

Upptecknaren

Nytt från Folklivsarkivet

Nr 3 December 2005



Redaktörer: Charlotte Hagström och Göran Sjögård
Layout: Göran Sjögård
Folklivsarkivet Lund 2005
ISSN 1652-5086



LUNDS
UNIVERSITET

Innehåll

- 3 Förord
Göran Sjögård
- 4 En lektion om Blåkulla. Blivande lärare i arkivet
Charlotte Hagström
- 7 Mejeridokumentation. Ett aktuellt tema
Göran Sjögård
- 16 Middagstips och menyer. Folklivsarkivets recept-
samlingar
Charlotte Hagström
- 20 Milstolpar i Mandelgrenska samlingen
Göran Sjögård
- 28 Fem dagar i Sarajevo
Charlotte Hagström

Förord

Göran sjögård

Detta nummer av Upptecknaren behandlar ett par projekt som Folklivsarkivet bedriver samt ett par exempel ur våra samlingar. I förra numret hoppades vi att hinna med en tydligare årsrapport om verksamheten men tyvärr hann vi inte få den färdig. År 2005 har tre frågelistor gått ut till våra fasta meddelare. Luf 217, *Ordet är mitt - tankar om skrivandet*, Luf 218, *Träd* samt Luf 219, *Ljud och ljud*.

I Folklivsarkivets inre verksamhet pågår arbetet att digitalisera arkivhandlingarna och ge service åt allmänheten och studenterna. Den verksamheten skall underlättas av digitaliseringen. Skanningen av fotografier pågår och vi har kommit en god bit på väg med skanningen av uppteckningar och frågelistsvar. Delvis bekostas arbetet som ett arbetslöshetsprojekt. En del av de allra äldsta uppteckningarna som innehåller kulturhistoria och folklöre kan komma att bli publicerade på webben om det tillåts enligt personuppgiftslagen och sekretesslagen. Inskanningen av Mandelgrens bilder har fortsatt tack vare Höganäs utvecklingscentrum. Vi på arkivet har dock svårt att hinna ifatt att registrera alla bilder som gjorts.

En tråkig händelse var att den webbserver som möjliggör sökning ur arkivsamlingarna på Internet blev hackad i slutet av sommaren. Vi kommer snart att återstarta denna service. Vi har arbetat på att göra datorn säkrare mot intrång. Detta arbete har tagit tid eftersom vi inte har möjlighet att köpa in extra arbetskraft.

En lektion om Blåkulla. Blivande lärare i arkivet

Charlotte Hagström

Till Folklivsarkivet kan man komma av många olika anledningar. Hembygdsvetenskapare söker vanligen information om en viss socken eller ort, studenter letar material till uppsatser. Forskare vill ha hjälp antingen med att finna redan insamlat material till sina forskningsprojekt eller med att samla in nytt. Släktforskare vill veta mer om de miljöer deras anfäder levde i. Andra besökare är ute efter information om ett visst ämne, en viss plats eller en viss företeelse.

Ytterligare en återkommande grupp besökare under senare år är blivande lärare från lärarhögskolan i Malmö. I deras fall beror besöket på att de läser en kurs som heter "Den lilla historien" och som initierats av arkivpedagogerna Karin Sjöberg och Kerstin Martinsdotter hösten 2002. De är verksamma vid Skånes arkivförbund respektive Malmö Stadsarkiv, två arkiv som Folklivsarkivet även i andra sammanhang samarbetat med. Syftet är att studenterna ska få kunskap om vad som ryms i några olika arkiv och pröva hur arkivmaterial av olika slag kan användas i deras framtida undervisning. Detta moment i utbildningen består av att förbereda ett tänkt lektionspass eller övningsuppgift för elever som bygger på material de funnit i arkiven. En del av de blivande lärarna kommer att undervisa barn i lågstadiet, andra gymnasister och såväl upplägg som material måste därför anpassas till den tänkta målgruppen. Studenterna delas in i grupper och för vissa ingår alltså ett besök vid Folklivsarkivet.

Besöket brukar inledas med en visning av arkivet: vad är detta för slags arkiv, vad finns det för materialkategorier, hur ser materialet ut och varför finns det över huvud taget samlat här? Därefter arbetar studenterna med material rörande det ämne de valt. Det kan vara allt från folkmedicin till folktro och inleds vanligen med att man letar i arkivregistren, såväl i de gamla kortlådorna som i databasen. Har gruppen till exempel valt att planera en lektion om påsk seder förr och nu för 2:a-klassare börjar arbetet med att antingen söka på ordet "påsk" i databasen eller att gå igenom de kortlådor som innehåller förteckningar över uppteckningar som handlar om påsk. Dessa är uppställda under rubriker som "Häxor och Blåkullafärder", "Påskäggs" och "Påskbrev, utklädning, upptåg". En fördel med att söka i arkiv-

lådorna är att man under letandet hittar nya uppslagsord och infallsvinklar som man kanske inte tänkt på tidigare. Datorn följer ju bara de kommandon man ger den och letar därmed enbart på ord som innehåller ordet "påsk". I arkivlådorna finns däremot, under rubriken "påsk", även andra uppslagsord som har med ämnet att göra.

När studenterna hittat tillräckligt många uppteckningar som verkar intressanta för ändamålet gör de en beställning. I databasen och arkivlådorna finns endast sammanfattningar av uppteckningarna medan materialet, som förvaras i källararkiven, hämtas fram av personalen. Detta kan bestå av allt från korta anteckningar till långa berättelser, intervjuer och svar på frågelistor. Studenternas uppgift är sedan att läsa igenom uppteckningarna, välja ut ett antal som de kan använda i sin planerade undervisning och fundera över hur detta ska ske. Efter besöket skriver de så en redovisning där de ska visa hur arkivmaterialet kan kombineras med till exempel fack- och skönlitteratur, film, eventuella studiebesök och utflykter som passar den aktuella åldergruppen. Arbetet ska ha en klar koppling till den kursplan som gäller för de tänka eleverna och kunna fungera som en riktig lektion eller arbetsuppgift.



Lärarstudenter i arbete. Foto: Kerstin Martinsdotter, Malmö Stadsarkiv.



I samband med påsken 2004 gjorde en grupp förstaklassare studiebesök vid Folklivsarkivet. Charlotte Hagström berättade om påsk seder förr och nu och eleverna ritade teckningar på temat påsken som sedan arkiverades.

Folklivsarkivets del i undervisningen av de blivande lärarna består huvudsakligen i att presentera arkivet och tillhandahålla material. För handledning och examination står studenternas lärare. Men många gånger leder en fråga om i vilken arkivlåda man hittar material kring till exempel bot mot tandvärk till intressanta, och även för arkivarien tänkvärda, diskussioner om allt från pedagogik till samhällsförändringar. Många av studenterna har spännande idéer om hur materialet i arkivet skulle kunna användas i undervisningen och kopplas till elevernas egen situation. Engagemanget hos många av dessa blivande lärare är stort och förhoppningsvis kommer åtminstone en del av dem att i framtiden använda sig av Folklivsarkivet, antingen som utgångspunkt för att förbereda lektionspass eller genom att ta med sina elever på studiebesök och låta dem arbeta med materialet.

Mejeridokumentation. Ett aktuellt tema

Göran Sjögård

Mejeriernas historia har blivit aktuell för kulturminnesvården i Skåne. Regionmuseet bedriver i anslutning till sin industriminnesdokumentation en inventering av alla kvarvarande mejeri-byggnader. En rapport har nyligen blivit färdigställd och finns tillgänglig hos landsantikvarien. Även hembygdsrörelsen är intresserad av att bevara minnet av de många små mejerierna som förr låg tätt utspridda i landskapet. Folklivsarkivet har en hel del uppteckningar om mejerier och vi hoppas även att kunna delta i fortsatt dokumentation med inriktning mot de som arbetade på mejerierna och mjölkprodukternas historia.

Mejerier grundas

Mjölkhanteringen skedde före industrialismen i bondekulturens självhushåll med viss lokal avsalu på varje gård. Reformen inom jordbruket på 1700-talet och början på 1800-talet ledde till att boskapsskötseln och därmed mjölkproduktionen ökade. Godsen började på 1700-talet inrätta särskilda lokaler för mjölkförädling, s.k. holländerier. Under 1840-talet invandrade mejerikunniga personer från Holstein till Sverige och bidrog till utvecklingen av en mejeriindustri som började vid de skånska godsen. En viss mekanisering infördes som att smörkärnan drevs av en hästvandring. Produktionen av smör var inriktad på export. På 1860-talet förbättrades framställningstekniken och antalet gårdsmejerier ökade. Den inhemska konsumtionen ökade på grund av att industrialiseringen ledde till att det blev fler konsumenter som inte var knutna till lantbruket. När spannmålspriserna sjönk på 1870-talet började även de mindre lantbrukarna med mjölkproduktion. Under 1800-talets andra hälft grundades privata mejerier som köpte mjölk av lantbrukarna, s.k. uppköpsmejerier. De första uppköpsmejerierna var små anläggningar som utrustningsmässigt närmast kan liknas vid ett storkök utan särskilda mekaniska hjälpmedel. En person berättade att uppköpsmejerier växte som svampar ur jorden på 1880-talet.

En del av dessa mejeriföretag var små och det uppstod en konkurrens mellan dem som ibland ledde till dålig kvalitet på sådana produkter som smör. Samtidigt grundades mejerier av utbildade mejerister. En del av dessa var inflyttade från Danmark

där utvecklingen av en livsmedelsindustri hade kommit längre än i Sverige. I Skåne ledde utvecklingen till att de privata mejerierna betalade allt lägre priser för mjölken. I slutet på 1800-talet tyckte lantbrukarna att de skulle vinna ekonomiskt på att äga mejeriet gemensamt i ett s.k. andelsmejeri. Det innebar att inkomsten delades i förhållande till mängden mjölk som varje lantbrukare levererat.

Andelsmejerier

Idéen att driva mejerier och andra lantbruksindustrier som t.ex. slakterier som andelsföreningar kom även den från Danmark där den första andelsmejeriet på Fyn startade 1875. 1878 utvecklade Gustaf de Laval och dansken L.C. Nielsen oberoende av varandra de första kontinuerligt arbetande separatorerna, som möjliggjorde både snabbare och effektivare separationer för att utvinna grädde. Den introducerades på 1880-talet och underlättade utvecklingen av en industriell mejeriindustri inom andelsrörelsens form. Den omständliga dygnslånga gräddsättningen som skedde i särskilda behållare med kylning av rinnande vatten ersattes med en kontinuerlig avskiljning av grädden från skummjölken. Konstruktören förbättrade den och omkring 1890 kunde den behandla 1,5-2 ton mjölk per timme. Mejerierna kunde därmed ta hand om allt större volymer. Samtidigt mekaniserades mejerierna genom att pumpar, separatorer, smörkärnor och annan utrustning drevs av ångmaskiner via remdrift. För att mjölken skulle få bättre hållbarhet och för att döda tuberkelbakterier upphettades den i en grytpastör. Under kontinuerlig omrörning värmdes mjölken via ånga i ett mantlat kärl.

Hvilans andelsmejeri grundades 1890 och anses vara Sveriges första men samma år bildas även andelsmejeriet i Borby. Ibland byggdes ett andelsmejeri som konkurrerade med det privata uppköpsmejeriet. Vid andra tillfällen köptes det privata upp av andelsföreningen och mejeristen följde med och blev anställd av föreningen. Möjligheten att bilda en förening och grunda ett gemensamt mejeri medförde att antalet mejerier ökade. Varje socken eller samhälle med självaktning skulle ha ett eget mejeri. Utvecklingen tog fart under 1890-talet. Mejerierna innebar ett uppsving för kreatursskötseln och lantbruket i allmänhet. Mjölkleveranserna medförde regelbunden inkomst. Lantbrukarna investerade i fler kor och köpte kraftfoder. Det var viktigt för andelsföreningen att antalet mjölkkor räckte för att driva ett mejeri. När Årrods mejeri skulle bildas 1917 räknades först intressenternas kor och de kom fram till 90 st. vilket bedömdes

ge bärighet för mejeriet. I Skånes skogs- och risbygder bröts ny mark för odling som även förbättrade möjligheten att öka antalet kreatur. Mejeriet återsände skummjölk och kärnmjölk (som blev över vid osttillverkningen) till lantbrukarna som de kunde använda för uppfödning av kalvar och som foder till svin vilket gjorde att fläskkött liksom smör blev en allt viktigare handelsvara som även gick på export till England och Tyskland. Smöret svarade i slutet av 1890-talet för mer än 10 % av det svenska exportvärdet och Sverige var vid sekelskiftet en av världens mest ansedda smörexportörer.

Samverkan och rationalisering

Exporten av smör var viktig både för Danmark och Sverige. Skåniskt smör skeppades till England via Danmark utan att ursprunget angavs och köptes i England i tron att det var danskt. 1901 införde danskarna lurmärket som kvalitets och ursprungs-beteckning. År 1904 infördes runmärkningen som en motsvarande svensk beteckning. För att organisera smörförsäljningen till England bildades 1906 Skånska smörexportföreningen som också arbetade för att garantera en hög kvalitet på exportsmöret. Denna förening övertogs 1935 av Svenska Mejeriernas Riks-



Forntida associationer marknadsförde både danskt och svenskt smör.

förening (SMR). Den internationella jordbrukskrisen under 1930-talets början ledde till överproduktion och fallande priser. Därför bildade mejerierna regionala och nationella intresseorganisationer bl.a. SMR år 1932. I Skåne tillkom 1931-1932 Nordvästra Skånes mejeriförbund, Nordöstra Skånes mejeriförbund, Sydvästra Skånes mejeriförbund och Sydöstra Skånes mejeri-

förbund. Tillsammans med staten utarbetade SMR ett prisregleringssystem för att förbättra jordbrukarnas ekonomiska villkor.

På 1930-talet inleddes en omfattande strukturomvandling som ledde till att många små mejerier lades ned. Förutsättningen för 1930-talets snabba centralisering och storskalig produktion av mejerier i lantbrukskooperationens regi var den nya teknologin med pastörisering i slutna system och förbättrade lastbilstransporter. Nedläggningarna påskyndades av 1937 års mejeristadga, vars krav på hygien och renlighet tvingade många små mejerier att välja mellan nedläggning eller stora investeringar. Apparatur och ledningar började tillverkas i rostfritt stål vilket gjorde det möjligt att diska och desinficera med lut. På 1940-talet började de första stormejerierna byggas och avvecklingen av de små mejerierna påskyndades. Under 1950-talet började man att hämta mjölk varannan dag med tankbil. Det gjorde att den utrymmeskrävande och bullriga hanteringen av mjölkkanor upphörde. Utvecklingen av en plastbelagd kartongförpackning omkring 1960 underlättade hanteringen av mjölk och grädde ytterligare. 1964 bildas Skånemejerier med tanken att skapa en mejeriförening för hela Skåne. När fusionen med Helsingborgs Mjölcentral genomfördes 1991 bildades det nuvarande Skånemejerier.

Självhushåll

Smör och osttillverkning hade förr bedrivits inom självhushållet men när mejerierna bildades övertog de i allmänhet tillverkningen helt och hållet berättar Folklivsarkivets uppteckningar. Trots allt överlevde en bit in på 1900-talet en viss produktion på gårdarna av smör och ost. Det berättas att det bl.a. berodde på att gården låg långt ifrån ett mejeri. En del av dessa produkter såldes på marknader och till en fast kundkrets av privatkunder som förmodligen sökte det exklusiva eller för känslan av en samhörighet med en äldre tradition. Lantbrukarna som körde in till den närmaste staden eller tätorten hade med sig mjölk som såldes till privathushåll och hökerier. På vissa håll var det järnvägen som öppnade möjligheten till en ökad handel. Från S:t Olof i östra Skåne berättas att när järnvägen öppnade började en uppköpare från Tomelilla köpa upp smör, ägg och kycklingar och transportera det med järnväg ända till Stockholm (Luf M 12065). Det förekom även en bit in på 1900-talet att lantbrukare skaffade en handseparator. En lantbrukare berättar att han och andra bönder skaffade den under första världskriget och själv använde han den till 1927. Det lönade sig ekonomiskt för lantbrukarna att behålla

mjölken på gården under första världskrigets krisekonomi istället för att leverera mjölk till ett mejeri.

Andelsmejeriet grundas

Muntliga berättelser vittnar om hur det gick till när andelsföreningarna grundades. Ibland kungjordes det från predikstolen i kyrkan att traktens bönder var inbjudna för att bilda en andelsförening. Det kunde säkert uppstå en konkurrenssituation mellan de som grundade privata uppköpsmejerier med goda ekonomiska inkomster som en följd och de övriga lantbrukarna som saknade de ekonomiska möjligheterna eller inte var tillräckligt förutseende. Det fanns säkert en vilja bland många lantbrukare att frigöra sig från det ekonomiska inflytande som storbönder och godsägare hade haft sedan lång tid tillbaka.

I Hagestad på Österlen levde under 1800-talets andra hälft en driftig lantbrukare vid namn Lars Pehrsson som startade ett mejeri och arrenderade ut det till en dansk mejerist. Han beskrivs av en meddelare som en klok hushållare *som alltid snokade reda på vad som lönade sig bäst och var före alla andra med att införa nyheter i jordbruket. Han var rik och skulle ha ansetts som en hyvens man om han inte hade varit så snål mot sitt tjänstefolk.* Det lär ha förhållit sig på det viset att bönderna i trakten hade byggt ett mejeri genom att gemensamt köpa in mark och byggmaterial. Bönderna blev oense och mejeriet övertogs av Lars Pehrsson omkring 1882. Hans uppköpsmejeri fortlevde några år in på 1890-talet men så tyckte bönderna i trakten att det var helt galet att mejeristen skulle tjäna pengar på att hålla svin som levde på den skummjölk som bönderna själva borde ta hand om. Så grundades Löderups andelsmejeri 1896 vid Löderups järnvägsstation som hade tillkommit 1894. Efter detta blev svinproduktion en växande näring i denna trakt (Luf M 12099).

När plats skulle väljas för mejeriet var transportmöjligheten viktigt och de förlades gärna vid en betydelsefull korsväg eller i närheten av järnvägen eftersom det före kylteknikens utveckling var viktigt att transporter inte tog längre tid än absolut nödvändigt. En annan viktig faktor var tillgång till vatten som behövdes för tillverkningsprocessen, kylning och rengöring. För kylningen krävdes särskilda isdösar eller ishus med isolerade väggar. Ritningar till mejeriet utfördes av arkitekter men Hushållningssällskapet i länen hade mönsterritningar som byggmästaren kunde använda. Flera mekaniska verkstäder levererade mejerimaskiner och ångmaskiner. Carl Holmbergs mekaniska verkstad i Lund hade licenstillverkning av AB Separators

produkter. Mejerimaskiner och redskap såldes av en specialbutik, Rudelius och Boklund i Lund. Enligt uppgift har Trelleborgs gummifabrik tillverkat komponenter av gummi.

Personalen på mejerierna leddes av mejeristen. Denne hade en fast lön och provision på mängden tillverkat smör. Dessutom fri bostad och fria mejeriprodukter. Mejeristen anställde och betalade sina anställda. På förslag av Svenska mejeriföreningen år 1919 började mejerierna att betala alla sina anställda. Mjölknings- och omhändertagandet av mjölken samt ost- och smörtillverkning var kvinnornas ansvar både på bondgårdarna och på gods. Även när mejerier grundas anställs många kvinnor eftersom de hade kunskaper som inhämtats i barndomen. En del av dem blev mejerister och mejeriföreståndare men vanligen kallades de mejerskor. Mejeristutbildning började i Alnarp och Ultuna 1883. Industrialiseringen, mekaniseringen och den formella yrkesutbildningen på Alnarp där den högre kursen var förbehållen männen medförde att allt fler män tog över arbetsuppgifterna och fick monopol på yrket som mejerist. Förutom mejerister och mejerskor krävdes grovarbetare för tyngre arbetsuppgifter som t.ex att såga isblock till isdösen. Varje lantbrukare levererade råmjölk och hämtade skummjölken från mejeriet men det berättas också om att mjölkproducenterna bildade körslag för att gemensamt sköta transporterna. Det förekom även att man använde mjölkskjutsar som fick lämna in anbud på körningarna.



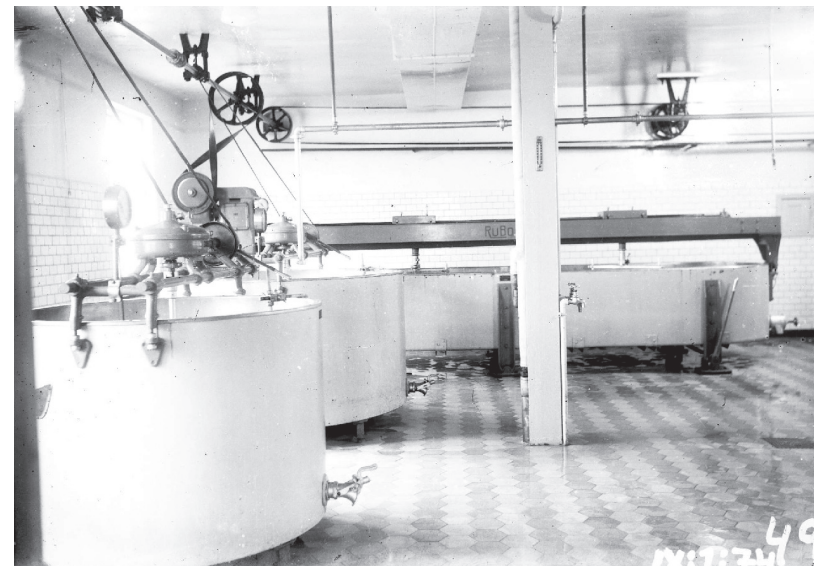
Transport Böringe mejeri omkr 1930. Foto Martin Svensson.

Transporterna och folklivet runt mejeriet ledde till att det blev en mötesplats i bygden. I slutet på 1920-talet kom lastbilen men hästskjutsar förekom i enstaka fall en bit in på 1950-talet.

Ostillverkning

Flera mejerier slog sig på osttillverkning men det var inte alla lika ekonomiskt betydande som smörproduktionen. Mejeristen eller ostmästaren prövade sig fram för att få den bästa produkten och det sägs att det fortfarande finns recept som förvaras inlåsta. Skåneländska Gastronomiska Akademien, som Folklivsarkivet har samarbetat med i flera år om bl.a. insamling av handskrivna kokböcker, är intresserade av en fortsatt dokumentation om skånsk ostkultur.

Vid osttillverkningen, ystningen, konserveras huvuddelen av mjölkens näringsämnen. Mjölkens fett och mjölkproteinet kasein anrikas, samtidigt som vatten och vattenlösliga ämnen avgår genom vasslen. Osttillverkningen inleds med att fetthalten anpassas efter mjölkens kaseinhalt. Med hjälp av löpets proteinspjälkande enzymer koagulerar (stelnar) mjölken. Det bildade koaglet bearbetas med omrörning och värmning. Ostmassan bildar under denna process små ostkorn av ca. en centimeters storlek, samtidigt som vassle avskiljs. Vasslen består av vatten och vattenlösliga proteiner, laktos samt en del mineral och vitaminer. Ostkornen pressas samman i ostformar. Beroende på till-



Böringe mejeri i slutet på 1920-talet. Foto Martin Svensson.

vägagångssätt kan ostar med olika pipbildning framställas. Efter pressning saltas osten i saltlake och torkas någon dag. Osten skyddas under sin fortsatta hantering mot uttorkning och mögelangrepp genom att ytbehandlas med vax eller paraffin. Därefter lagras osten från några veckor upp till ett år då temperatur och luftfuktighet kontrolleras enligt ett speciellt schema för varje ostsort. Ostmästarens yrkeskunnighet har stor betydelse för den färdiga ostens smak och kvalitet och ger stort utrymme för att olika mejerier kunde utveckla särskilda ostspecialiteter.

Bygdefotografen Martin Svensson i Börringe (1887-1951) vars glasplåtar förvaras på Folkklivsarkivet fotograferade både exteriören och interiören på Börringe mejeri. Bilderna visar bl.a. maskinerna där ostmassan bereddes och mejeriet hade en särskild ostmästare. Restprodukterna hälldes enligt uppgift direkt ut i den närbelägna Nötesjön så att vattnet var rent grönt. Industriproduktion riskerar alltid att leda till miljöproblem och man tvingades vara rädd om det vatten som behövdes i tillverkningsprocessen. Hammenhögs mejeri använde en källa i närheten som vattentäkt. Till avlopp användes den lilla Hannasån och det olämpliga i detta påtalades av provinsialläkaren först 1958. I Börringe började arbetsdagen för mejerieleven att ro över Böringsjön för att hämta vatten ur en källa efter vattem som ansågs väldigt fint.

Mejeridokumentation

De skånska mejeriarkiven finns på Landsarkivet i Lund och består av drygt 180 st. och täcker perioden 1872-1991. De gallrades av föreningarna redan före överlämnandet till Landsarkivet. Därför saknas viktiga handlingar som berättade om människor och produkter. Det är därför angeläget att med hjälp av intervjuer och privata handlingar samt fotografier dokumentera mejeriernas verksamhet, arbetsliv och historien bakom de olika produkterna. Om ni känner personer som känner till och kan berätta om verksamheten hör gärna av er till Folkklivsarkivet. Denna uppmaning gäller även er som bor i landskap norr om Skåne där det också finns en liknanden mejerihistoria att bevara för framtiden. Det gäller inte minst Halland vars mejerihistoria överensstämmer med Skånes. Småland och Öland hade också många små mejerier förr i tiden och på flertalet lantbruk hade man mjölkkor. En särskild frågelista kommer att finnas tillgänglig på Folkklivsarkivets hemsida. Se även Luf 212. "Mjölken och jag" från år 2003 som är inriktad mot konsumtionen av mjölkprodukter.

Litteratur

Grahn, Bertil: Den skånska mejerinäringens arkiv. En lägesrapport, sept. 1992. *Ale* 3;1992.

Grahn, Bertil: Skånsk mejerihistoria, En överblick. *Ale* nr 4, 2003.

Israelsson, Carin: *Kor och människor*, Nötkreatursskötsel och besättningsstorlekar på torp och herrgårdar 1850-1914. 2005.

Jönsson, Håkan: *Mjolk - en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. 2005.

Kullberg, Sven Gunnar: Årrods mejeri 1917-1967. *Gärds Härrads Hembygdsförening, Årsbok* 1992.

Pettersson, Jan Erik: Då böndernas mejerier lades ned. *Historisk tidskrift* 1;1983.

Philipsson, Håkan: Mejeriets tid är förbi. *Bjärebygden* 1991.

Sommestad, Lena: Från mejerska till mejerist, *Historisk tidskrift* 1;1987.

Sommestad, Lena: *Från mejerska till mejerist*. En studie av mejeriyrkets maskuliniseringsprocess. 1995.

Svensson, Sigfrid: Rike Lars Pehrsson i Hagestad. *Borres bygd*, Några berättelser från Österlen. 1966.

Åkesson, Gunnar: Andelsmejerierna hundra år. *Österlen* 1990.



Mejeristens tjänstebostad i Höör uppförd 1896. Foto taget 1974 vid byggnadsdokumentation utförd av Folkklivsarkivet.

Middagstips och menyer. Folklivsarkivets recept- samlingar

Charlotte Hagström

Mat och måltider är ämnen som många etnologer intresserat sig för. Otaliga texter om allt från blodkorv och barkbröd till kaffe och kräfter har under årens lopp producerats, inte minst vid institutionen i Lund. Mat spelar en central roll i människors liv och är mycket mer än bara något vi behöver för att överleva. Vad, när och hur man äter, och inte minst med vem och varför, är kulturbundet och föränderligt. Människors förhållningssätt till mat, i nutid såväl som dåtid, är frågor som engagerar och bildar utgångspunkt för många studier.

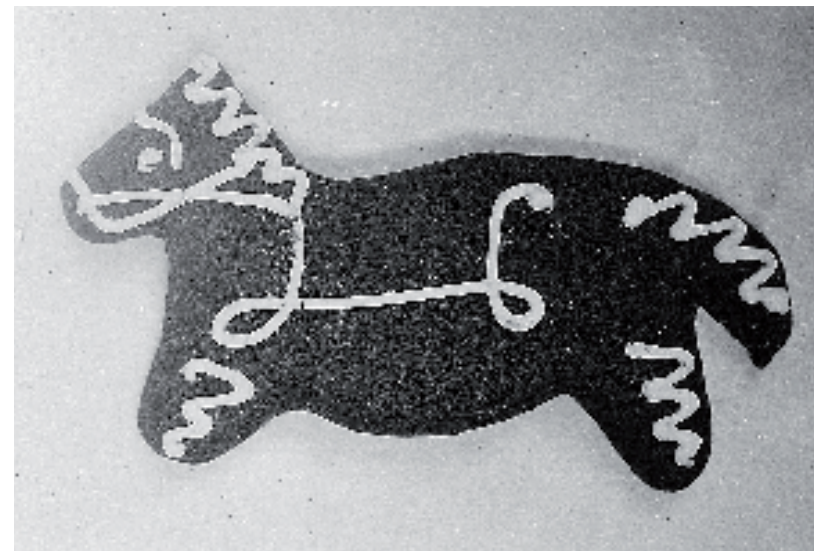
Visserligen har forskningen resulterat också i en och annan kulturhistorisk kokbok, till exempel *Skånsk mat & Kultur* (1996) och *Året om med skånsk mat & kultur* (2001) som förre arkivchefen Anders Salomonssons skrev tillsammans med kocken Sam Hellhager. Vanligen har dock texterna framför allt ett kulturanalytiskt och historiskt perspektiv och några recept brukar inte ingå. Men den som är intresserad av att få veta mer om hur man tillagar alla dessa rätter, vilka ingredienser som ingår och i vilka proportioner, hur varm ugnen ska vara och hur länge man ska röra i såsen har alla möjligheter att få veta det: på Folklivsarkivet finns recepten.

Vare sig man är intresserad av sillsoppa eller älgstek, vill ha middagstips för det lilla hushållet eller har tillgång till ett slottskök finns sannolikt något som passar. I det så kallade A-arkivet, avskriftsarkivet, finns mängder av receptböcker och receptsamlingar men också matsedlar och menyer. De är registrerade och sökbara via dator där man får en kort beskrivning av innehållet i respektive arkivpost. Nummer A 6047 är till exempel en receptbok som ”användes vid Lunds praktiska hushållsskola 1916, och innehåller kakrecept, för- och efterrätter samt konservering”. A 5544 är en receptbok ”upphittad i en i en rivningsfastighet på Lilla Södergatan ungefär i slutet av 1970-talet”. Där finns recept på ”kakor, kringlor, kaffebröd, soppor, puddingar, gelé, pastejer, kemisk blekning”. A 5067 består av en receptsamling och autentiska menyer och har skänkts av en släkting till författaren, som föddes omkring 1880. ”Hon har va-

rit elev på Hotel Kramer och Vanås och tydligen haft anställning på många slott och herresäten”. I arkivposten nämns både älgjaktmiddag och landstingsmiddag.

Vissa av receptsamlingarna och -böckerna har skänkts till arkivet på eget initiativ av givarna. Det stora flertalet är dock insamlade i samarbete med Skåneländska gastronomiska akademien 1996-1997. För närvarande pågår arbete med ett material som samlades in genom tidningen Lands ”receptstafett” vid mitten av 1970-talet. Det är ett omfattande material som innehåller allt från bakverk och drycker till grönsaksrätter och stuvningar.

Att registrera alla enskilda recept skulle ta alltför lång tid och samlingarna är därför inte i någon större utsträckning sökbara på specifika rätter. Däremot finns, som framgår av exemplet ovan, en ungefärlig beskrivning av innehållet. Det är alltså möjligt att söka på ”kakor” eller ”kringlor” men däremot inte på ”brysselkex” eller ”prinsesstårta”. Söker man ett speciellt recept kan detta system förstås vara frustrerande eftersom det betyder att man kanske måste bläddra igenom flera receptsamlingar innan man eventuellt hittar det man söker. Det har dock den fördelen att man under letandet hittar mängder av spännande recept som man inte hade en aning om existerade! Istället för att hitta den kaka mormor alltid bakade hittar man kanske någon annans mormors kaka som visar sig vara minst lika god...

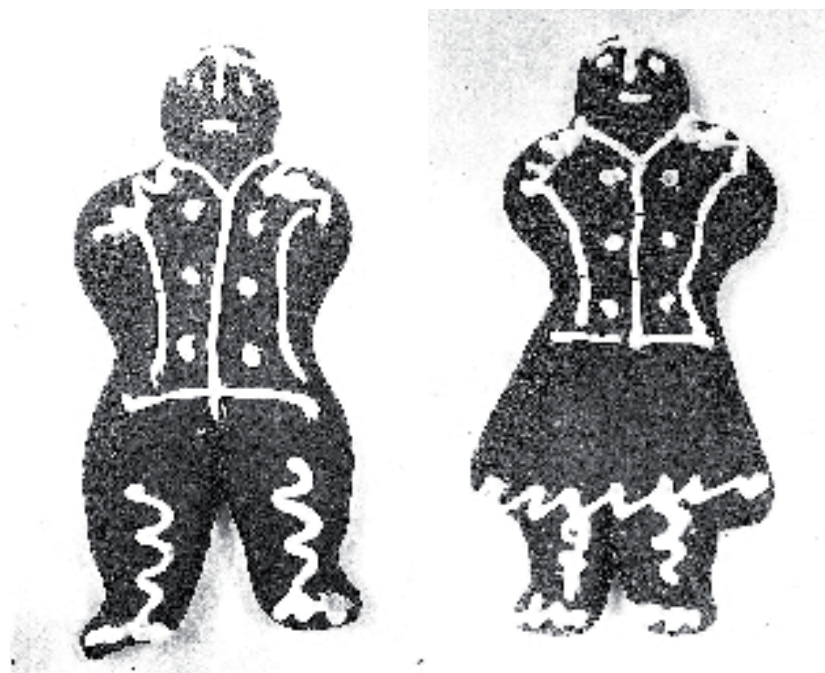


Folklivsarkivet tar gärna emot fler äldre receptsamlingar. Materialet blir värdefullare ju fler uppgifter som finns om den som skrivit det, så vet man namn, yrke och ungefärligt födelseår är det en fördel. Om samlingen sammanställts eller använts på en viss plats eller i ett visst syfte är det också bra om det framgår. Även menyer och matsedlar från krogar och storkök efterlyser vi.

Avslutningsvis presenterar vi här några exempel på recept som finns i samlingarna, valda på måfå.

Kokta kringlor, ca 75 st

Gör en vanlig vetedeg av ½ liter gräddmjölk (vanlig mjölk duger också), 2 ½ dl strösocker, 1 tsk salt, 1 ägg, 200 gr smör eller margarin, 75 gr jäst, vetemjöl till en rätt så fast deg. Degen arbetas kraftigt tills den är blank och smidig. Låt jäsa. Tag upp den jästa degen och arbeta den kraftigt på bakbordet. Forma degen till långa längder, som delas i bitar. Arbeta degbitarna och forma dem till smala kringlor. Se till att kringlorna får så stora hål att inte kringlehålen jäser ihop. Kringlorna lägges på bakduk, med



Denna och föregående sida visar julbröd från S F Carlssons bageri i Kalmar 1930-1931.

kringleändarna på uppsidan. Då de är jästa trycks kringleändarna till med en gaffel. (Detta för att de inte ska gå sönder i kokningen). Kringlorna lägges i kokande vatten (ca 5 st åt gången) och tages upp med hålslev så snart de flyter upp till ytan. (detta brukar endast ta några sekunder). Lägg på varm smord plåt. Låt eventuellt vatten rinna av plåten. Grädda dem gyllenbruna i varm ugn ca 250 grader. Obs! Kringlorna ska inte smörjas, varken före eller efter gräddningen. De blir blanka ändå, bara degen arbetas ordentligt.

Pumpapannkakor

½ kg pumpa, ½ l surmjölk (filmjölk), ½ tsk bikarbonat, 1-2 ägg, 1 msk socker, salt, mjöl. Vispa äggen pösigt med sockret. Sätt till surmjölken, saltet, bikarbonatet och mjölet. Till sist iblandas den rivna pumpan.

Rysk punsch

Rör 6 äggulor med 212 gr socker [det står faktiskt så!] pösigt. Tillsätt lite krossad kanel och ¼ riven muskotnöt. Tillsätt ½ liter konjak och ½ liter söt grädde. Vispa det hela i 10 min (handvisp) och sila drycken. Tillredes kall och serveras kall. Lägg isbitar i glaset och fyll på med "punschen". (Jag hör, vad är söt grädde? Det är skånskt uttryck, det har inte med socker eller sötningsmedel att göra. Receptet är gammalt, alltså söt grädde = ny handskummad grädde från fet bondmjölk. Skulle vilja säga 3-3 ½ vispgrädde blandas med 2-2 ½ dl mjölk).



Puddingform tillhörande kyrkovaktmästare J Jonsson i Bäckebo, 1937. Folklivsarkivets bildsamling

Milstolpar i Mandelgrenska samlingen

Göran Sjögård

I ett tidigare nummer av Upptecknaren har jag angivit att jag skall behandla några föremål ur Mandelgrenska samlingen i anslutning till resande. Denna gång har jag valt milsten och vägvisare. 1649 års gästgiveriförordning bestämde att landsvägarna skulle mätas och att milstenar skulle sättas upp. För första gången bestämdes också att en svensk mil var 18000 alnar (ca. 10689 m). Mil var långt tillbaka synonymt med det fornnordiska rast. Det innebar en mycket längre men inte bestämd sträcka. På 1600-talet var milen olika lång i olika landskap. Landshövdingarna skulle se till att förordningen sattes i verket. Milstenar sattes upp på helmil men också vid halv och kvartsmil vilket blev regel under 1700-talet. De tillverkades av sten (granit, kalksten, sandsten), trä och från och med 1700-talets senare hälft, även i gjutjärn. Under 1700-talet försågs de med ett fundament, vanligen en stenmur. Från början bestämde landshövdingen utseendet men 1743 bestämdes att tingsmenighetens åsikter skulle inhämtas. Det var nämligen häradsrättens sakören (böter) som skulle bekosta milstenarna. Väglängden mättes från länets huvudstad. Vägmätningen utfördes av länslantmätarna. 1689 blev Lantmäterikontoret central instans för vägmätningar, milstolpar och vägkartor.

Milstolparna infördes i samband med att man avskaffade den s.k. fria gästningen och skjutsningen för tjänstemän som reste i kronans tjänst. Nu skulle de betala som alla andra resenärer. Istället togs det ut en extraskatt, skjutsfärdspenningar, som skulle utnyttjas för att ersätta tjänstemännens resekostnader enligt specificerade räkningar. För att beräkna avstånden behövdes milstenarna. Avståndsberäkningarna behövdes även när häradsrätterna beräknade ersättningen för parter och vittnen som reste till tinget. Även privatpersoner fick nytta av att kunna beräkna resvägen för att kontrollera att inte skjutsen tog för mycket betalt. Tvister om detta tillhörde vardagen särskilt som det var svårt att bedöma avstånd och restid om vägen var i dåligt skick. Avstånden mellan gästgivargårdarna och vart vägarna ledde redovisades på tavlor på gästgivargårdarna enligt 1664 års gästgiveriförordning. En viss körtid för gästgiverskjutsen bestämdes första gången 1741. En timme per mil. 1809 förlängdes den till

en och halv mil. Om fordonet var lätt och vägen bra kunde färden gå fortare.

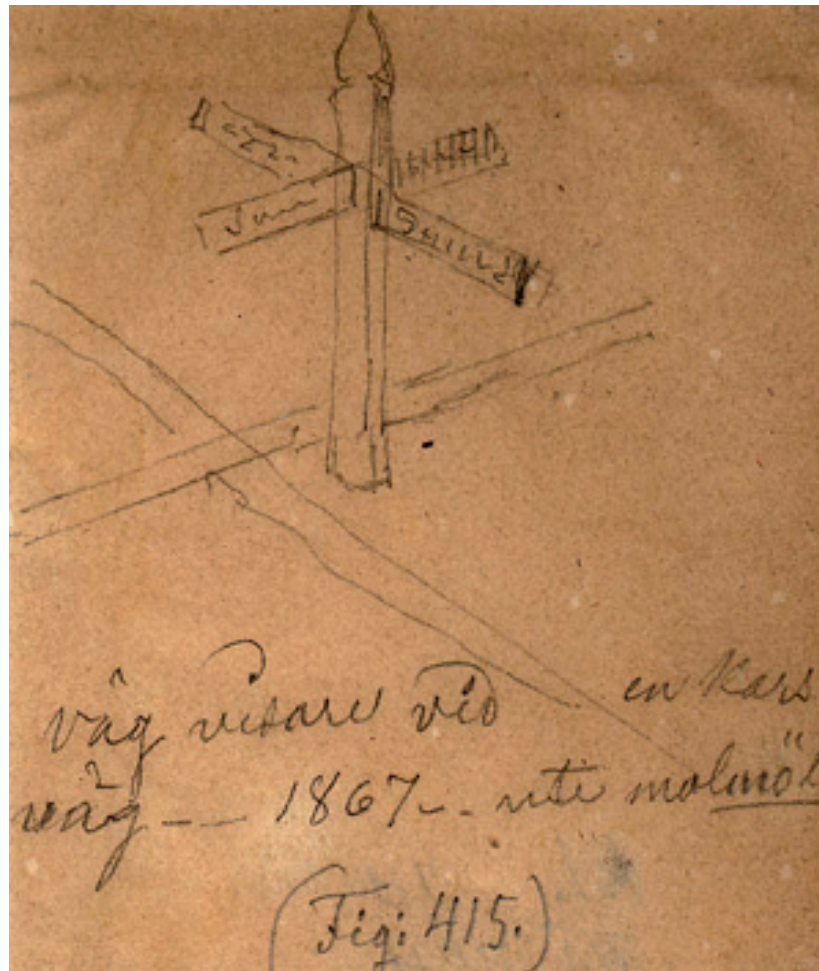
Vägvisare som pekade ut vägens mål är ett uråldrigt förfarande. Olika märkningar sattes t. ex. upp på träd för dem som färdades till häst. Ibland höggs uppgifter om vägens riktning och avstånd in i stenar, t.ex. placerade vid viktiga vägkors. Runstenar har också använts som vägvisare. Uppsättandet av vägvisare vid korsningar bestämdes först år 1734. Förmodligen hämtades idén om milstolpar från Romarriket. Bildat folk under 1600-talet kände till romarnas vägbyggen. I Norge infördes de på 1680-talet och i Danmark på 1690-talet och i båda fallen märks inflytande från Sverige. Jämförbara avståndsmärken infördes i övriga europeiska länder på 1700-talet. De svenska milstolparna är unika genom att de inte märker ut avståndet till en viss ort utan avståndet till nästa sten. Detta förhållande visar att deras funktion var liksom en taxameter för att beräkna resans skjutskostnad. Inte heller 1649 års gästgiveri- och skjutsorganisation hade förebilder. I Europa var skjutsväsendet kopplat till postbefordran men detaljer i organisationen kan ha kopierats.

Milstolpar sattes bara upp vid de allmänna landsvägarna som ingick i skjutstrafiknätet under 1600- och 1700-talet. Under 1800-talet fick även en del härads- och sockenvägar milstolpar. 1860 hade nästan alla landsvägar och en tredjedel av härads- och sockenvägarna märkts ut. Bevarade räkenskaper gör att man ibland kan finna namnet på de stenhuggare som tillverkade milstenarna eller de järnbruk som fick uppdraget att gjuta dem av järn. När metersystemet började tillämpas vid vägmätningar år 1881 upphörde uppsättandet av milstenar och skyldigheten försvann i.o.m. 1891 års väglag. Utbyggnaden av järnvägsnätet var ett annat skäl att milstolparna förlorade i betydelse. Initialer på milstenarna gäller vanligen namnet på landshövdingen som lät sätta upp stenarna men även kungens monogram förekommer samt det år den sattes upp. Både milstolpar av trä och sten var målade. Under 1800-talet vanligen i svart med gul eller vit text. De många milstolparna av trä ruttnade bort och för att spara skog ville regeringen att man använde sten.

Mandelgrens bilder

Mandelgren upptäckte och dokumenterade alla sorters föremål både stort och smått. På så sätt finns i hans samling bilder på saker som numera försvunnit och som hans samtid fann för vardagligt för att uppmärksamma. Mandelgren har gjort små skisser av både milstenar och vägvisare och även sådana enkla av

trä. Han sökte exempel ur kulturhistorien från hela landet som bäst exemplifierade typer och konstruktioner i ett utvecklingsperspektiv. Mandelgren vistades mycket på vägarna och måste ha sett denna typ av föremål många gånger men han valde några från Jämtland och Härjedalen, Gotland, Värmland, Dalarna, Småland och Västergötland. I de nordliga landskapen fann han enkla milstolpar och vägvisare av trä som han säkert valde som exempel på ålderdomliga typer. Men han noterade också att vägväsendet moderniserades och byggdes ut med början under 1600-talet. Mandelgren levde ju i en tid när milstolpar var viktig del av dåtidens effektiva vägväsende. Det kan vara därför han



Vägvisare utanför Malmö år 1867

har uppmärksammat Gotland med några bilder av milstenaar av sten. Gotland hade en fulländad vägorganisation där milstenaar och gästgiverier låg tätt.

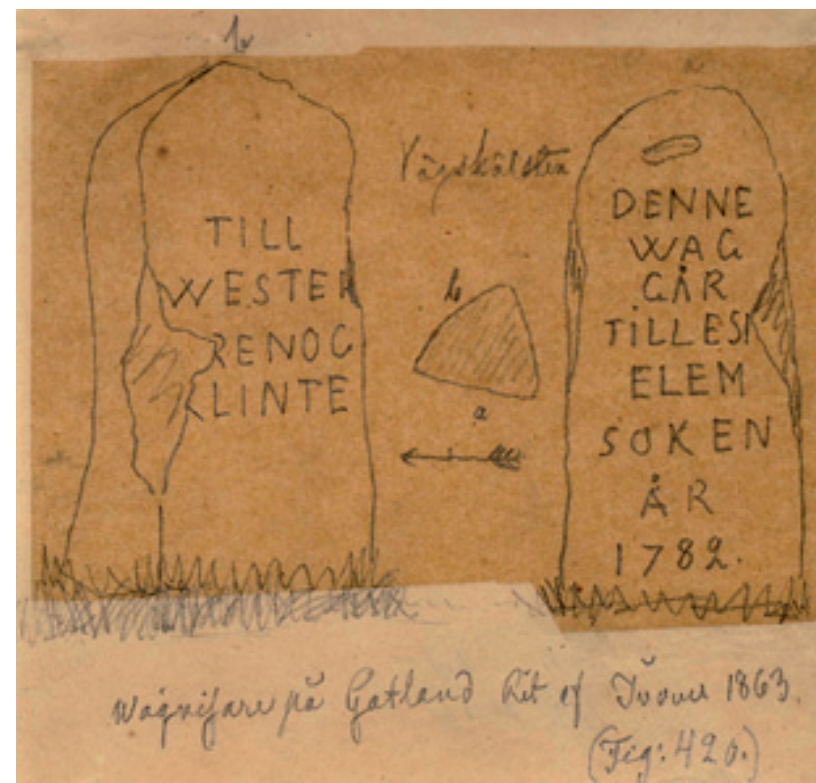


På bilden ovan har Mandelgren skrivit att utseendet af de milstolpar som ställdes på den väg hvarest Carl d XI forfram - vägen hade före resan blifvit utstakad och resväg mätt. I en skrift med titeln *Bref från en resande konstnär* tryckt 1869 skriver Mandelgren om en av sina resor i Dalarna och Jämtland. Efter övernattning på ett nybygge som hette Kräckelbo nära Mora sockens utmark berättar han om den s.k. kungsstigen:

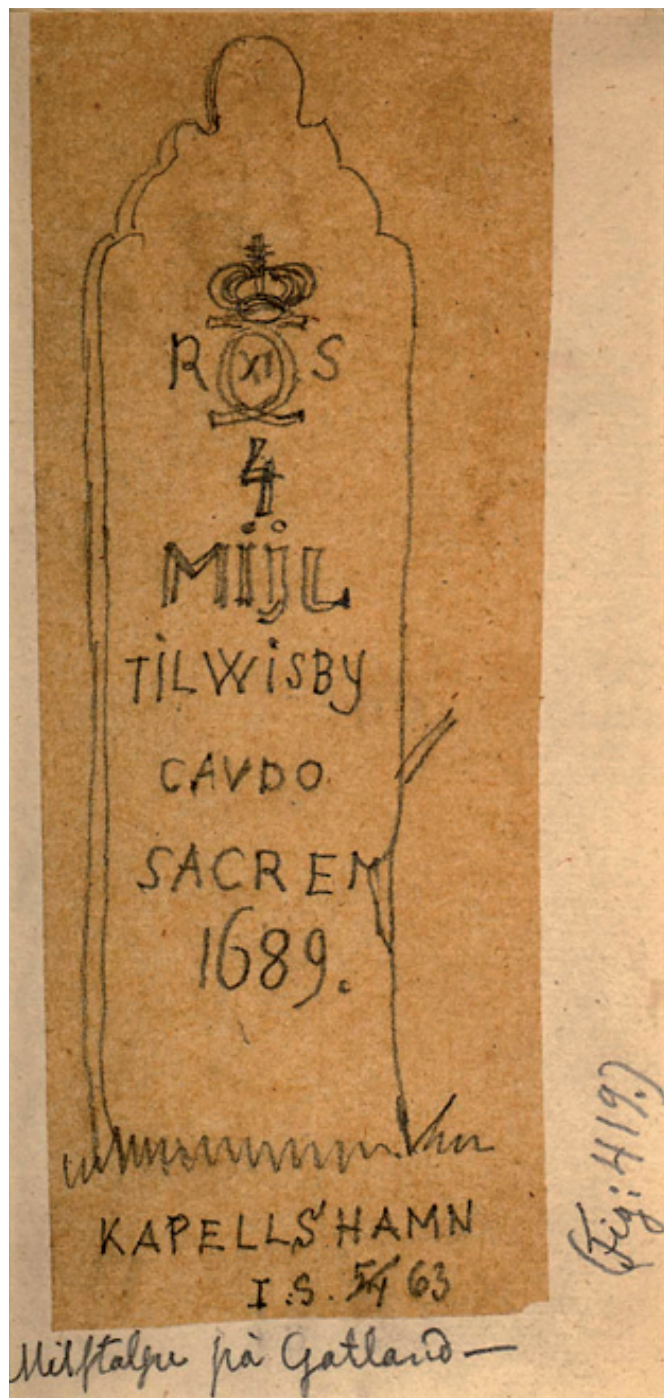


Vägvisare på Kungsstigen mellan Lillherdal i Herjedalen och Klittens by i Älvdalen Dalarna år 1869.

Tidigt följande morgon väcktes jag utaf skaror av resande vermländningar, som kommo från timmerflottning och ämnade vandra till sina hem samma väg, som jag föregående dag passerat. Den kallas kungsstigen sedan den tid, då Carl XI beforden. Alldenstund denna väg passeras af dem, som resa mellan Dalarne, Herjedalen, Jemtland och Norge, vore det högeligen önskvärdt, om vederbörande ville göra densamma farbar för hjuldon; längre fram berättades för mig att kommunen underhållit broar m.m. på vägen, men beslutat att numera dermed upphöra, alldenstund det fölle sig för dyrt eftersom flere vägar finnes att underhålla. Efter intaget kaffe - sådant saknas ingestädes uti Dalarna och Norrland - fortsattes fotresan på en lika obanad väg till Ulfsjön.



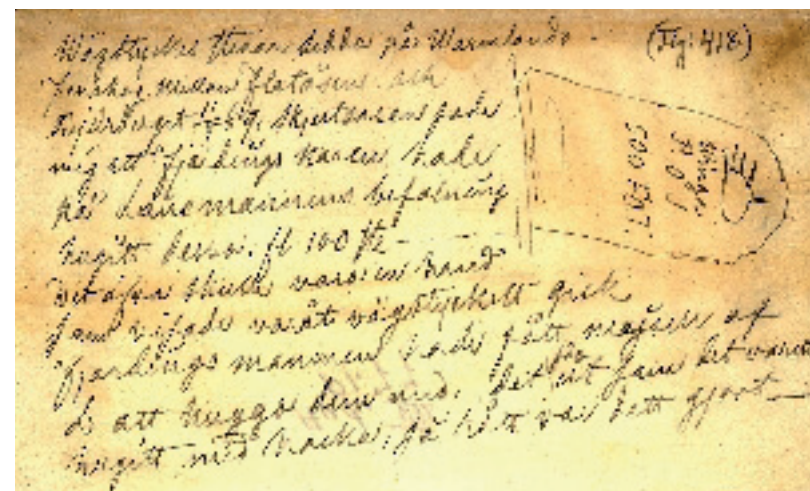
Vägvisare av sten på Gotland med årtalet 1782. Insamlat 1863.



Milsten från
Gotland
1863. Hang-
vars socken.
Karl XI:s
monogram

Under 1800-talet pågick insatser för att förbättra Jämtlands vägar och om vägunderhållet skulle finansieras av staten eller väghållarna inom varje tingslag. Det hade varit häradsrätten som beslutade om byggande av allmän väg men i väglöst land med långa avstånd fick staten en stor del av ansvaret. Traditionellt sett var vägunderhållet böndernas ansvar. Vägsyn utfördes av länsman eller häradshövding. Mandelgren reste genom landskapet när sådana frågeställningar var mycket aktuella. I arbetet att förbättra vägarna ingick även att mäta väglängden vilket pågick när Mandelgren reste genom Jämtland.

Avslutningsvis vill jag förmedla en gåta som finns i Folk-livsarkivets uppteckningar. Vad är det för likhet mellan en präst och en vägvisare? Båda visar andra vägen, men själva går de den aldrig. Det finns också anledning att minnas att milstolpe i överförd bemärkelse visar på en framgångsrik och bra utveckling. Vägarnas tekniska förbättrande är i sig en milstolpe i historien.



Bilden ovan visar att Mandelgren ibland har noterat sådant som han tyckte var ovanligt och udda. På bilden har han antecknat följande:

Wägstyckes stenar sedda på Wermlands finnskog mellan Flatåsen och Bjurberget 11/9 69, Skjutsaren sade mig att fjärdingskaren hade på länsmannens befallning huggit dessa. Fl. 100 st. Det öfra skulle vara en hand som viltade varåt vägstycket gick, fjärdingsmannen hade fått mejsell af L att hugga dem med, det såg ut som det varet huggitt med hacka, så rätt var dett gjort.

Fem dagar i Sarajevo

Charlotte Hagström

Augusti 1992. Från det belägrade Sarajevo kommer ett förfärligt besked: Nationalbiblioteket har satts i brand! Förutom alla böcker har tusentals medeltida handskrifter förstörts. Ovärderliga texter har för alltid gått förlorade. Vi vet det inte då men belägringen av staden kommer att pågå i fyra år, 10 000 personer kommer att dödas och fler än 50 000 såras. Byggnader och samlingar av stort kulturhistoriskt värde kommer att förstöras och det med avsikt. Branden som ödelade Nationalbiblioteket var uppsåtlig och målet noga valt: handlingen var ett led i en medveten strävan att utplåna ett kulturarv.

Susret etnologije i muzeja

Juni 2005. Jag har just landat i Sarajevo och befinner mig för första gången i Bosnien-Hercegovina. Här ska jag delta i en konferens om etnologi och museer. På flygplatsen träffar jag ett par svenska konferensdeltagare och vi delar en taxi in till pensionatet. Chauffören pekar och berättar om byggnaderna vi passerar. De är slitna och i behov av reparationer och målning. Nu passerar vi den plats där skotten föll 1914 och strax befinner vi oss vid Nationalbiblioteket. Det ser förfärligt ut. Pensionatet visar sig ligga om hörnet och under de följande dagarna kommer vi att många gånger passera förbi biblioteket. Eller snarare skalet av det. Allt som återstår av den en gång så vackra 1800-talsbyggnaden är väggarna. Fönstren är förspikade med bräder eller gapar tomma. Väggarna är fulla med skotthål. En skylt med text på bosniska och engelska berättar om den där natten för snart 13 år sedan.

Syftet med resan var att jag skulle delta i konferensen Susret etnologije i muzeja, Etnologi möter museum. Den hölls på Zemaljski muzej, Nationalmuseum, i Sarajevo och medverkade gjorde museipersonal och forskare från såväl Bosnien-Hercegovina som Sverige, Norge och Kroatien. Arrangörer var Zemaljski muzej, Etnologiska institutionen vid Lunds universitet och Kulturarv utan gränser med stöd från SIDA. De olika inläggen handlade om etnologisk teori och metod, om samlingsverksamhet och fältarbete. Hur ser de etnologiska samlingarna på museerna runt om i Bosnien-Hercegovina ut, vad saknas, vilka metoder och teorier ska man arbeta med och, inte minst, hur ska man från museernas sida hantera samtidshistorien? Att

dokumentera samtiden för framtiden, betydelsen av att ständigt påminna sig om att det som är idag imorgon är igår, är något som vi på Folklivsarkivet ständigt poängterar. I ett samhälle som nyligen genomlidit ett krig blir det än viktigare. Samtidigt är det problematiskt eftersom minnena är svåra och de mest vardagliga händelser kan vara oerhört laddade.

Anders Björklund, chef för Etnografiska museet i Stockholm, var en av dem som diskuterade detta utifrån utställningen *Svåra saker. Ting och berättelser som upprör* och berör som producerades av Riksutställningar och SAMDOK, de svenska kulturhistoriska museernas organisation för samtidsundersökningar. Den visades på olika platser i Sverige under 1999. De medverkande museerna valde där ut ett föremål ur sina samlingar som på olika sätt var problematiskt. Det var allt från en ask Neurosedyntabletter och en väckarklocka som en man som överlevde Estonia bar i fickan, till en fångdräkt från koncentrationslägret Ravensbrück och en samlingsbössa för asbestskadade.

Själv talade jag i egenskap av arkivarie vid Folklivsarkivet och lärare i etnologi om hur vi med hjälp av frågelistor och studenternas intervjuundersökningar i samband med uppsatsarbeten kontinuerligt samlar och dokumenterar såväl dåtid som nutid och arkiverar den för framtiden. Frågelistor är en utmärkt metod för att fånga just "vanliga" människors erfarenheter, upplevelser och åsikter och kanske är det en metod som också kan få spridning i Bosnien-Hercegovina? Andra föreläsare talade bland annat om föremåls betydelser, vikten av att besökare är delaktiga i museernas arbete, hur museerna kan integrera människors upplevelser och erfarenheter i utställningar, och hur den bosniska etnologin kan utvecklas.

Stålverk, moskéer och samtidsdokumentation

Konferensdagarna var långa och innehållsrika men mycket givande. Intresset för kulturarv och kulturhistoria förenade deltagarna samtidigt som våra erfarenheter under senare år varit mycket olika. Ekonomiska bekymmer och krympande budgetar är stora problem för musei- och arkivverksamheten i Sverige men vi behöver i alla fall inte oroa oss för att bli utsatta för kryptskyttar och granateld när vi går till jobbet. Under flera år var det en del av vardagen för flera av de människor som nu samlats för att diskutera etnologisk metod och teori.

Zemaljski Muzej ligger vid den gata som under belägringen blev känd som Sniper's Alley, Prickskyttarnas gata. Området utsattes för intensiv beskjutning men trots att det var för-

enat med livsfara att vistas där fortsatte många av de anställda att gå till jobbet och lade ner ett enormt arbete på att rädda samlingarna. Föremål packades ihop, flyttades till säkrare rum inom museet eller gömdes. Periodvis kunde personalen inte lämna museet på flera dagar utan fick sova över där. Byggnaden skadades svårt av granater och situationen förvärrades sedan genom att snö och regn trängde in genom de trasiga taken. Den vackra botaniska trädgården, som ringas in av museets fyra flyglar, totalförstördes. Museet kom efter kriget att bli huvudobjekt för Kulturarv utan gränser arbete i Bosnien-Hercegovina och är nu renoverat.

Till konferenser hör ofta exkursioner och studiebesök och så även denna gång. Vi besökte bland annat stålverket i Zenica, en gång Balkans största, där man planerar ett industrihistoriskt museum. Vi fick där se såväl de lokaler som är tänkta för detta som modern tillverkning av armeringsjärn. Därefter besökte vi den medeltida staden Vranduk, belägen på en bergig halvö i floden Bosna. Här finns en fästning där man planerar att utveckla verksamhet för såväl turister som skolelever. Några tillfällen till promenader i Sarajevo, som är en mycket fascinerande och vacker stad, blev det också. Jag passade bland annat på att besöka en fantastisk vacker moské, vandrade i bazaaren, åt *čevapčići* och drack bosniskt kaffe. Mina kunskaper i bosniska är obefintliga och långt ifrån alla talade engelska. Men med hjälp av kroppsspråk och god vilja går det oftast bra – och med svenska, visade det sig! Det hände flera gånger att människor, när de förstod att jag var svensk, kom fram och på klingande göteborgska eller bred malmöitiska berättade att de bott i Sverige några år under kriget.

Hem från Sarajevo åkte jag med ett par handgjorda röda skor, två påsar kryddor och tre fotbollströjor men också, och framför allt, med många och omtumlande intryck. Minnena av medias rapportering från belägringen av Sarajevo och kriget i Bosnien-Hercegovina aktualiserades men jag insåg också att omfattningen och innebörden av vissa saker kan man inte föreställa sig trots att man sett dem på bild. Att i verkligheten se ett bostadshus som träffats av en granat är något annat än att se det på TV. Att snubbla på trottoaren och inse att hålet man trampat i är orsakat av en bomb väcker många känslor. Historien, som nyss var samtiden, känns i kroppen. Min övertygelse om vikten att dokumentera vardagen, att vanliga människors erfarenheter och upplevelser tas till vara och bevaras för framtiden, stärktes

ytterligare. De är, liksom nationalmuseernas och nationalbibliotekens samlingar, en del av kulturarvet.

Läs vidare på Internet

Biståndsorganisationen Kulturarv utan gränser, vars verksamhet huvudsakligen finansieras av SIDA, arbetar med att skydda kulturminnen runt om i världen som hotas på olika sätt. På organisationens webbplats kan man läsa om dess arbete och olika projekt. Där finns också länkar till Zmajevski muzej, Nationalmuseet, som även har sidor på engelska. Vidare finns där information om utställningen *Sarajevo belägrat*, som skildrar vardagslivet under belägringen, och som under 2005 visats på olika platser i Sverige. Den är producerad av Historiska museet i Bosnien-Hercegovina. Sista visningen i Sverige sker på Läns-museet Västernorrland i Härnösand där den finns 5 november till 8 januari.

Kulturarv utan gränser: www.chwb.org
Zmajevski muzej: www.zmajevskimuzej.ba



Zmajevski Muzej, under renoveringen, januari 2003
Foto: Kulturarv utan gränser