

”Mamma” Irene Johnssons berättar om hur det var när hon var liten på 1920-talet.

Mamma växte upp på en gård tillsammans med två systrar, Margit och Thea och föräldrarna Gerda och Karl Karlsson i Ekhult i Hycklinge församling. Det finns två hus i Ekhult. Ett litet, där mormor Gerda och morfar Karl bodde i när jag (Rosita) var liten. Mamma Irene bodde i stora huset när hon var liten. Så flyttade Gerda och Karl till lilla huset, när Thea och Ernfrid Nyström tog över gården. Man började tidigt på hösten att förbereda sig inför vintern och julen.

HÖSTEN

Det bakades vanliga grova limpor, finlimpor, jästbröd, vetebröd, skorpor, saffransbröd och småbröd. Så slaktades grisen. Det gjordes korv, potatiskorv, leverkorv och köttbullar. Sylta tillverkades och så stöptes korngryn i det fläskspadet som blev över. Allt togs om hand från den slaktade grisen. Fläsket saltades i en stor balja av trä. Det fanns ju inga frysboxar på den tiden. Det kunde vara väldigt kallt väder med mycket snö på den tiden, så det var inte svårt att förvara maten.

JULEN

Allt skulle vara fint och pyntat till julen.

Julafton: På morgonen fick vi lutfisk och sås (inte potatis). På förmiddagen tog pappa in julgranen, så vi fick klä den med levande ljus och köpta papperskarameller. Granen högs på egen mark. Fläsket satte mamma Gerda på i en gryta på den vedeldade spisen, så vi kunde "doppa i grytan" mitt på dagen. Då blev det hemgjord dricka också. Antingen bryggalettedricka eller enbärdricka. Hästar och kor skulle ha extra förplägnad på julafton och fåglarna fick en havrekärve. Mina systrar Margit, Thea och jag hade alltid klänningar på oss julafton. Jag hade flätor i håret när jag var liten. På eftermiddagen ca 15.30 fick vi dricka kaffe i "stora salen". Den eldades bara vid speciella tillfällen. Rummet eller salen som det kallades var i andra fall kallt. Där fanns bara en kakelugn som det eldades i. Det plockades fram bröd och mycket goda kakor som exempelvis: snurror (vetebulle), kringlor, saffranskiva, pepparkakor, syltkaka, mormors löv, (samma deg som mamma hade till sina julstjämor). Granen med de levande ljusen tändes. Så medan vi var samlade sjöng vi alltid julsånger och julpsalmer. Pappa Karl läste alltid Julevangeliet. Så var tiden inne att gå till ladugården och mjölka kossorna de mjölkades alltid för hand. Sedan blev det kvällsmål: All den goda julmaten plockades då fram igen.

JULMATEN

Småvarmt, hemgjord sylta, köttbullar, potatiskorv, leverkorv, skinka, sill och hemstad ost, och naturligtvis gräddade jullimpor. All mat hade mormor lagat från grunden. Till sist fick vi risgrynsgröt. Gröten kokades med kanelstång, sockret tillsattes innan man åt gröten. Man stötte kanelstången själv. Det serverades köttbullar och sylta till gröten. Godis serverades efter kvällsmålet. Köpta karameller, apelsiner, (fanns bara till jul att köpa) äpple, russin, fikon, dadlar, nötter att kända, hasselnötter (egenhändigt plockade.) Man torkade dessa på plåt i den vedeldade ugnen. Sedan lät man dem ligga torka för ytterliggare torktid. (Det var inte svårt att plocka en "korge" på hösten, säger mamma. Efter maten fick vi hjälpa mamma att plocka bort maten och att diska. När det var klart kom pappa med var sitt paket i famnen. Det fanns ingen tomte på den tiden. I paketet kunde det vara ett tyg till ett förkläde eller klänning eller ett linne. Ibland fick vi byxor, strumpor eller livstycken. Det blev inte så dyrbara julklappar, men vi var belåtna för vad vi fick. Så skulle man lägga sig tidigt, så man orkade upp till julottan på juldagsmorgon.

JULDAGEN

Julottan började kl 05.00 på morgonen i Hycklinge kyrka. Det var lång väg till kyrkan ca 6 kilometer. Ibland tog pappa häst och släde om det var bra före, med snö och hästarna fick bjällror runt halsen. Det var fint med bjällerklång som hördes vida omkring i bygden. Högtidligt! Annars blev det en promenad till kyrkan. Efter julottan när vi hade varit hemma en stund blev det frukost. Många gånger var det bruna bönor och skinka och vår julmat, kanske en potatiskorv också. Till middag juldagen lutfisk, vit sås och potatis. På juldagen fick vi inte gå någonstans. Det var en stilla och lugn dag. Efter annandagen bjöd grannarna så även vi på julkaffe. Man gick runt till alla grannar och bjöds på alla deras läckerheter till kaffet. Mormor Gerda bjöd på Kaffe, 2 sorters bullar ex en kringla och en snurra eller en veteskiva och 7-8 sorters kakor och till sist en gräddtårta. Senare kom den hemgjorda ostkakan fram med torkade kokta katrinplommon klarbärssylt samt grädde därtill. Gubbarna kunde bjudas på 1st sup vid jul, men aldrig annars förekom något "starkt" hemma i Ekhult.

Andra berättelser av mamma

En kälke gjordes att åka med på snön. Den användes också för att forsla veden uppför en lång och brant backe från vedboden till huset. En spark fick flickorna Karlsson av en gammal gubbe som bodde i Bäckefall. Det ligger på vägen till Odensvi. Då kunde de åka med sparken på skaren.

Den 29 maj 2003 besökte jag och min dotter Rosita, Ekhults domäner, naturreservatet som ligger vägen mot Odensvi, grusgropen och gårdet därvid. Jag berättade då att jag hjälpte min pappa Karl med höskörden där. De hade med sig eftermiddagskaffe men gick eller cyklade hem för lunch.

På gården Ekhult fanns pigor och drängar. En dag åkte pappa Karl med häst och fjädervagn till Skankebo Slättrnon och hämtade pigan Maja Fagerlund, Skanskebo ligger nära Dansbo i Slättrnon. Vad gjorde pigan? Mjölkkade korna, diskade ute och inne. Att diska ute, var att diska efter komjolkningen som skedde för hand direkt i en hink de fick också vara med på gårderna, ta upp säd, hässa hö, räfsa hö och ge kalvarna mat. Pigan Maja Asp kom från Valla från "Nora".

När mamma var liten, hon hade inte ens börjat skolan, då hade pappa Karl ont i ryggen så han beslöt att arrendera ut Ekhult till en person som mamma trodde hette Viktor Gustafsson. Själv köpte han gården Norsholm som kallades Nora istället, och där bodde de och brukade gården mellan åren 1927 till 1932. Gården Nora var mindre och då lättare att sköta. Nora ligger ganska nära Ekhult. Mammans farmor Karolina Josefina bodde i lilla stugan i Ekhult när mamma var liten. Josefinas man, mammans farfar Karl Johan Albert Eriksson, var då död, han dog 8 februari 1920, samma år som mamma föddes. Det berättades att vid flytten till Nora fick min syster Thea förtroendet att bära en mycket värdefull skål hela vägen från Ekhult istället för att ta den på flyttlasset. Under tiden vi bodde i Nora, gick vi till farmor Karolina Josefina Carlsdotter i Ekhult den 4 december för att fira hennes födelsedag. Det var kallt och snö med rimfrost på träden. Rickard Fors köpte Nora av pappa Karl. Innan Albert och Josefina flyttade till Ekhult bodde de i Björklunds hus i Merhult. Det är det huset som ligger till vänster i den skarpa kröken i Merhult.

Jag blev döpt till Irene efter min morbror Elmer Johnsons fru som hette Emma Irene. De bodde i Argyle Minnesota U.S.A. När jag var liten hade jag flåtor i håret. De tre systrarna hade alltid kjol eller klänningar. Långbyxor kom först senare. Pappa Karl Karlsson fick sitt efternamn efter hans pappas första namn, som hette Karl Johan Albert Eriksson. Så fungerade det på den tiden.

Att hon hade tänkt att hennes barnbarn som föddes den 16 mars 2003, Christian och Pernillas son skulle heta Oskar. Och så hade föräldrarna bestämt!!! Hon berättar att hon ofta visste saker och ting som skulle ske innan någon berättade det! Mormor var lika dan. Om något ligger i kors ex. bestick, kommer någon att dö eller har dött .. mormor var sådan och mamma kände det samma.

GÅRDEN EKHULT

Ekhult, som består av flera boställen, där köptes den ”oppersta gården” av Albert Eriksson. När mamma var liten bodde familjen i det ”stora huset.” som Egon och Marita Nyström bor i idag. När Thea och Ernfrid gifte sig och tog över gården Ekhult flyttade Gerda och Karl till lilla röda huset som ligger på samma gård. I stora huset fanns i den stora salen en kakelugn och den var vit. I flickornas sovrum på övre våningen fanns en murad spis. Det fanns ytterliggare ett rum på övervåningen. Gerda och Karl låg i köket på nedre botten. Där fanns en järnspis. I lilla rummet innanför köket fanns en öppen spis. Värmen gick ut från köket till detta rum så de behövde sällan elda i den. El fanns inte i huset. Vet inte när det anskaffades. Fotogenlampor användes och någon annan sorts lampa som pumpades upp, pumpfotogen lampor. Det fanns många klarbärsträd i Ekhult. Så det blev mycket klarbärssylt och klarbärskompott. Med tanke på dagens stöldlarm. När jag var liten säger mamma kunde man lita på andra människor. Man låste dörren till huset om alla gick hemifrån, men nyckeln hängdes synligt på en spik intill ytterdörren. Så kommer jag själv ihåg att mormor gjorde i lilla stugan i Ekhult. (Rosita)

MAT

Socket fanns på den tiden, men kallades för "fint socker" inte strösocker som vi säger idag. Bitsocker köptes hem i trälådor. Det såg ut som gammaldags bitsocker. Säd åkte pappa Karl Karlsson med till kvarnen i (Lamansjö) Lagmansjö i Odensvi för att mala. Det som maldes var råg och vete. Havregrynsgröt åt man inte i Ekhult istället åt man rågmjölsgrot, slätvälling, potatisgrynsvälling som liknade sagogryn, men var helt vita. Sagogryn gjordes av potatis och var lite röda i färgen och användes till mannagrynspuddingen.

Slätvälling = vetemjöl, mjölk, socker, salt.

Fruktvälling = med lite mjölk i.

Fruksoppa = med potatismjöl i .

Potatisgrynsvälling = mjölk, socker, salt och patatisgryn.

I risgrynsgröten lades kanelstång när den kokades. Ibland åt man risgrynspudding eller mannagrynspudding. Äggröra kunde man äta till frukost.

Fint rågmjöl maldes bara till jul, till finlimporna annars maldes rågen grövre.

Bröd som bakades, förvarades ute i "boa", i en lång kista. Bullar förvarades i stora plåtburkar, (karamellburkar) och kringlorna förvarades i en fyrkantig plåtburk.

Barnen: Irene, Thea och Margit gick aldrig in i "boa" för att ta någon bulle!

Fläsket förvarades också i "boa", i en stor fläskbalja av trä. Det låg där nedsaltat. Det rökta fläsket, mellanfläsket hängde i taket i ett "snöra". Även rökta skinkor hängde så. I "boa" fanns hemodlade saltgurkor och lingon. Saltgurkorna var täckta med vinbärsblad. Ofta blev det en möjlig hinna överst på burken. Lingonen förvarades i stora höganäskrukor. Spickesill och gröna ärtor var en maträtt som intogs på den tiden. Gröna ärtorna kokades som de gula, men serverades stabbigare." Spickesill, en hel sill med inälvor, låg i en stor salttunna av trä. Den var saltad (jättesaltad) och rå. Man skar i bitar av den salta sillen. Inälvor togs naturligtvis bort. Förr i tiden satt även huvudet kvar. Andra maträtter som lagades var rotmos, äggröra, stuvade morötter och stuvade skärbönor. Stekt sill och potatis. Stekt fläsk och potatis. Stekt glödsill, man svepte in sillen i vitt omslagspapper, klämde fast den i en tång och sedan lade man paketet på glöden i spisen. Där fick fisken steka färdigt till detta åt man färsk potatis, gräddde och råstötta lingon, man drack mjölk eller svagdricka till. Ibland gjorde man "bryggallätte". Det smakade som svagdricka.

Filbunke, filmjolk som det heter idag, gjordes på varje gård. Man tog mjölken och satte den i en karott eller i en skål i skafferiet och mjölken fick sedan stå tills den hade surnat. Grädden, det som stannade överst på mjölken togs bort och vispades upp och blandades sedan med resten av filbunken. Ingefära och socker tillsattes när man åt filbunken. Filbunken åts till frukost eller till kvällsmat.

Fläskflott, det åt man som pålägg på brödet. Det fick barnen som mellanmål. De vuxna åt smör på brödet. Inget pålägg användes då. Eget rökeri fanns på gården. Ett rökhus nedanför ladugården. Det röktes bara på våren, när fläsket hade blivit lagom saltat under vintern. För man slaktade i mitten på december till jul. Potatiskorv gjordes till jul. De råa korvarna saltades in i en kruka för att hålla sig. Det varvades med salt mellan korvarna. Korvarna kokades när de skulle ätas. Krukan stod i "boa".

Hönsen värpte inte på vintern. På hösten lade man äggen i vattenglas. Vattenglas innebar att konservera äggen. Ett medel som löstes upp med vatten i en hink. Äggen lades först i, sedan medlet som såg ut som gele.

Torkad frukt lades på torkvinnor på en garderob på vinden där Egon nu har sitt badrum. Päron, körsbär och äpplen torkades vid den vedeldade spisen i köket, även i bakugnen, i den stora ugnen torkades det frukt. Efter ett rågbrödsbak torkades frukten. Sötäpplen torkades till fruktvälling, andra äpplen torkades till fruktsoppa.

Fruktvälling intogs på kvällen. Päron användes både i fruktsoppa och i fruktvällingen. Nypon torkades aldrig hemma i Ekhult. Smör köptes redan när mamma Irene var liten. Det köptes från mejeriet i Hycklinge. Mjölken som skulle sparas till hushållet gick man till en vattenkällare med. Där hängde mjölkkrukan på en "träslå". Lite nedsänkt i vattnet. Mjölken skummades så man fick gräddde. De gårdarna som kärnade, gjorde smör, sparade "mjölken" (resten) som blev kvar till att dricka, den kallades för kärnmjolk. Den släckte törsten så bra.

På gården fick man ta till vara allt som gick att äta. På hösten plockades det blåbär och lingon. Man råstötte lingonen det innebar att man inte kokade dem, utan krossade/stöttade sönder dem. Råstötta lingon klarade sig bra i en stor trätunna med lock som fanns ute i "boa" (jämte drängkammaren) De råstötta var utan socker. Lingon tillsammans med äpplen kokades. Kokta lingon med socker förvarades i stora höganäskrus. Kokta lingon med sötäpplen fick man äta som kvällsmat med mjölk.

KÖTTINKÖP OCH FISKINKÖP

När mamma var liten kom Folke i Skärpinge på häst och fjädervagn och sålde kött.

Fiskbilen kom från Gamleby, en liten bil med flak. Eklund hette mannen som körde.

Strömming 1:- för 3 kilo strömming. Mört köpte mammas farmor Josefina det kommer mamma ihåg.

FESTER

Till särskilda fester - högtider så som födelsedagar ex 50-år gjordes ostkaka. Då bjöds det på ostkaka, klarbärs sylt och vispgräddde. (De hade tagit bort kärnan i klarbären).

PIGOR OCH DRÄNGAR

Sommartid fanns drängar i Ekhult. De bodde i drängstugan. En dräng hette Gillis Asp. En annan dräng hette Bengt Frid. De bodde inte där samtidigt. Det var en stor dag när hon var liten och hon fick följa med drängen Bengt Frid ifrån Säldefall till hans syster Alva och Axel Lönn i Mörby. Mamma fick åka med på stängen på cykeln. Det var så högtidligt. Alva frågade Bengt om han kunde gissa var hennes saftflaskor fanns. Hon hade ställt dom i kakelugnen, där var det kallast. Drängarna hette Ernfrid Johansson, Sten Fors och Axel i Lommaryd. De två sistnämnda drängarna jobbade där när mamma var lite äldre. Axel var bror till Gun (mammans bästa

kompis i Rimforsa.)

LADUGÅRDEN, HÖNSHUSET OCH SVINSTIAN

Den gamla ladugården låg mer till vänster om den nya. På den gamla ladugården fanns ingen körbana. När höet skulle in stod mamma oftast uppe på loftet (höskullen) och tog emot höet. Pappa Karl sa: Stopp bara, stopp bara. det var det samma som att packa, packa hårt. Vi hade 7-8 kor, 2 hästar, Stjärnström och Bläsen. Höns fanns på gården, 2 - 3 st grisar, 8-10 st får, 1 bagge och kalvar. Men vi hade ingen tjur. Hönsen fick "drav" som är kli av från det malda vetet och vatten. Mamma berättar att hon kommer särskilt ihåg en gång, när hon hade gått till höns huset utan lov. Hon hade plockat upp äggen i sitt förkläde och det blev äggröra av alltihopa. Hästarna skulle ha klämd havre. "Havrekläm", havrekornen var klämda (stötta). Om koma skulle bli betäckta fick de gå till tjuren i Merhult. Grisarna, en skulle alltid bli julgris, mat till jul. De andra grisarna skickades till slakt. De slaktades i Kisa. I Kisa fanns det några uppköpare av djur en hette Eskil Lundahl. Även fåren och kalvarna skickades till slakt. Om någon av tackorna fick 3 lamm, kunde ett av lammen födas upp på komjolk som gavs från en skopa, då tackan bara orkade att föda upp två lamm. Det lamm som föddes upp på komjolk tydde sig därefter till människorna. Du behövde bara ropa dess namn så kom lammet som ett skott. Alla på gården hjälpte till att klippa fåren, de klipptes en gång per år och detta gjordes på en "slaktretavla. Efter klippningen tvättades ull. Även jag fick lära sig klippa får. Ullen såldes eller så bytte man tills sig garn så de kunde sticka vantar och ullstrumpor. Gerda stickade långa strumpor som gick över knäna till de tre "damerna", Irene, Thea och Margit. Till pojkarna stickades kortare strumpor.

Slaktretavlan/slaktbänken användes även vid slaktning av grisar. Om pappa Karl och Bläsen hade varit vid kvarnen i Hycklinge var Bläsen hemsjuk. Det hördes långt hemifrån (vid Sätra) hur Bläsen klampade på. Ett par kattor fanns på gården som tog råttor. Om nätterna fick kattorna inte vara inomhus utan gå till ladugården. Det kunde vara 20 - 30 grader kallt, men de fick ändå gå ut.

BYKNING

I brygghuset tvättades kläder, man sa att man bykade. Det fanns ingen tvättmaskin på den tiden, så man tvättade för hand. Ett stort bykare användes. Man värmde upp vattnet i bykkaret genom att elda under karet. Tvätten stukades på ett stukbräda eller tvättbräda. Man gnodde kläderna på stukbrädan tills de blev rena. I en säck fans lut och aspaska och det användes som tvättmedel. Det lades i en tygpåse som sedan placerades på träpinnarna som redan lagts på botten för att inte tappa till avtappningshålet i botten i bykkaret. Det bord man "klappade" tvätten på kallades för bykaretavla, det var ett bord med höga ben, så det blev bekvämt att stå att "klappa". Det bordet användes också när man manglade tvätten. En rulle i trä användes, ett kavelträ. Kavelträdet hade ett handtag. Man lindade lakanen runt kavelträdet för att få lakanet slätt.

HANTVERK

Björkkvistar gjordes. Man tog björkgrenar som senare sattes ihop till en kvast. På vintern hade de ingen dräng då kunde vävstolen stå i "drängkammarn" istället. Där vävde Gerda handdukar, lakan och trasmattor. Inga tyger vävdes.

FOLKSKOLAN I ÅLHULT

Mamma gick i Ålhults skola.

Skola var det varje dag till och med lördagar. På den tiden gick man i skola i 6 år.

I årskurs 1-6 var man ledig från sista november till 15 februari. Ämnen såsom naturlära, geografi, historia, räkning och välskrivning fanns på schemat.

Fortsättningsskolan följde sedan och man läste samma ämnen som innan. Den började efter jul och höll på till den 14 februari då folkskolan började.

Under våren och hösten kunde det vara mycket snö barnen gick då på gårdsgårdsstaketerna om inte vägarna var plöjda före skolgång. Ibland kunde de åka kälke eller spark på skaren till skolan.

Skolköket var alltid 6 veckor under sommaren i Höganlid Hycklinge och dit cyklade man.

DET VAR DANS BORT I VÄGEN PÅ

Festplatser fanns på "PARIS" (vid Kullen i Odensvi) och i Bredal i Hycklinge. Det var alltid roligare i Paris än i Bredal. Pappa Helge Nikolaus var också där! Det blev vals, schottis osv.

Kyrkoherden Folke Östling. Mamma, Thea och Margit besökte Hycklinge kyrka när Karin och Folke Östling vigdes den 17 juni 1933. De cyklade dit. Mamma var då 13 år. Det var massor med folk i kyrkan, kommer mamma ihåg. Hon berättar också att kyrkoherden Folke Östling kom till Nora och besökte familjen när de bodde där. Mormor Gerda hade "satt" (gjort) en deg för jäsning. Han sa till mormor att hon var tvungen att ta hand om degen så den inte blev förstörd. Präster på den tiden hade stor respekt med sig. Margit var med i den första gruppen konfirmander som gick och "läste" för Folke Östling. Man kan se på kort i böckerna om Hycklinge att han var en ödmjuk och trevlig person. Han var mycket omtyckt. Gunnar Dahl och pappa Karl var kusiner. Gunnars pappa var Gustaf Melker Dahl. Pappa Karl hade en syster Tekla. Tekla gifte sig med en Karl Karlsson!

De fick barnen:

Lisa Karlsson, ogift, bodde i Linghem
Gulli Karlsson gift med Sven Ekholm Kisa, de fick barnen Ingrid, Ulla-Britt*,
Arne och Gun- Britt som är gift med Karl-Åke (Barbro Malms bror)
Ulla-Britt är gift med Sven-Gustav i Hultet. Alltså är vi släkt med Laila och
Sven-Gustav
Maja gift med Sture Johansson Hycklinge, dottern Marita
Nisse Karlsson i Kisa

EKHULTS MELLANGÅRD

Där bodde barnen Sven - Ann-Katrin Erikssons pappa.
Frideborg - Gösta Gustavsson i Tallboda mamma.
Det var även Tores mamma. Tore hade en dotter som hette Christina Gustavsson och som har jobbat mycket
med kyrkoböckerna i Hycklinge och Horn.
Astrid
Olle
Einar - Gösta Gustavssons pappa. De bodde i Ålhult.
I Ålhult i den stora gården där bodde barnen.
Alvar, halvsyskon - gift med Margit i Drabo.
Elis - Ingvar Fransson's pappa. Ingvar är gift med Mona-Britt Fransson, min sysling på pappas sida.
Astrid gift med Nisse i Svartbäcken, Svartbäcken ligger i Sätra utanför Bestorp. De bodde i Pekhult före
Svartbäcken.
Edit
Karl- ogift
Mamman Edla i Ålhult hade fått Alvar före sitt äktenskap med Fransson i Ålhult Hycklinge.
Andra människor som mamma kommer ihåg är Selma i Västra Hage (vid Österby mot Odensvi) i Hycklinge.
När hon gick till kyrkan hade hon alltid med sig en massa margarinkartonger. Vad nu dom användes till vet
ingen.

NÄR IRENE OCH HELGE NICKOLAUS TRÄFFADES

Kapellet i Ålhult fanns inte när mamma Irené var liten. Det byggdes ca 1930-1935. Mamma och pappa träffades
där på ett "möte". Mamma var nog 18 år då. Pingstvännerna som hade kapellet gick inte överhuvudtaget till
Svenska kyrkan och prästerna i kyrkan gick inte till kapellet. Det var alltid "möte" i Ålhults kapell på
söndagskvällarna. Pappas syster Astrid var också där, hon stannade på "eftermöte". Det fanns inte så mycket att
göra för ungdomarna på den tiden. Kyrkan och kapellet var en samlingsplats.

Mamma Irené och pappa Nickolaus förlovade sig den 24 december 1939 hemma i Ekhult. De gifte sig i
Hycklinge kyrka midsommarafton 23 juni 1942 kl 3 em av kommunister Folke Hultgren förrättade vigseln.
Gäster på bröllopet var följande: Föräldrar till Nickolaus, Jenny och Gustaf, föräldrar till Irené, Karl eller kanske
inte Gerda då hon hade ont i fötterna och problem med skor. Kusiner till pappa från Södra Vi kom också,
systrarna till mamma Margit och Thea, Astrid och Hans som var syskon till Nickolaus. Middag serverades efter
vigsel på pensionat Sjövik i Hycklinge.

NÄR IRENE OCH HELGE NICKOLAUS BODDE I SITT FÖRSTA HEM I HÄRNA HYCKLINGE

De bodde i det huset som är gult idag i Härna, första huset på vänster sida när man har åkt förbi Villaskog om
man kommer från Kullen. Pappa fick det huset av hans farbror Axel Jonsson. Huset hade stått tomt i några år.
Det renoverades av pappa. Efter Härna flyttade de till Jonsbo Björkfors och han renoverade även detta hus.
För 5 öre fick man 5 liter skummjolk. Av skummjolk blev det ingen grädde. När Morgan var liten 1942-1943
fick de mjölk från mejeriet i Hycklinge. Mjölken kom med häst och vagn. Mamma la i 5 öre i krukans utlösa
huset och så skötte mjölkköraren resten. När Morgan var liten fick han åka på cykeln i en bitsockerlåda, en
avlång trälåda. Mamma cyklade ofta från Härna till Ekhult.

I november 2002 åkte mamma, Göran och jag (Rosita) och besökte Thea som då bodde på ålderdomshemmet i
Horn. Thea var en liten person till växten. Därefter åkte vi till Dånhult där mamma inte hade varit på 60 år. Hon
berättade att de gick genom skogen från Ekhult över Bäckfall till Dånhult när de var barn.

