

Tranes Bladet

Skåne Tranås

Dec 2020

nr 4





TranesBladet

Ansvarig utgivare:

Johan Rudbäck
Tranås Ungdomsförening

Redaktör:

Gunilla Blomberg
0704-86 85 49
info@tranesbladet.se

Omslagsbild:

Brännvinsbord
Nordiska Museet

Kontakt

vice Ordförande:

Johan Rudbäck
0725-77 38 41
johan@joneborg.se

Tranesbladet:

c/o Gunilla Blomberg
Rosencrantzgatan 14
273 31 Tomelilla
www.tranesbladet.se

Medlemsregister:

Anna-Lisa Olsson
0417-202 62
alo.tranes@tele2.se

Munkamöllan Logi:

Gunilla Blomberg
0417-203 30
info@munkamollan.com

Vaktmästare:

Bengt Ohlsson
0707-65 81 33



Johan Rudbäck

Hej!

Nu stundar snart julen och slutet av ett år som vi inte skådat tidigare med pandemi, vilket har gjort att vi blivit tvungna att ställa in det ena evenemanget efter den andra och nu senast julmarknaden. Eftersom vårt vanliga LUCIA firande är inställt, kommer det att bli en Luciavagn

som kör runt i byn istället.

När det gäller föreningen så har Munkamöllan Logi klarat sig ekonomiskt tack vare tillväxtverkets stöd samt att sommaren var fullbokad, däremot TUF som inte haft några inkomster från aktiviteter kommer att få ett minusresultat.

Upprensningen av dammen fortsätter in på 2021. Problemet som uppkom var att miljöförbundet var och tog prover som visade sig innehålla höga halter av Alifater (oljeprodukter och lösningsmedel) så det måste bli deponi av slammet. Kommunen har nu börjat med en beskrivning till miljöförbundet hur man skall hantera massorna från dammen och kommer att rensa den under 2021. Bäckan kommer också att åtgärdas så att det går att stänga av och avleda vattnet. Slanfällan vid dammen kommer att bli rensad med intervall. Så långt ser det ut att bli löst och vi kan ha en klar och fin damm till sommaren. Får se om det blir fiskar i den igen.

Vi fick en del diabilder från Jan Johnssons dödsbo via Ingela Andersson. Jan hade tagit dem på det sista blomstertåget 1965 innan uppehållet till 1982. Dessa kommer att beskådas på vår hemsida under arkiv.

Passar på att önska alla en God Jul och ett Gott Nytt År Och att allt löser sig 2021 så vi åter kan umgås.





Lucia

I Skåne Tranås har vi en lång tradition av Luciafirande.
I år är dock inte allt som vanligt.

Ungefär klockan 16:30 rullar en vagn med Lucia och
tärnor upp längs Arisabäcksvägen, gör några stopp
och fortsätter ner Gästgivarevägen för stopp vid
Norrevång för att till slut stanna på Torget.
Håll utkik - kom ut och vinka!



Christinehof Slott

16 nov. • 🌐



Ibland känns det riktigt trist att plocka ner en utställning för att ge plats åt en ny. Länge leve kopiorna - om mästersnickarna i Onslunda och Skåne Tranås är en utställning som vi vill att fler ska kunna få ta del av i framtiden. Därför har kulturföreningen Christinas Wänner skänkt alla utställningsveporna till Onslunda Hembygdsförening - en bättre plats för Länge leve kopiorna går inte att tänka sig; det var ju i Onslunda som de tjustiga möbelkopiorna tillverkades av företaget Gustavianska Möbler!



LÄNGE LEVE KOPIORNA!



Vi gratulerar grannbyn Onslunda!
Karin Sköld i Hembygdsföreningen berättar att man är väldigt glada och stolta över att få ta över veporna. Någon exakt plan för hur dessa ska visas finns ännu inte. Museet har legat lågt med utställningar på grund av coronan, men hemsidan är uppdaterad med många nya bilder och information.

Kanske kan det bli fråga om något bra samarbete framöver.

Mera om J.K Lindens möbeltillverkning och om Hilding Nilsson i Skåne Tranås finns att läsa i Tranesbladets aprilnummer 2017.

www.onslundahembygdsforening.se

Älskade julsnaps

I dessa tider då spritångorna står vida omkring.

Dricka brännvin?

I Sverige började man bränna brännvin på 1400-talet. Man tillverkade det på destillerat vin och det användes ursprungligen inte för förtäring. Man behövde brännvinet för kruttillverkning. Ingredienserna för krut var salpeter, kol och svavel. Kolet fanns i Sverige men de andra två importerades. Man blandade i ett tråg och fuktade massan med brännvin.

Det fanns i Stockholm en kruttillverkare, Tydeke Pulvermakare som förmodligen smakat på "thet brenthe win" och upplevt det som "uppkryande" och därför både tillverkat och sålt vidare till vänner och bekanta.

Han fick böter och förbud när Rådet upptäckt vad han höll på med, men då var det redan försent.

Brännvinet var upptäckt. 1479 försökte man med hot om stränga böter förbjuda försäljning av det brända vinet, men utan något vidare resultat. Nästan 20 år senare utfärdade man det första privilegiet att "holle ock skenckie brenth win" åt Corth Flaskedragare 1498. Dock var villkoret att i första hand förse stadens krutmakare med vad de behövde.



Aqua vitae - livets vatten

I slutet av 1400-talet började brännvinet att användas för medicinskt bruk. Även här var det stränga restriktioner. Endast vissa apotekare fick tillhandahålla det så kallade livselixiret. Genom tillsättning av örter, kryddor och diverse extrakt fungerade brännvinet som ett botemedel mot i princip alla sorters sjukdomar och bedrävelser. Ett av de äldsta tryckta recepten är biskop Peder Månsson Läkarebok från 1522. "Man skall taga lifsens vathin ock där lägga ört, krydda, rötter, frö, blomster eller annat lämpligt ock ställa glasen i solen tre timmar eller på lättare eld". 1589 utgav Johan III:s hovapotekare recept på två mixturer som kom att användas som universalmedicin i landet. Det ena hette "Aqua vitae contra oppositum" och var ett vindestillat på bland annat Angelikarot som



Malört

Artemisia absinthium
Skall enligt tradition plockas på Bartolomeinatten i slutet av augusti.



var svett drivande och därför ansågs verksamt mot pesten. Det andra hette: "Aqua vitae för förgifft och mångahanda sjukdomar" som användes förebyggande mot smitta. Bland alla dessa recept på Livets vatten omnämns många kryddor som vi idag känner igen bland de vanliga brännvinskryddorna, såsom anis, kummin, fänkål, körvel, isop och malört.

Älskade julsnaps

Varför skålar vi?

I början av 1500-talet var brännvinsbränningen i huvudsak koncentrerad till städerna. Svenska soldater på fälttåg i Ryssland påstås ha lärt sig tekniken att istället göra brännvin på säd. Detta var ju mycket enklare och billigare, så snabbt spred sig sprittillverkningen till landsbygden och allmogen. Gustav Vasa försökte kring 1550 att förbjuda tillverkningen på grund av missväxt med argumentet att mat är viktigare än brännvin. Det gick sådär kan man säga eftersom brännvinet både tillverkades och dracks i allt större överflöd. Man drack öl och mjöd precis som förr men nu skickades även brännvinsskålen runt. Finfolket var inte så förtjusta i att dricka ur samma skål som bordsgrannarna så man hade med sig en brännvinssked av ben eller silver. Allmogen tog efter detta, men deras skedar var oftast av horn eller trä. Man intog alltså brännvinet som soppa, därav ordet sup. Hundra år senare, på 1600-talet introducerades det som liknar vår skålsed. Nu hade alla var sin egen brännvinsskål att skåla i och oftast var syftet att ära de som inte kunnat närvara vid sammankomsten.



Brännvinsbordet

Brännvinsbordet var en "måltid" att samlas kring före middagen och hade ungefär samma funktion som våra dagars mingel eller fördrink med tilltugg. Skillnaden är att man drack mera och under längre tid. Brännvinsbordet serverades ofta flera timmar innan en middagsbjudning började, i väntan på att alla gäster skulle hinna komma fram med häst och vagn. Gästerna åt stående eller sittande med tallriken i knäet. Det bestod av fem delar, bröd, ost, fisk, kött och minst tre sorters brännvin. Brännvinsbordet skapades sannolikt på 1500-talet, hade sin absoluta storhet på 1700-talet och utvecklades under 1800-talets början till smörgåsbordet. Det är en unik svensk matkulturell egenhet. Många utländska resenärer berättar i brev och dagböcker om sitt möte med det svenska brännvinsbordet som de fann ovant och oftast vämjeligt. Smakerna och funktionen som måltidsinledning finns kvar i vår matkultur, men nu i lite nya former såsom sill- och snapsinledningen vid midsommar och julbord, S.O.S (smör, ost och sill), gubbröra, matjestyrt eller liknande.





Munkamöllan Logi

Munkamöllan Transegården



Festsalar & Konferens



Tiosken håller öppet till och med Luciahelgen, sen stänger man för lite semester och öppnar igen till Alla Hjärtans Dag 2021. -Tack för i år!



Tranésbladets fotograf var snabb i svängarna och lyckades både fånga "pellets mannen" Ohlsson, Munkamöllans vessla och ekorre på bild. Ohlsson och ekorren har tidigare siktats vid ett flertal tillfällen, men vesslan är ny på platsen. Vesslan är minst i familjen mårddjur och livnär sig huvudsakligen på oönskade gnagare. I dammen har algerna börjat ge med sig och en andhane har provsimmat omkring där. Levande fisk finns tydligen också och har setts slå i vattnet.



1971 återinvigdes Transegården med den nya tillbyggnaden Färgeriet. Invigningstalet hölls av Fornminnesföreningens ordförande agronom Gunnar Åkesson. På golvet låg heltäckningsmatta och möblemanget var i rödbok. För musiken till invigningen stod Birger Ehrnborn med orkester och det spelades potpurri av Vita Hästen samt wienervals.





Munkamöllan Logi

Munkamöllan Traneshgården



Festsalar & Konferens



På Munkamöllan har det julpyntats och här finns julkappar och decemberfynd att göra. Den traditionsenliga "Julefrokosten" är inställd, men är personal på plats så bjuds det på en kopp kaffe.

I november hölls tovningskurs med begränsat antal deltagare. Humöret var på topp som vanligt och alla var nöjda med både vistelse och kurs.



I samband med den planerade fotoutställningen med Kjell Eng's bilder på Traneshgården till Österlen Lyser, hade barnen Karin och Bo Eng enligt Kjells önskan förberett en överraskning i form av en gåva till TUF. Nu blev ju utställningen skjuten på framtiden, men överlämnandet av inte mindre än 10 000 kr till föreningen genomfördes. En välkommen gåva som alla är väldigt tacksamma för och som kommer Traneshgården till nytta, kanske som permanent fasadbelysning mot Torget.



Det skänktes även pengar i samband med Kjells begravning. En del av dessa har omsatts i en bänk till Kjells minne som kommer att placeras vid Traneshgårdens vägg med utsikt över affären.



Älskade julsnaps

Eva Ekeblad de la Gardie hade experimenterat några år med att försöka framställa brännvin av potatis som ju var en nyhet. 1746 körde storskalig sprittillverkning igång av mäsik gjord på kokt mosad potatis blandad med kornmalt. Spriten flödade. Man räknar med att det på 1830-talet tillverkades rejält mer än 100 miljoner liter per år i landet. I Sverige hade vi omkring 3 miljoner invånare. Nykterhetsrörelserna blev fler och de räddade nog många. En prästmans anteckningar från 1809 beskriver hur man måttfullt kan förhålla sig till brännvinet.



Konsten att hålla sig nykter

Varje man som vill föra en regelmässig diet i mat och dryck, tager sig följande styrketårar: Förutsatt att man icke svultit eller törstat den föregående dagen, besvärar man dagligen av slem i halsen, eller s.k tuppvar, varför man börjar efter uppvaknandet med "tuppsupen". Den kan tagas på sängen. En stund därefter och sedan man tagit en liten motion följer den uppfriskande "bäsken". Vidare en klar för att borttaga bäsakens eftersmak. Nu dricker man sitt caffè, varefter caffesupen ej förgätes. Vid frukosten tages "aptitsupen", "fisksupen" och "halvan". Nu inträder arbetstiden varunder endast fyllehundar supar. När middagen är serverad, tages "aptitsupen", och innan man skiljer sig från smörgåsbordet, "klacken". Därefter under måltiden supen på fisken, "halvan" och "tersen". På eftermiddagen, sedan man tagit sin middagslur, drickes caffè varefter caffesupen icke försummas. Den som ej dricker caffè, är berättigad att istället för caffè taga sig en klar. Därefter följa "seran", som näst aptitsupen är den angelägnaste. Nu har vi tedags, men en sann patriot dricker ej denna utländska dryck, som dessutom gör magen kvalmig, utan då man sätter sig till spelbordet, tar man sig istället en "spelsup". Därefter dricks toddy och mellan varje sådan är man berättigad till en mellanbindare och äro glasen ej alltför stora tages tre toddar, och följaktligen tages också två mellanbindare. Vid kvällsmåltiden de tre ordinarie måltidssuparna och då man stiger i sängen bör man ej glömma loppssupen och härmed är nu dagen till ända. Dessa 21 supar och 3 toddar äro en måttlig mans dagliga diet. Likväl kan den vid tråget och tröttande arbete förstärkas. Man uppfriskar sig då med "styrkesupen". Vad därutöver är, kan möjligen urarta till rummel och bör därför undvikas. I ovanstående äro emellertid ej inräknade kyrksupen, tankeställaren, handelssupen och släpsupen.

Älskade julsnaps



Nordiska Museet

Har en permanent utställning som heter "Dukade bord", måltidshistoria från 1500-talet och fram till våra dagar. I dessa coronatider håller museet stängt för fysiska besök, men erbjuder en mängd virtuella besök på hemsidan.

www.nordiskamuseet.se



Härlig är bäsken

(mel: "Härlig är jorden")

**Härlig är bä-äsken,
härlig är dess konsistens
Skönt är att njuta den än en gång**

**Genom att ta-aga
Bäsken av da-aga
Gå vi till Paradis med sång.**



Julens lycka

Några bitar pomero-skål, en stjärmanis, några kryddnejlikor, ett par hela korianderfrön, några myntablåd och ett par enbär om man gillar det, läggs i en flaska renat brännvin. Låt stå några dagar, smaka av och sila från kryddorna när du tycker det är lagom. Tillsätt eventuellt ett par sockerbitar.

Gamla tidningsklipp

Vid köp av CYKEL
Vill kvalitetsmerkerna Cresset, Hermes, Green, Apollo och Manark. Husvarna cyklar o. motorcyklar. Reparationer utföras omöygfärdigt. Reservdelar.

Yngve Svenssons Cykelaffär
Tel. 100 Skåne-Tranås.



Annonser från 1947

Kaffedöden omskrevs 1901

Ruth Jönssons Mjöl- och Charkuteriaffär
rekommenderar sina förtärliga mjölk-, ost-, smör- och charkuterivaror. — Tel. 25 Skåne Tranås.

Ej blott till fest
utan året runt handlar Ni alltid bäst hos

EINAR ENG, Sk. Tranås
Telefon 27.



Kaffeförgiftning? Härom dagen afled efter en längre tids sjuklighet en gift kvinna i Efverlöf i Skåne.
Den döda var en ovanligt ifrig kaffedrickerska, som i sina välmaktsdagar kunde konsumera dussintals koppar af denna dryck pr dag.
Denna omåttliga kaffeförbrukning gjorde, att hon omsider förlorade all aptit till annan föda, och snart lefde hon uteslutande på kaffe, blef blek och mager och omsider så matt och sjuklig, att hon ej mera förmådde lämna sin säng, där hon nu i öfver ett års tid varit fjättrad utan att vara egentligen sjuk, tills härom dagen döden befriade henne från hennes lidande.

Tranås Gästgivaregård
Tel. 24 Sk. Tranås — rekommenderas. Innehavare: J. H. ANDERSSON.
Vällagad god mat, öl, kaffe och bakdrycker.



Bilar och leksaker på Joneborg i Skåne Tranås

Ett 50-tal Volvobilar och andra var och en med sin historia. En stor samling av BRIO träleksaker. 50-tal trambilar av olika fabrikat, leksaksbilar, radioapparater, lanthandel samt mycket annat från svunna tider samlat på 1500m².

Vi har endast bokade visningar.

Kontakta Johan Rudbäck på johan@joneborg.se eller 0725-77 38 41





Klipp ut annonsen, lämna in vid ett köp och erhåll

Julklappar för alla smaker, mjuka & hårda saker!



Namn: _____

Ort: _____

Tel. nr: _____



sahlins-tomelilla.se

0417-10500

Går ej att kombinera med andra rabatter eller erbjudande
Gäller t.o.m. 31/12



VÄXTKRAFT
ROSENHAGEN

En riktig plantskola på Österlen i Skåne Tranås!

www.vaxtkraft.se

0417-20160

För aktuella öppettider, se vår facebooksidea.



Vi önskar alla våra
kunder en riktigt
God Jul



Närmast stundar:



13 december - rullande Lucia från 16:30

5 mars - Självständighetsdagen
Byn firar 9 år som egen postort, flaggdag.

15 mars - Årsmöte mer info kommer.

27 mars - Bröllopsrundan Österlen
med mäsas på Tranesgården.



Loppissaker kan lämnas under hela året.
ALLA är välkomna att hjälpa till med TUF:s arrangemang
eller vara med i styrelsen.

Information på
www.skanetranas.com
och på anslagstavlan

Anmäl dig till [maillistan](#) så får du mer info om allt som händer i byn!
Kontakta Johan Rudbäck 0725-77 38 41 johan@joneborg.se
Både TUF, Munkamöllan och Tranesbladet finns på Facebook.

Värdekupong

Gårdsbutiken
Ingelsta Kalkon



Gäller ej restaurang eller catering. Kan ej
kombineras med andra rabatterbjudanden.
Giltig t.o.m den 1 januari 2021

Namn.....

Tel.....



*Vi önskar alla våra
kunder en riktigt
God Jul*

INGELSTA KALKON
din lokala matleverantör

Lunch - catering - delikatesser

Gårdsbutiken på Österlen
tel: 0414-285 24

www.ingelstakalkon.se