blommor, en liten bukett på varje bänk och hela familjen finkladd för att vara med på förhör och redovisningar innan vi klassvis tågade till kyrkan för att sjunga och lyssna på tal. De första åren var det också predikan av prästen och då var det nog svårt för en och annan elev att sitta still hela tiden!

I år har mina första elever fyllt 60 år, vart har tiden tagit vägen undrar

Lillian Jonsson

Ramkvilla Mejeri

Kerstin Fransson frågade i tidigare nummer av SockenMagazinet "Hur smakar en Ambrosiaost?" Som en bra bonnaost, en Vrigstad hemost och lite syra, kanske lite lite surströming!

På 30-talet bildades Ramkvilla Mejeriförening UPA (utan personligt ansvar). Tomten var det som i dag kallas Mejerigränd samt en del av lekparken. Några av Mejeriets äppelträd finns fortfarande kvar. En bred gata gick från Hallsnäsvägen.

Mejeribyggnaden låg mitt emot det hus som fortfarande finns kvar och som i dag är bostad. På mejeritiden var det ostlager, förråd och en liten lägenhet på övervåningen. Öster om denna byggnad fanns ett fryshus där Ramkvillaborna kunde hyra frysfack.

Sommaren 1958, då jag var 15 år gammal, tog jag min nya moped och åkte till Mejeriet och frågade om det fanns något sommarjobb. Efter lite tvekan lovade mejeristen att jag fick börja om en vecka. I slutet på sommaren var det en del som slutade och jag blev kvar i 6 år, lönen var 300 kr i månaden. Arbetsstyrkan var 5-7 man eller kvinnor, lite fler på sommaren samt mejeristen som var med och vägde in mjölken samt övervakade osttillverkningen men för övrigt var han på sitt kontor på övervåningen, där han också bodde i en stor lägenhet.

Dagen varade mellan kl 6 till 15, måndag – lördag. På sommaren vägdes

mjölk in även på söndagarna eftersom bönderna på den tiden hade dåliga kylmöjligheter, då var vi två man som jobbade. Arbetsdagarna började med att ta bort gårdagens ost från ostpressarna. Maskinisten började med pannan, det gällde att ha fullt tryck när bilarna började dyka upp. Det var en ångpanna och ångan användes till att hetta upp mjölken till 72 grader. Man skulle också montera separatorn med alla skålar och rör, dessa delar plockades ner varje dag för att diskas.

Man tillverkade smör men det lades ner ca 1960 och efter det blev det bara ost, Ambrosia och Tilsy. Ambrosia var en fet ost som gjordes på helmjölk, det tillsattes bara filmjölkskultur och ostlöpe. Tilsy var en limpost, mager sådan och den tillverkades inte så mycket. Ambrosians säregna smak berodde på det sätt den behandlades på. Efter några dagars torktid kördes den ut till våtrumslagret (nuvarande byggnad). Detta rum var halva husets yta, betonggolv, eternit på väggar och tak och osthylor från golv till tak. Efter 1 års anställning fick jag det heder samma uppdraget (som var ett skitjobb) att varje morgon ta på gummihandskar och galonförkläde, förse mig med en spann med saltlake och en trasa, vända alla dessa ostar och samtidigt gno på dem saltlake. Efter några veckor bildades ett så kallat kitt, ett gulbrunt halt slem, vilket kunde ställa till bekymmer vid transporten. Transporterna mellan husen utfördes med en cykelkärra med ganska stort flak. Nästa moment var att ta in dem i mejeriet och skura bort kittet, det gjordes med en vanlig skurborste och vattenslang.

I början av 60-talet köptes en skurmaskin som underlättade skurningen mycket. Nu var ostarna rena och kunde lagras i torrlagret som var i huvudbyggnaden på den norra sidan. Efter några veckor var det dags att bada dem i varmt paraffinbad. När ostbilen kom från Riksost var det "alla man till lagret". Vi bildade en kedja och langade eller kastade ostarna till de som var på bilen. En liten del ost såldes i den egna butiken som fanns på baksidan, där såldes alla mejeriprodukter, mjölk i lösvikt i medhavd kruka och det fanns även enliters glasflaskor.

Man hade också bröd från Korsberga bageri.

En liten historia bland många från butiken:

Anton i Tåssegärde köpte en brödkaka och vägrade att få den inslagen i papper.

-Du måste ha omslag annars blir den smutsig på grusvägen hem sa säljaren.

-Jag har ingen nytta av papper, i spisen tändes man med töre, och lite grus på brödet är bara bra, det rengör tänderna.

Så hängde han mjölkkrukan på styret och knäppte brödet med fjädrarna på pakethållaren och cyklade hem.

En söndag var det Svante Zaar och jag som hade hand om mejeriet, det hade sina sidor att i ungdomen börja jobba kl. 5 en söndag, och denna dag var vi extra trötta. Den största bilen kom först, vilket var ovanligt. Han fyllde bandet med flaskor, så kom han in och frågade varför vi inte började väga in. Vi svarade snart, vi är inte riktigt klara ännu. Han gick ut och mumlade något om luar som är ute om nätterna. Så kom han in med en flaska med okänt innehåll och sa ni behöver lite medicin. Vi vägrade, då tog han med sin stora näve ett nackgrepp på mig.

-Dricker du själv eller ska jag hålla i dig? Jag lyckades dricka själv. När han gick ut sa Svante att vi skall nog visa gubben, så det blev högsta fart. Efter en stund fick vi hjälpa honom på flaket. När det var klart satt han in huvudet och sa bra jobbat pojka!

När Svante slutade och började med bussar fick jag ta över hans jobb som maskinist, det var ett omväxlande och roligt jobb. Vid 7-tiden kom första mjölken, det var Hallsnäs som skötte transporten själv, det gjorde också Ruth i Johannesberg, hon bar sin kruka över åkern till mejeriet. Nästa var Korsbergabussen som hade ett litet flak med några krukor som den hade plockat upp längs vägen. Snart börjar de större bilarna droppa in, en kom från Skärbäckshållet, en från mitt område med start i Simonsryd, och två bilar som började i Bäckaby. Krukorna kom in på ett band, händes i en balja som var en våg och skrevs in i

varje bondes journal. Sen var det maskinisten som fyllde på med skummjolk och vassle efter varje kunds önskemål.

Skummjolk fick man så många liter som beställts men vasslen hade bara en kran, jag brukade ge lite övermål för det blev vassle över varje dag som hamnade i sjön. Man förlängde piren några gånger när det började bli för mycket vass.

Bondeupproret

På ladugårdsbackarna började det gå rykten att Mejeriet var illa skött och att många ostar blev förstörda. Man började gå runt med listor och krävde en ny ordning, helst vill man avsätta mejeristen. Hem till oss kom en Aldor från Solberga, far vägrade skriva på. Han sa sedan till grannarna som också vägrade att skriva på att Aldor började hos fel bonde för han visste inte att hans lu hade börjat på Mejeriet. Styrelsen ansåg sig tvingad att kalla till en extrastämma för nu var det två läger. Den hölls i det gamla församlingshemmet som var fullsatt. Vi arbetare satt längst bak i lilla salen och lyssnade. Ordförande John i Medeltorp öppnade mötet och försökte lugna de upprörda med att förklarade att det var ingen fara, bara ett fåtal ostar hade blivit förstörda. Nu blev ordet fritt och några inlägg från båda sidor gjordes. Så presenterades ett nytt förslag, man hade övertalat en anställd som hade hand om smörtilverkningsen och han var villig att ta över ledarskapet. Då reste sig en stor man som var ditkallad från Riksost och sa

-Nu får det vara nog med gnäll och dumheter, för att leda ett mejeri krävs utbildning! Senare krävdes röstning med handuppräkningsen. Mejeristen blev kvar på sin post, och den anställdes tid att vara i smöret var slut.

Innanför mjölkbutiken där vi skurade ost hade nedre delen av dörren blivit trasig så vi kunde se benen och skorna på kunderna. En dag säger Josef Malmkvist till mig,

-Har du sett vilka snygga ben, vet du vem det är?

Jag visste men sa inget. Uppe vid taket var det ett fönster, om man klättrade på ostpressen kunde man se ner

i butiken. Snabbt var Josef uppe och kollade trots sin något tunga kropp. Jäklar, hon gick precis ut. Snabbt ner för att ta sig genom hela mejeriet till framsidan. Golven var alltid hala så alla hade träskostövlarsen, men det kunde inte Josef ha, så han hade gummistövlarsen med röd sula, svarta var förbjudna. Han hade därför det lite halt och hade en särskilt hasande gång likt en dålig skidåkare. Den här gången fick han en väldig fart för att hinna runt och se vem denna kvinna var. Men han kom försent hon hade redan passerat, han såg dock att hon gick åt Hallsnäs.

Jag har nu sett dessa ben i 55-år, inte lika snygga i dag men fullt fungerande!

Tänk vad en ost i SockenMagasinet kan väcka många minnen från en svunnen tid, tack Kerstin!

Hälsningar Karl-Åke Carlsson

Ramkvilla Ambrosia

I hela mejerivärlden – åtminstone den svenska – finns det inget finare än att bli svensk mästare i ost.

I novemberupplagan av SockenMagasinet fanns en bild på Ramkvilla Ambrosia. Vi, i redaktionen, undrade om någon visste något om osten, dess ursprung och historia.

Inger Melkersson i Lövås uppmärksammade vår efterlysning och hörde omgående av sig med tidningsurklipp från sin digra samling av sådana.

Att Stig Johansson från Vallberga mejeri söder om Halmstad har lyckats med bedriften att bli ostmästare två gånger, åren 1972 och 1977, kan man läsa i ett tidningsreportage av Christina Falkengård. SM i ost hålls i Skara, kan man läsa, samband med den årliga ostmässan med traditioner bakåt i tiden. SM-tecknet, tillverkat i silver, är en munk som håller en ost i famnen. Stig Johansson fick nöja sig med ett diplom den andra gången han blev svenska mästare i ost eftersom man endast kan få "silvermunken" en gång.



Resultatet bygger på kvalifikationer under hela året och på speciella bedömningar i samband med mässan i Skara. Den segrande osten 1977 var rödvaxad och halvfet och hade namnet Fontina. Som exportost till Amerika fick den namnet Skandia.

Hur kommer då ambrosian in i bilden? Som ovan nämndes fick Stig Johansson en utmärkelse även 1972 och då med osten som hette Ambrosia. Mejeriet i Ramkvilla lades ner i mitten av 1960-talet och från den tiden och från det mejeriet har osten Ambrosia alltså sitt ursprung. Stig har hållit på med ost i hela sitt liv berättar han för reportern och tillägger att han redan som nykonfirmerad fick frågan av mejeriföreståndaren i Ramkvilla om han ville komma och hjälpa till på mejeriet. Det ville han och på den vägen är det, berättar Stig. Ostintresset, som han fick på mejeriet "där hemma i Ramkvilla" gjorde att han sökte till utbildning i Alnarp och fick där sin vita mössa med snodd och svart skärm som bevis på sin ostmästarkompetens.

Som ostmästare får jag användning för mitt tekniska intresse och jag tycker att det är intressant att hålla på med livsmedelshandtering. Ost lever ju – ibland dessutom sitt eget liv, tillägger Stig Johansson och avslutar med att han inte riktigt bestämt, vad han ska bjuda kamraterna på Vallberga mejeri på, nu när han blivit svensk mästare i ost för andra gången år 1977.

Kerstin F. som tagit del av Ingers urklippssamling

-36 i Nygård

Visst kan det va lite illavuret med det häringa kallvädret sa Albert Malmqvist i Nygård till Bosse Carlsson, Vetlanda-Postens utsände, en vinterdag i början av januari år 1982. Men, fortsatte, Malmqvist, det kan va ett och annat som är positivt också. I den här kylan slipper man ju ifrån de besvärliga myggen. Malmqvists termometer hade stannat på minus 36 grader natten mellan åttonde och nionde januari detta år.



I reportaget mindes Albert Malmqvist hur väder och temperatur snabbt kan svänga och berättade för Bosse Carlsson att året innan, 1981 alltså, så var det en grad varmt den nionde januari.

Nygård höll sig på den tiden med en alldeles egen väderobservatör i Albert Malmqvist. Han, som var också var byns ålderman, visste det mesta om temperatur och annat "vädrigt".

Inte sen de kalla vintrarna på 40-talet har vi haft det så här kallt, minns Josef Malmqvist, som reportern också träffade på. Josef, som kom gående iförd värmande pälsmössa och en lika "pälsig" krage, tyckte att det var friskt i luften men var lite rädd för att vattenledningarna skulle frysa.



Under samtalet med Josef Malmqvist kom Sigvard Lönn körande med sin spark. Lönn höll värmen uppe tack vare sitt sparkåkande, sa han till reportern, och tillade att han var alldeles övertygad om att Nygård är Vetlanda kommuns köldhåll nummer ett. Nygård ligger mellan två sjöar, Mossjön och Ramsjön, och det är förmodligen det som gör att det ofta är några grader kallare i Nygård, trodde Sigvard. Efter samtalet fortsatte Sigvard på sin spark för att, som reportern konstaterade, hålla ångan uppe.

Ur minnenas arkiv i början av 1980-talet, Kerstin F.