

---

Art. nr. 1 1996 fra Blaker og Sørum historielag

---

*Denne fortellingen er hentet fra nedtegnelser etter Gudbrand Rødsrud, som flyttet til Eisval gård på Frogner sammen med foreldre og søstre i 1909. Beretningene er fra 1910, da Gudbrand kjørte sitt første bylass som 15-åring, og noen år fram i tid. Disse beretningene er blitt bekreftet som riktige av Gudbrand Rødsrud selv. Nedtegnelsene er skrevet i 'jeg'-form.*

## **Hestetransport med varer fra Frogner til Kristiania**

Så godt som all trafikk i Kristiania skjedde ved hjelp av hest den tiden. Disse hestene måtte naturligvis ha sitt drivstoff: det høyet vi kunne unnvære og som vi kjørte til byen med. En del bygårder hadde dessuten fe som trengte fôr.

Nesten hver gård på nedre Romerike hadde den gangen plass i låven for høy som skulle selges. Denne plassen ble i alminnelighet kalt 'bygolvet'. Det fineste og grønneste høyet ble lagt der. Mange av kjøperne var av den oppfatning at høy som kom fra leirjord var best. Denne oppfatningen fikk selvfølgelig full støtte fra oss bønder fra Romerike. Vi visste at om kjøperne kunne 'komme over' noen leirblekker i høyet, kunne det hjelpe på handelen. Vi passet selvfølgelig på at de blekkene vi tok med lå relativt lett synlig for kjøperen! Foruten høy ble det også kjørt en del havrelasse og hakkels til Kristiania fra vår gård. Hakkelsen (halmhakk) hadde vi i store sekker som vi surret igjen med ståltråd.

Høy, halm og hakkels ble solgt på Ankertorvet. Korn og poteter ble solgt på Jernbanetorget foran Østbanestasjonen

(Sentralbanestasjonen. Red.). Slakt ble kjørt til Grønland Slaktehus. Skulle man ikke komme for langt bak i køen ved vekten, var det nok heldigst å stille opp så tidlig som ved 3-4-tiden om morgenen. Ikke sjelden var det også vedlass å se i køen langs veien. Vi ble snart kjente med en stor kundekrets, som møtte opp på torvet om morgenen til en handel. De fleste var ærlige, men noen var lurendreiere. Mange kjøpere så seg godt omkring før det ble handel.

Bylassene ble som regel lesset om formiddagen. Høylasset eller havrelasset veide omkring 5 skippund (ca. 800 kilo). Hakkelsen tok stor plass og var forholdsvis lett. Et stort lass kunne veie 600 kilo.

'Byvognene' var høyvogner som var noe større enn de vi vanligvis benyttet under høykjøringen på gården. Hjulene var også større. Vi brukte også stivvogn eller halvfjærvogn, en vogn med stang. Jeg husker Alf Moe og jeg kjørte hjemover fra byen en gang. Han satt foran hos meg mens hans hest gikk etter som løshest. Tilfeldigvis kom jeg til å snu meg da det var gått en tid. Da fikk jeg se at hesten til Alf bare trakk forstillinga. Selve vognen hadde noen skøyergutter hoppet opp på, og dermed tippet den av. Vi fant den igjen like foran politistasjonen på Grorud. Det var ofte små flokker av gutter der i strøket, og de hadde stor moro av å henge på eller erte oss bønder litt på den måten.

Om vinteren kunne vi bruke møkkasleden. Med den kunne vi kjøre langt ned i Trondhjemsveien. Men derfra og inn til byen måtte vi sette på hjulgang som vi hadde med på lasset. Da ble sleden til en tohjulskjerre, og den ble kalt karjolsdoning.

Som regel startet jeg fra gården utpå kvelden, sånn ved 22-23-tiden. Det siste jeg gjorde var å spise riktig godt. Det var også om å gjøre å kle seg skikkelig. På en auksjon var jeg kommet over en saueskinnsplask som ble min trofaste hjelper og reisefrakk mange vintre. Pelsen var uten fôr, og den var bøtt mange steder der det hadde vært runde små hull. Det ble fortalt at det var kulehull, og at det var en russisk militærfrakk.

Veien vi kjørte var den samme Trondhjemsveien vi har i dag. (Dette ble skrevet før motorveien kom. Red.). Men veidekket var annerledes! Jeg ser for meg den dag i dag de dype vognhjulsporene som gikk som en sammenhengende renne like fram til byen. Det ble lagt pukkestein i rennene. Det er ingen overdrivelse når jeg sier at det ofte hendte at forhjulene stod stille i pukkesteinen som de skjøv foran seg i hjulsporet.

Et vanskelig føre for både hest og kjørekar var blåholken. Da kunne det være direkte farlig å kjøre vogn, og det var nesten en regel at mannen måtte gå etter vogna like til byen. En slik natt gikk et lass med hest utfor en av de høye skråningene i Braanaashagen. Da sperret vi ganske enkelt veien, og vi kollegene bar lass og kjerre tilbake på veien. Hesten hadde klart seg fint. Så snart lasset var lesset på nytt, gikk turen videre for oss alle, som om intet var hendt.

Det nest verste føret for hjulvognene var nok det sterke snøfallet som kunne komme vinterstider. Særlig én tur står for meg som den hardeste byturen jeg har gjort noen gang. Det var senhøstes, friskt vær med vind. Om kvelden begynte det å snø før jeg dro fra gården med vårt høyllass. Da vi kjørte opp Rudshellinga, ble snøfillene både større og tettere for hvert skritt hestene tok. Det snødde hele natten, og da vi nærmet oss byen, var vi helt utslitt. Da vi var kommet så langt som til det som i dag heter Carl Berners plass, altså Trondhjemsvegen 100, stanset vi. Der bodde gartner Nilsen, og jeg gikk bort til ham for å spørre om han kunne tenke seg å ta de to lassene våre, slik at vi slapp den siste meget slitsomme turen ned til Ankertorvet, og derfra videre gjennom byen for å få levert. Det var ikke nei i Nilsens munn, og han gav meg uten spørsmål oppgjør etter full pris: 500 kr lasset fritt tilkjørt. Han var en god kunde, en real kar. Til stor lettelse for oss kunne vi nå snu. Både menn og hester var tilfredse, selv om vi hadde den samme snøføyken tilbake, like til gårds.

Denne bykjøringen krevde at det fantes hvile- og rasteplasser underveis. Og det var mange slike langs veien. Den første rasteplassen etter Frogner og Rudshellinga var på Bergermoen, på høyre side av veien. Der lå også Bergerila, hvor kvinnene med hjelp av vassåk og bøtter sørget for at en tønne til enhver tid var full av vann til hestene.

Neste hvilested var ved Skedsmo-korset. Der var det ikke annen bebyggelse enn dette hvilestedet og meieriet ved siden av bondegårdene.

Ved siden av bensinstasjonen på Kjellerholen ligger det en liten bondegård på høyre hånd for brua. Også der var det hvile- og bevertningssted.

Neste hvilested kom etter Gjelleråsen, ved Putten landhandleri like ved et lite vann i svingen. Det hendte at jeg rastet der. Også rett over veien for Putten lå et hvilested.

Etter Putten lå det hvilestedet hvor jeg som regel pleide å hvile; Bonnkalenga. Det lå i svingen akkurat der hvor bakken begynner oppstigningen til Grorud. Det neste hvilestedet, og det siste før byen, var Rommen, som lå på venstre side nesten på toppen av bakken ved Sveiva Landhandleri.

Disse rastestedene var gode plasser for oss bykjørere. Det var alltid godt og varmt der, og vi fikk en enkel servering, for eksempel smørbrød, for en billig penge. Som regel fikk vi kjørere bra mat med oss hjemmefra: flesk, egg, sylte, rull, osv. Det hørte med til sjeldenhetene at noen kjøpte mat på rastestedene langs kjøreruten. Men vi kjøpte gjerne en spillkum velsmakende kaffe til 10 øre, og vi fikk gjerne låne hus et par timer for å varme oss eller hvile, i tillegg.

Det var slett ikke så vanskelig å finne veien til byen. Det var bare å kjøre fra gården og ned til Trondhemveien, og så fulgte hesten sjøl veien like inn til Ankertorvet. Hjemover kunne det derfor være mulig å få seg en blund når hesten luntet hjemover av gammel vane. Selv ble jeg vekket av en politibetjent på Grorud politistasjon en gang som unggutt mens jeg

sliten og trøtt kjørte etter far min på vei hjem fra byen. Betjenten behandlet meg som om jeg var drukken, og måtte pent be oss om unnskyldning.

Stort sett var det alminnelige, kjekke karer som kjørte varer til byen, det var lite slingring eller tull. Derimot hendte det nok under hjemturen at det kunne forekomme noe spektakkel etter for intim kontakt med flasken. Som regel unngikk jeg slikt reisefølge. Men det var ikke til å unngå å komme opp i noen situasjoner. Engang ba vertinnen på hvilestedet meg om å hjelpe en full mann innover mot byen. Han ga jeg en overhaling etter at jeg oppdaget at han fortsatte å drikke av en flaske og attpåtil ville true en liten gutt til også å drikke. Siden fikk gutten være i fred etter det jeg så. En annen gang, på hjemveien, måtte jeg skille to karer som sloss. Den ene tok etter høygaffelen. Da grep jeg inn, for en høygaffel kan være et uhyggelig våpen i en opphetet manns hender. Jeg tok gaffelen fra mannen og hev den langt av gårde.

Dersom vi tok igjen et lass, var det skikk å gå fram til lasset foran og hilse på reisefølget. Jeg husker spesielt en gang da det var 30 kuldegrader. Mannen jeg tok igjen – og hilste på – var en original vi kalte Kure. Denne kvelden gikk han uten frakk, jakken var gammel og slitt, og ikke hadde han vest og skjorten var åpen i halsen til langt ned på det hårete brystet. Han hadde bare føtter i støvlene. Men på hodet hadde han en gammel skalk, grønn av elde. Det ble liksom litt kaldere rundt meg med ett. Jeg syntes jeg hadde møtt sjøveste Jomsvikingen.

To turer fikk jeg følge til Kristiania før jeg måtte reise helt alene. Jeg var bare 15 år gammel, og far avgjorde at jeg skulle bruke jegerhesten Svarten til turen. Denne var en av de 4-5 hestene som fulgte med gården da far kjøpte den. Svarten var pålitelig og godlynt og kjente byvegen ut og inn. Senere, da jeg fikk avgjøre hvilken hest jeg ville ha, var det nok de mer spreke og fyrrige hestene jeg likte best. Selvfølgelig var det en sport å ha sprek hest i innspurten, slik at så mange som mulig av kollegene

kunne distanseres. Og så var det jo stor stas å kunne svinge inn på torvet i stor fart. Det har gått mer enn ett skarpt og hardt løp nedover den siste delen av Trondhjemsveien.

Kjøringen om natten foregikk i to etapper. Til hvilestedet kom jeg oftest mellom kl 1.30 og kl 2.00 om natten. Vi rastet gjerne et par timer. Så lenge jeg kjørte Svarten, sov jeg fra hvilestedet og inn til Ankertorvet. Dit kom jeg ved 7-tida om morgenen.

Vi var ikke alene i byvegen; enkelte strekninger kjørte vi nesten i vogntog. Kjørere kom fra Ullensaker, Gjerdrum og Sørum. Før min tid kom det høykjørere fra både Eidsvold og Odalen. Når vi kjørere fra Nedre Romerike kom til Gjelleråskrysset, møtte vi kjørere fra Nittedal og Hadeland. Fra vanningsplassen på Gjellerås ble det derfor nesten alltid kjørkøer videre innover mot byen. Det var om å gjøre å få en så god plass i kjørkøen som mulig av hensyn til den veiekøen som siden ventet.

Høyvekten hadde først vært på Stortorvet. I 1870 ble den flyttet til Jernbanetorvet, og nå var den plassert på Ankertorvet, som den gang var reservert for oss bønder og bykjøringen vår. Det var vel den stadig økende trafikken fra alle kanter av Østlandet som var årsaken til dette. Den gang var Ankertorvet større enn nå. Der var det som regel tett pakket med hester og kjøretøyer. Ikke sjelden måtte vi ta Hausmannsgaten i bruk. Veiingen på Ankertorvet startet kl 7.00, og kl 14.00 måtte torvet forlates.

Først ble vogn og lass veid. Når lasset var solgt, måtte vogna kjøres til kjøperen og losses der. Vekten av vogna ble trukket fra bruttovekta før oppgjøret kunne skje. Var det ikke en fast kunde som visste hvor mye vogna veide fra før, måtte begge parter til torvet igjen for å veie tomvogna før pengene skiftet eier. Dette skjedde på min første bytur alene. Heldigvis fant hesten tilbake til Ankertorvet på egen hånd etter lossingen. Selv hadde jeg ikke den fjerneste anelse om veien!

Selvfølgelig hendte det ofte at kjørerne ikke fikk solgt varelasset sitt. Det kom som regel mange hundre lass hver dag, og det var ikke alltid like stor etterspørsel. Jeg opplevde det riktignok bare en gang. I stedet for å kjøre det usolgte lasset den lange og slitsomme veien hjem igjen, for å ta en ny tur dagen eller uken etter, var det vanlig å ta inn på en av de mange bondehandelsgårdene som fantes i Kristiania den gangen. I slike gårder var det stall for hestene og losjirom for karene, ofte også et spisested eller bevertningssted.

Gårdsplassene i bondehandelsgårdene var rommelige og som oftest innelukkede med en avgrensning ved hjelp av et plankegjerd i den ene siden og hus i vinkel på de øvrige tre sidene, slik som handelsgården på hjørnet av Hausmannsgaten og Torggaten, i Storgaten og i Brogaten. Inne i gården var det som regel også verksted, blant annet med smie, og butikk. Verten selv var som regel håndverker, gjerne smed eller garver

I gamle dager, det var vel før min tid, var bonden fullstendig under vertens beskyttelse så snart han kjørte inn i handelsgården. Det var som regel vertens gårdsgutt som overtok hest og kjerre ved ankomsten, eller han var behjelpelig med å få begge deler plassert.

Det var nærmest skikk og bruk at det bare var menn som var med på bykjøringen. Det var heller ikke vanlig at kvinnfolkene var med på lasset til byen. Men det skjedde i ny og ne at yngre og modige kvinner ble med mannen sin inn om natten. Min kone ble med meg innover noen ganger. Hun sov trygt og godt i høyet med en presenning over seg. Hun var med for å drive litt torvhandel for seg selv: litt rips, noen fine kyllinger eller egg. Slikt 'konesalg' foregikk på Youngstorget.

Forholdet mellom tilbud og etterspørsel ble helt forandret etter krigsutbruddet i 1914. Årene før hadde ikke vært helt lett for mange bønder, og de opplevde i tillegg at noen kunder kunne være svært urimelige overfor bøndene under handel. Nå tok de revansje. Det ble meget vanskelig for folk i Kristiania som hadde dyr i fjøs og stall. I

årene fra 1914 til 1918 hendte det mange ganger at byfolk møtte oss kjørerne på toppen av Gjelleråsen, to mil fra byen, og tagg og ba pent om å få kjøpt i hvert fall et lite lass. De hadde kyr på båsen som ikke hadde sett høy på flere dager. Å forlange noen pris for et slikt lass var ikke god politikk; de betalte hva det skulle være, og de kom med tilbud som kunne friste. Jeg hadde klar beskjed fra far om at høyet ikke skulle koste mer enn de fastsatte maksimalprisene.

Når jeg lot meg friste til å la en slik kunde få lasset, måtte jeg ringe hjem til far og be ham om å lesse opp et nytt lass til den som egentlig skulle hatt det, hvis det var kontraktfestet. Slike faste kontrakter eller avtaler ble vanlige i disse vanskelige årene. Når jeg så kom hjem, sto det nye lasset ferdig med ny og uthvilt hest. Da var det bare å dra til byen igjen, denne gangen for å oppfylle kontraktkjøringen. Jeg fikk ikke sove på to netter.

Vi som kjørte i byvegen fikk godt stell. Før turen startet om kvelden fikk vi spise det beste huset hadde. Nisten var god, og når vi kom tilbake neste kveld var det laget varm middag til oss. Alle gjorde sitt beste for å glede oss og hygge for oss.

**Gudbrand Rødsrud**

## **Julens mattradisjoner på Romerike**

Julemattradisjoner er egentlig et spørsmål om muligheter, tilbud og etterspørsel. Blir mulighetene større og tilbudene større, blir den maten og det drikket som skulle være til festbruk raskt hverdagslig. De som ønsker å etablere faste julemattradisjoner i sin familie, må derfor lage sine egne basert på de tidligere generasjoners tradisjoner. I det følgende vil jeg presentere noen julemattradisjoner fra Romerike slik vi har funnet dem i trykte oppteignelser eller gjennom muntlige kilder. Kunnskapen om de gamle tradisjonene kan kanskje hjelpe oss til å bygge opp våre egne. I denne artikkelen skal vi begrense oss til å se på ølbrygging og bakverk.

### **Ølbrygging**

Mange kunne kunsten å brygge øl. De brygget matøl. Ellers ble det laget mjød av honning eller sirup og krydret med humle eller einerlåg. Det ble gjerne brygget ca. 3 uker før jul. Ølet ble oppbevart på tretønner. En såuns, et rør med trepropp i, var 'ølkransen' i tønna. Det finnes ingen nåværende ølbryggertradisjon på Romerike. Det nærmeste vi kommer er sirupsøl eller Tomtebrygg, som lages av ekstrakt vi får kjøpt i butikkene. For mange er nettopp hjemmebrygget øl en tradisjon de vil ta vare på. Men de fleste kjøper nok øl i dagligvarehandelen, da gjerne solgt som 'juleøl', en fyldigere type enn den som vanligvis blir solgt.

Ølost var varmt drikke av en blanding av søtmeik og øl. Det gikk mye av bruk da kaffe kom på moten. Men det var ikke alle som hadde råd til ekte kaffe. De brente kaffe selv av erter eller rug, eller de

brente ekte kaffebønner som de kjøpte rå. Festdrikke for barn var saft eller sjokolade og den litt simplere varianten kakao om den fantes. Brus kom først etter siste verdenskrig. En forløper var 'bruspulver'. Te var en drikk som ikke var særlig utbredt før byskikkene bredte seg utover landsbygda. Ingen av disse drikkene var knyttet spesielt til jula, kanskje med unntak av sjokolade med krem.

### **Gjærbakst**

Ølbrygginga ga muligheter for bakst med gjær. Når ølet ble silt etter gjæringen, samlet man opp skummet på toppen, og bunnfallet. Dette ga råstoff til gjær i gjærbaksten. De første 'kakene' (kaku, brød, finbrød) ble bakt mellom to takker i grgua. Den nederste takka sto gjerne på tre støttepunkter, steiner eller lignende, og ble fyrst med ved under. Oppå takka lå ytterligere en takke støttet til tre støttepunkter. Mellom disse to jerntakkene var 'bakerovnen'. Oppå den øverste takka ble det også gjort opp varme. Det var en kunst å fyre opp denne 'bakerovnen' slik at brødene ble passe stekt. Brød med gjær var status; det var uvanlig og ble regnet som festmat.

Siden kom den store murte stein-ovnen på gårdene. Den ble murt i tilknytning til pipa, eller den ble murt separat i bakstehuset, gjerne i tilknytning til drengestua. Her kunne det bakes opptil 24 brød i slengen. Gjæret deig ble oppbevart fra den ene bakedagen til den andre og brukt i ny deig. Brød gikk over til å bli hverdagskost, særlig 'firskorningen', et brød spm ble skåret langsetter og hver halvdel delt i 4 fordi brødet 'ikke holdt skive'. Statusen lå nå i melets kvalitet. Fint hvetemel og rugmel var sjelden vare. Finbrød (hvetekake), vørterbrød (som følge av ølbrygginga) og julekake med sukat og rosiner ble derfor bare bakt til fest. Brødene ble bakt lille julaften eller julaften morgen for å være ferske til jul.

En god måte å oppbevare brødet på, var å grave det ned i kornbingen. Det ble enten pakket inn i et tøyestykke eller det ble bare lagt ned i kornet. Det holdt seg godt der

pga. rikelig fuktighet (ca. 16-18%) – og kulde om vinteren.

### **Steking på takke**

Før jul ble det gjerne bakt anselige mengder med flatbrød. Dette var i for seg en dyd av nødvendighet og ikke noen juletradisjon. Melet holdt seg bedre som bakt flatbrød enn lagret i mjøbua på bua. Å bake flatbrød var med andre ord en oppbevaringsmetode for mel. Men ved juletider ble det allikevel bakt et noe finere og tynnere flatbrød til festbruk. Fra Gjerdrum hører vi også om erterbrød. I flere bygdelag var det også tradisjon å bake potetlelse til jul etter at poteten ble vanlig som matvekst. Denne tradisjonen var temmelig lokal, ofte knyttet til en eller flere bakstekoner som reiste gardimellom og bakte for folk. Lefse ble stort sett ikke sett ikke sett på som en tradisjonell julemat her på Romerike. Heller ikke kling eller annen tradisjonell takkebakst til festbruk finner vi i særlig grad. Slik bakst har derimot tradisjonsrøtter i de fleste andre deler av Norge.

### **Bakst med hevingspulver**

Tilgangen til andre hevingsmidler enn ølgjær revolusjonerte baketradisjonene. Bakepulver, natron og hornsalt gjorde det mulig å bake mange sorter kaker. Når krydderier, sukker og fint mel gjorde sitt inntog, var mulighetene ubegrensede – for dem som hadde råd. Det ble da også status å ha 'mange slag' på kakefatet til jul – 7 eller 12 slag ble normen. Men mangelen på penger bidro også til noen av de kaketradisjonene vi kjenner best i dag. Det folk *hadde*, var smult. Jernpanne og kjevle var allemannseie. Derfor gjorde smultringene sitt inntog sammen med hjortetakk og fattigmann.

Mange bygdelag utover i landet hadde flinke smeder. Det ble laget kakejern med lange skaft som man stakk inn i peisvarmen. Det ble stekt en og en kake om gangen. Disse kakejernene kunne ha kunstferdig dekor som preget seg inn i kakene under steikingen. På Romerike har det ikke vært noen slik tradisjon, det jeg

erfarer. Riktignoki kan det dukke opp langskaftede kakejern fra loft og kjeller på de store gårdene, men noen baketradisjon med utgangspunkt i disse jernene kan jeg ikke se at det har vært på Romerike. Goto (gorå), strull og krumkaker kom først for fullt etter at jernkomfyren ble vanlig, og man kunne få kjøpt støpte kakejern tilpasset kokeringene i komfyren. Disse komfyrjernene gikk ofte på omgang gårdene imellom. Særlig goro ble betraktet som et av tradisjonsslagene til jul. Det kunne da også blandes både smult og konjakk i deigen.

### **Ingredienser fra fjerne himmelstrøk**

Krydderier og eksotiske nøtter eller frukter satte ekstra spiss på kakerepertoaret. Kokosmakroner er et kjent kakeslag som ga status mer for innholdet i deigen enn for vanskelighetsgraden i bakingen! Koriandernøtter, peppernøtter, sirupssnipper med kanel, nellik, allehånde og halv mandel til pynt – alle disse slagene duftet av fjerne utland. Til situpssnippene trengtes også bakespore, en mulighet for husmormarkering. Et av de siste slagene som ville være med på julebakstbordet, var sandkakene. De krevde industrilagde sandkakeformer. En kake som det fulgte fest med, var kransekake. Dette er nå en kake som dessverre er blitt overforbrukt i velvillighetens navn, og som finne i alle kakedisker året rundt.

### **Andre kaker**

Ettersom mengden av kakeslag 'eksploderte', er det særlig disse slagene som blir nevnt på Romerike, i tillegg til dem som allerede er nevnt: Berlinerkranser, serinakaker, kneppkaker og bordstabelbakkels.

Etter at formkakene ble vanlige pga. bedre stekeovner, ble det ofte bakt honningkake til jul. Den var dessuten meget holdbar. En annen holdbar formkake var en tung fruktkake med nøtter, syltede frukter og dadler, fiken og rosiner, gjennomtrukket med søt vin. En enklere kake var Mor Monsen. Den skulle det være sitron og korinter i.

Fra INNOMHUS, 1995

**Annie Selle**

## Moer Korens Dagbøger

I tilknytning til den interessante artikkelen om Nordli skrevet av Morten Moe (artikkel nr. 1, 1995, red.anm.), kunne det ha interesse å referere et avsnitt av Moer Korens Dagbøger. Moer Koren var gift med sorenskriver Koren, og bodde på Skrivergården Hovin i begynnelsen av 1800-tallet. Hun var selvfølgelig opptatt av krigshandlingene i 1808 og 1814, og var en god venninne av Trine Vangensten, som var gift med Jens Johan Vangensten, som den gang eide Øvre Vilberg.

Moer Koren skriver i sin dagbok om en svensk assessor Ekholm med frue, som også var gode venner av Vangenstein. Ekholm hadde måttet forlate Sverige, hun sier ikke hvorfor, men antyder at Ekholm har gjort et eller annet ulovlig som gjør at han ikke lenger kan oppholde seg der. Fru Ekholm er blitt sterkt oppfordret av sin familie om å bli i Sverige, men hun velger å følge sin mann i landflyktighet. De har nå slått seg ned på Nordlie i Sørum.

I forbindelse med krigshandlingene blir Ekholm anklaget for å ha vist svenskene en lite brukt veg gjennom skogene ved grensen, slik at de lettere kunne rykke fra. Moer Koren mener at denne vegen like gjerne kunne ha vært kjent for svenskene, for den hadde vært benyttet til tømmertransport. Ekholm ble imidlertid dømt for spionasje, og de måtte selge alt de eide.

Moer Koren nekter likevel å tro at de er skyldige, hun er så glad i fru Ekholm, og kan ikke forstå at ikke deres gode venner Vangensten hadde gjennomskuet dem dersom de hadde vært spioner. Herr og fru Ekholm flytter inn på Vilberg etter at de har måttet flytte fra Nordlie. Og den 5. mai skriver Moer Koren i sin dagbok:

”Det er en tungn Dag for den ømme, ak, nu saa lidende fru Ekholm. I Dag bortselges da den lille Rest hun har biærget i sin Lykkes Skibbrudd. De ere paa Vilberg. Ney, umulig kan jeg være av den almindelige Mening at Ekholm er en Skurk. Men ney, en Førræder kan han ey være mod det Land, mot de Mennesker hvor og blant

hvem han fandt Hjelp, og hvad der betyder mer uhyklet Vendskab.”

I midten av mai får Moer Koren brev fra Ekholm. De kan ikke lenger bli på Vilberg, for madam Vangensten skal i barselseng. Grev Moltke, som er stiftsamtmann i Akershus og medlem av regjeringskommisjonen, skal bestemme deres nye oppholdssted. Moer Koren skriver:

”Han skriver saa hengivent den ulykkelige Mann. O ney saa skriver ikke en Forbryder. Gud give at hans Uskyld kom for Lyset om han er uskyldig.”

Ekholm blir først ført til Hurdal, og besøker Koren på sin veg dit. Han sendes senere til Mandal, men er stadig i kontakt med Moer Koren. Han får så anledning til å vende tilbake til Stockholm, og Moer Koren gleder seg over at de nå igjen får lov til å leve sammen med sine venner der.

Til slutt får Moer Koren endelig bevis for at Ekholm faktisk har vært skyldig i spionasje. I 1814 får hun et nytt brev fra ham. Han befinner seg nå i Fredrikshald som Oberkrigskommisær for den svenske armé. Brevet blir brakt med svensk major som heldigvis blir stoppet hos justitieråd Nielssen i Sørum. Ekholm ber i brevet om lov til igjen å besøke dem på Hovin, men Moer Koren fraber seg hans besøk, og vil glemme alle gode tanker hun har hatt om Ekholm. Hun skriver det i et brev til ham, men får en annen en til å skrive utenpå for at ingnen skal kunne gjenkjenne hennes håndskrift og se at hun korresponderer med en svenske.

### Terje Askvig

*Vi er 150 medlemmer i Blaker og Sørum historielag. For å knytte nærmere kontakt mellom medlemmene har styret vedtatt å utgi en artikkelserie i tillegg til det stoffet som presenteres i Skytilen, bladet for hele Romerike historielag. Redaktør for artiklene er Svein Sandnes, Postboks 62, 1927 RÅNÅSFOSS. Send gjerne noen ord med kommentarer, eller skriv din egen artikkel. Har du en historie å fortelle, men vil ha hjelp til å utforme den skriftlig, er vi også behjelpelig med det.*

## **Julekveld på hos smeden**

Julekvelden ble det fyrst opptidlige fra morgenen av i ”stua”. Når alle hadde fått middag og var dratt av gårde, ble vi barna badet, jenta skurte gulvene og mor stelte til kveldsmaten. Det var ribbe og pølse med langkål til – det var en egen måte å stue kål på. Vi fikk også risengrynsvelling med sukker og kanel på, og hjemmebrygget honningøl. For far hadde bier så langt tilbake jeg kan huske. Det var avfallet som ble brukt til brygging og til værterkake til jul. En gang laget mor også mjød, husker jeg.

Julekvelden satt mor og far i sofaen. Hjulmaker Brodin var hos oss, for han hadde ikke noe hjem. Han og jenta og vi barna som var store, satt på hver vår stol. Det ble sunget og lest før maten og sunget etter. Og ikke bare ett vers, nei så mange som salmen hadde. For meg var det høytidelig, det var så annerledes enn både søn- og hverdager. Juletreet var hentet før jul, og jeg hadde det travelt med juletrepynten. Men treet ble ikke tatt i bruk før tredje dag jul og pyntet da. Far hadde kjøpt lys og klyper og glitret papir, kuler og stjerner, epler og en gang til og med appelsiner, og det glemmer jeg aldri. Det var første gang det virkelig kostet meg noe å gi bort en ting, og nå skal du få høre om det.

Far hadde som prinsipp at vi fikk be til juletreffest bare de barna som selv ikke hadde noe, med andre ord de som var fattige. For i min barndom var det fattige, skal jeg si deg. Jeg hadde en skolevenninne som jeg satt sammen med på samme benk fra vi begynte på skolen til vi gikk ut. Hun var sjalu og forsøkte på mange måter å skade meg. Vi var nære naboer og hun var bestandig bedt til juletreffesten.

Men så var det en gang hun hadde oppført seg slik at jeg ikke ville mer, nå skulle det være slutt. Og så fikk jeg medhold av mor. Men så var det det, at da vi tente juletreet, så kunne naboene se det fra sitt vindu, og de gjorde seg ærend og kom likevel. Vi måtte late som ingen ting og be dem være med oss og høste treet. Det var som sagt første gang vi hadde appelsiner, og jeg hadde gledet meg til å skulle få smake

den den gule, fine frukten som hang der forlokkende på treet. Det ble jo en for lite, for hun som ikke var bedt, og slettes ikke var velkommen, måtte få min. Da var jeg nok ingen glad giver.

**Gunhild Nilsen**

## **Lederens spalte**

Det er en glede for bstyret å ønske vår nye redaktør velkommen. Vi har i lang tid vært på jakt etter en person med interesse for informasjonsformidling, og er svært glade for at det lot seg gjøre å få en ny utgave av vår artikkelserie ut nå rett før jul.

Redaktøren har justert profilen i en mer journalistisk form, og åpnet for flere tema i samme nummer. Vi ønsker redaktør Svein Sandnes lykke til ni det videre arbeidet.

I høst har historielaget arbeidet med flere interessante og viktige saker. Jeg kan nevne at vi nå endelig har kommet i gang med arbeidet i arkivutvalget, og noe materiale er allerede grøvsortert. Etter planen vil vi begynne å ta i bruk våre lokaler i kjelleren i Biblioteket på Sørumsand første kvartal 1997.

Bingen lenser, et av Sørums viktigste og mest synlige kulturminner, har lenge vært en prioritert oppgave for historielaget å sikre fra forringelse. Oppgaven er stor, og krever solid støtte faglig og økonomisk. Det er derfor svært gledelig at Fet Lensemuseum nå har kommet så langt i arbeidet på Fetsund, at de for 1997 har fremmet forslag overfor Fylkeskulturstyret om å registrere tilstanden i Bingen lenser. Fylkeskulturstyret er positive til forslaget, og Fet Lensemuseum har sammen med Blaker og Sørum historielag utarbeidet forslag til en arbeidsplan for 1997. Vi ser fram til å presentere denne på medlemsmøtet i slutten av januar. Vi ønsker spesielt velkommen alle dem som sitter inne med verdifull kunnskap om lensa.

**Dag Nordsveen**

## **Medlemsmøte på Fet Lensemuseum**

Onsdag 22. januar 1997 klokka 18.30

Daglig leder Kristen Bjerke i Fet Lensemuseum vil orientere om det arbeidet som planlegges.