

Gårdsnytt

Enebybergs Gårds Förening

4/2023

Skansenkören sjunger – Adventsmingel 28/11

**Hur äpplet kom till Sverige
1700-talets medicin och hygien
Stig Dagerman 100 år**

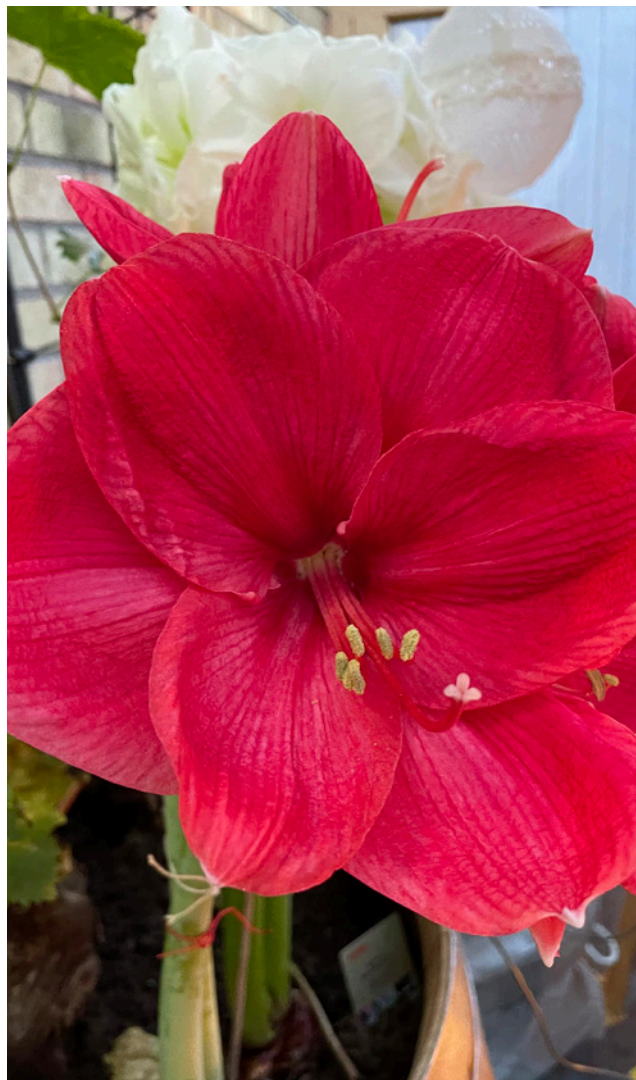
Ordföranden har ordet

Härliga höst välkommen! Alla samtal bubblar av höstmys och äpplen, svamputflykter och röda löv. Den ovanligt blåsiga hösten förde med sig fällda träd i skogen och flygande parasoller. Lite varsamhet är bra om man vistas i skogen då det är många träd som vissnat tidigare på grund av barkborrens framfart och därför nu rasat eller lutar betänkligt. När det viner i träden och regnet strilar ser vi fram emot vinterns mysiga adventsmingel med körsång med Skansenkören. På nyåret välkomnar vi barn och föräldrar till vår traditionsenliga julgransplundring. Begränsat deltagarantal så föranmäl er i tid!

Vi har nu 483 medlemsfamiljer, något fler än förra året. Arbetet i vår styrelse går på högfart med stort engagemang för allt bättre sammanhållning och roligheter i vår kommun. Vi har under hösten börjat få ordning på våra lokaler i Träffpunkten – i entrén finns en anslagstavla med kalendarium och kommande events, se längst bak i tidningen.

Vill du vara med så är du hjärtligt välkommen i vår fina gemenskap med idéer, som aktiv funktionär eller i styrelsen. Slutligen önskar jag er alla en fin adventstid, julefrid och ett gott nytt 2024.

Andreas Tidström, Styrelseordförande EGF



Enebybergs Gårds Förening och Gårdsnytt

Enebybergs Gårds Förening
c/o Andreas Tidström
Breda vägen 9
182 49 Enebyberg
www.enebyberg.com
info@enebyberg.com | 0734 34 56 43
Bankgiro 529-2792

Ansvarig utgivare: Andreas Tidström
Redaktör: Catrin Tidström
Grafisk form: Oscar Gezelius
Tryck: Stockholms Lito Grafiska, Danderyd
Bilder: Föreningens arkiv samt Catrin Tidström där inte annat är angivet

Kalendarium

- 28 november kl 19 Välkommen till Enebybergs gård på traditionellt glöggmingel som gästas av fantastiska Skansenkören som bjuder på jul- och adventssånger. 150 kr/person Anmälan
- 14 januari kl 14–16 Julgransplundring på Enebybergs gård med tomte och spelmän, danslekar och spådamen Madam Marie. 125 kr/person, max en vuxen/barn. Anmälan
- 24 mars kl 16.30 Storbandsjazz med Nacka Big Band, kyrksalen i Träffpunkten, Eneby Torg. Anmälan

Deltagande anmäls till info@enebyberg.com, betalningsanvisning om förköp kommer på mail.





1700-talsfest

En trevlig afton i Bellmans anda hölls den 18 oktober. Vi fick smaka mat inspirerad av tiden med beckasin-marinerad kyckling, ris med ärtor, kålragu, sullabub, vin med pimpinella och mycket mer. Johan Taube underhöll med visor och kåserier om Bellman.



Musikalisk soaré

Inom ramen för Kulturbiennalen i Danderyd hölls den 17 oktober också en musikalisk soaré med fri entré på Träffpunkten i samarbete med Enebybergs bibliotekets vänner med fri entré. Vi kunde bland annat lyssna till Jenny Karlsson som spelade flöjt med Eva Sääf Wallentin. Eva ackompanjerade även på piano och Sonny Wallentin sjöng ett par sånger.

Vidare uppträdde pianisten Daniel Chun och flera talangrika ungdomar spelade fiol och piano.

Stig Dagerman 100 år

Gårdsnytt uppmärksammar författaren Stig Dagerman som bodde i Enebyberg vid sin död den 4 november 1954. I år skulle han ha fyllt 100 år. Han verkade som journalist för Aftonbladet och reste 1946 runt i Tyskland och beskrev det krigshärjade landet i boken Tysk Höst. Han skrev flera böcker och den mest kända är kanske Bränt Barn, som kom ut 1948. Stig Dagerman är begravd vid den medeltida kyrkan i Älvkarleby och på hans gravsten läser man:

”

**Att dö är att resa en smula
Från grenen till fasta marken.**

Stig Dagerman är en av de mest framträdande författarna inom den svenska fyrtitalismen. Han var ett litterärt stjärnskott, alltid lika lyhörd inför livets smärtpunkter. För egen del är mitt starkaste minne av Dagermans verk filmatiseringen av novellen "Att döda ett barn", som handlar om hur en otäck bilolycka händer trots att ingen har gjort något fel eller haft någon ond avsikt. Filmen användes framgångsrikt bland annat för att visa att vi inte kan acceptera att någon dör eller skadas allvarligt i trafiken, vid introduktionen av nollvisionen för trafiksäkerhet. Många av hans texter känns lika aktuella idag som när de skrevs. Det gäller bland annat dikten En dag om året som visar hans engagemang mot allt våld.

En dag om året

En dag om året borde alla låtsas,
att döden vilar i ett vitt schatull.

Inga stora illusioner krossas,
och ingen skjuts för fyra dollars skull

Världskatastrofen sover lugnt och stilla
Emellan lakan på ett snyggt hotell
Inget rep gör någon broder illa
Och ingen syster slumrar vid ett slutet spjäll

Inga män blir plötsligt sönderbrända
Och ingen dör på gatorna just då
Visst är det lögn det kan väl hända
Jag bara säger vi kan låtsas så

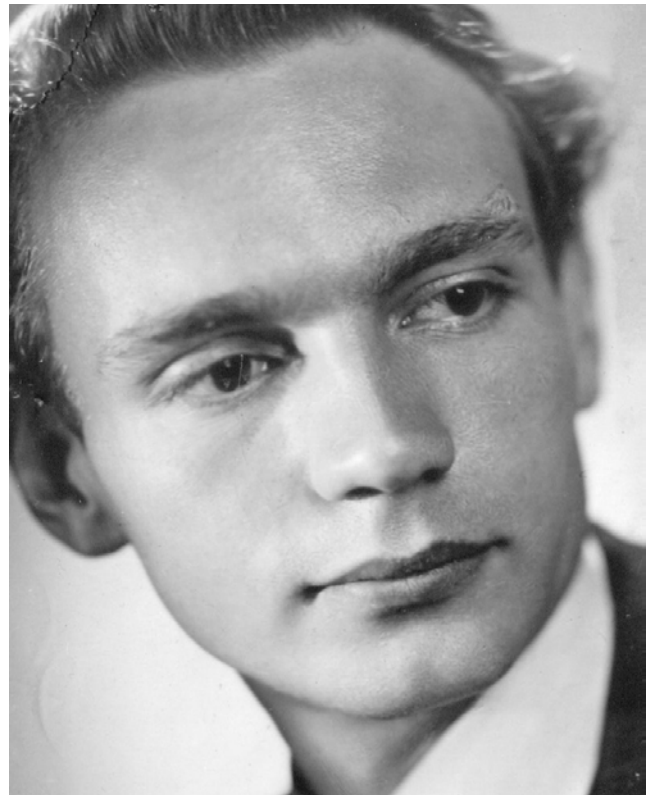


Foto: okänd



Svante Frid från Täby Danderyds biodlareförening



Växter och skörd

Trädgårdsfest vid Enebybergs Gård

Efter flera dagar med regn och rusk kom en härlig sensommardag lagom till vår trädgårdsfest. Vi hade ett digert program där Svante Frid och Lars Munther från Täby-Danderyds biodlareförening berättade om honungsbiets årscykel och ordnade en uppskattad provsmakning av olika honungssorter - lindhonung, ljunghonung, kastanjehonung, försommarhonung mm. Pomologen Anders Källberg svarade på frågor om olika äppelsorter. Yvonne Ekholm och vår egen Ebba Hermelin band kransar och andra höstdekorationer och sist men inte minst ramades vår fest in av fantastiska trubaduren William Sundberg Sääf. Många besökare

hade med sig äppelmust, frön, rabarber, trädgårdsväxter och mycket annat, som de bytte eller avyttrade för en symbolisk peng. Andra slog sig ner i de härliga ute-sofforna för att njuta av musiken och Triftens goda fika.

Ja, hösten går ofta i äpplets tecken. Men är äpplet ett unordiskt träd eller kanske en invasiv art?

Uräpplet

Kunskapens frukt avbildas ofta som ett äpple som Eva lockade Adam med. De tidiga berättelserna ger inga svar om vilken träd eller frukt det egentligen var som gav kunskap om gott och ont. Senare konstnärer kan ha valt äpplet för att de första översättningarna av bibeln från latinet använde ordet malum som betyder både ont och äpple på latin.

Äpplena i våra trädgårdar har sina förfäder långt borta i Centralasien. Från träd med små frukter spreds kärnor med fåglar från vad som nu är Kina till den lilla isolerade dalen Ili i Kazakstan. I de vilda fruktskogarna i bergskedjan Tien Shan växer fortfarande ursprungliga former av äpple, päron, plommon, körsbär och valnöt. När däggdjur som hjortar och vildsvin kom till dalen valde de de sötaste och största frukterna och då blev det

förstås de som spreds över dalens skog. Långt senare började människor färdas genom dalen och använda dess frukter. Handelsresande på Sidenvägen fyllde sina koffertar med den söta frukten som proviant, och så spred sig äpplet in i Kina och Europa. Persien utvecklade ympkonsten, och senare förfinades den i Grekland och av romarna. Kanske blev Alexander den store en av dem som spred äpplet bäst med sina stora armeer för ett par tusen år sedan. Äpplet blev snabbt populärt och förädlades i många variationer, även för att klara sig ända uppe i Norden. På Åland har äppelkärnor exempelvis hittats i en 5000 år gammal boplats.

Catrin Tidström, källa Wikipedia,

Faktaruta

Länge har man trott att äpplet förädlats från vildapeln men nyligen har botanisten Barrie Juniper vid universitetet i Oxford efter 30 års forskning kunnat visa att samtliga 2500 kända äppelsorter i Storbritannien genetiskt stammar från ett område i centrala Kina. I en avlägsen dal vid namn Ili, på norrsluttningarna av bergskedjan Tien Shian, 1000 km nordost om Almaty i Kazakstan, hittades vilda fruktträd, många med stora, söta frukter. I dalen fanns skogsväxande äpplen, päron, plommon, körsbär m.m. Äpplena visade sig vara av arten *Malus sieversii*. Noggranna genetiska undersökningar av släktskapet mellan olika former av släktet *Malus* har visat att *M. sieversii* är mycket nära besläktat (i princip identiskt) med vårt eget förädlade äpple *Malus domestica*, som i sin tur står på behörigt släktavstånd till vildapeln (*Malus sylvestris*).



Om kroppsvätskor och handtvätt

När Enebybergs Gård byggdes i början på 1770-talet var klimatet kallare och torrare än idag med dåliga skördar och smittosamma sjukdomar spreds. Något som kallades febrar var vanligt och det var malaria som spreds av mygg som trivdes i Sveriges många våtmarker. Visst var 1700-talet en glansfull tid men Anna Lisa Berg på Gården och hennes samtida blev bara ungefär 55 år gamla.

En mycket hyllad grekisk läkare som hette Galenos levde år 129 till 199. Han hävdade att sjukdomar beror på att patientens kroppsvätskor, blod, slem, svart galla och gul galla, kommit ur balans. Därför ska patienter åderlätas, fås att kräkas med mera vilket borde ändra balansen i kroppen så att så att sjukdomen försvinner. Denna lära stod stark fram till slutet av 1800-talet och den sa inte något om renlighet.

Anna Lisa tvättade sig sällan och i så fall bara med litet vatten i ansiktet. Om hon sminkade sig fick sminket sitta kvar så länge som möjligt. De badhus som funnits i Stockholm för allmänheten stängdes. Golven, som saknade mattor, sopades med en skvätt vatten och en kvast. Ändå fanns kunskap som man borde ha funderat över.

Tandhälsan var ju ett problem. År 1676 konstruerade holländaren Antonie Leeuwenhoek ett mikroskop och fick i plack från människors tänder se vad han kallade "animalcules", små kryp som rörde sig. Vi kan se en kopia av hans mikroskop på Tandläkare Sällskapets museum i Kista. Ordet bakterie för dessa små kryp introducerades av Christian Gottfried Erenberg 1828 efter ett grekiskt ord som betyder små stavar. Tandkrämen och tandborsten uppfanns i slutet av 1700-talet. Tandkrämen bestod av natriumbikarbonat och ibland även

tegel. Colgate lanserade 1873 tandkräm i burk och 1892 i tub.

Många ovälkomna animalcules kunde ha bekämpats om Anna Lisa använt åtminstone såpa. Såpa tillverkades av på 1700-talet av såpsjudare och gjordes av fett från djur och aska. Den luktade inte så gott och var dyr. 31 liter såpa kostade 57 daler kopparmynt, lika mycket som 3-4 dilamm.

Välldoftande fasta tvålar som vi känner dem hade inte Anna Lisa. Flytande tvål gjordes av talg och fiskolja och uppfanns för mycket länge sedan. Fast tvål som vi känner den kräver soda i tillverkningen och soda upptäcktes 1792 av en fransk läkare som hette Nicolas Leblanc men hans revolutionärt sinnade landsmän förstörde hans fabrik och han dog utfattig. Leblancs upptäckt kom till allmän användning först efter hans död. I Sverige började tvål för allmänt bruk tillverkas år 1812 av fabriken Göta Lejon i Göteborg.

Så småningom kom upptäckter som ledde fram till att Galenius` lära om kroppsvätskor ifrågasattes. Fransmannen Louis Pasteur, 1822 - 1895, studerade jäsningssprocesser i vin och i öl, något som många tillverkare av sådana drycker var mycket intresserade av. Man visstes ju inte varför vinet och ölen jäste. Lois pastöriserade; det vill säga experimenterade med buljong i glasburkar och fann att buljongen förblev färsk om burken upphettades och tillslöts så att luft inte kunde komma in. Så pastöriseras ju mjölk än idag, det vill säga upphettas den till minst 72 grader i 15 sekunder och då dör bland andra tuberkelbakterier. Att dricka färsk komjolk är fortfarande riskabelt.

På 1800-talet opererade läkare utan rengöring och i vanliga kläder. År 1847 avled en ung läkare som hette Jacob Kolletschka sedan han vid en obduktion skurit sig i fingret. Hans vän Ignaz Philip Semmelwiiss såg ett samband mellan obduktioner och den höga mödradödligheten på det barnbördshus där läkare utan handtvätt och i vanliga kläder sprang emellan obduktioner och förlossningar. Semmelweiss införde där allmän tvätt med klorerad kalk vilket innebar att mödradödligheten sjönk från 13 procent till "normala" drygt 2 procent. Men motståndet mot handtvätten var massivt. Semmelweiss samtida trodde inte alls på en teori som så brutalt ifrågasatte läran om de fyra kroppsvätskorna. Det dröjde till 1865 innan den engelske professorn Joseph Lister opererade den första patient som rengjorts med karbolsyra och till 1867 innan han skrev en artikel i The Lancet om antiseptisk sårbehandling. Hans forskning ledde till införandet av antiseptiska metoder vilket ju är en absolut förutsättning för all kirurgi vi har idag.

Den tyske läkaren Robert Koch fick 1905 Nobelpriset för sin upptäckt att sjukdomar som kolera, mjältbrand och tuberkulos orsakades av var sin speciella bakterie. Skotten Alexander Flemming upptäckte 1928 penicillinet som på 1940-talet började användas på människor. Hösten 1947 fick jag detta i sprutor hos tandläkaren på grund av en infekterad tand. Jo då, det hjälpte. Att antibiotika fungerar är också en förutsättning för modern kirurgi.

Nu lever både män och kvinnor faktiskt 30 år längre än på 1700-talet och 10 år längre än på 1950-talet. Det beror inte bara på att vi använder tvål och vatten. Vi måste fortsätta att vara nyfikna; medellivslängden sjunker på sina håll i världen. Och för vad kommer man att skratta åt oss om 250 år?

Marie Hartman
Fakta från Wikipedia.



Året som gick

Enebybergs Gårds Förening arbetar för trevliga och intressanta kulturella aktiviteter, ofta med förtäring i samarbete med restaurang Triften på Gården. Så här blev det i år: I januari började vi med julgransplundring på Gården, dans kring granen innan den brutalt kastades ut, samt välbehövliga spådomar inför det kommande året. I januari 2024 kastar vi ut julgranen igen och får åter reda på litet om framtiden vilket ju underlättar både det ena och det andra. Triften serverar kaffe och kakor.



JULGRANSPLUNDRING
ENEBYBERGS GÅRD 8/1-23
kl. 14-16
Varmt välkomna
dans och lekar - tomte och spådam
Anmälan till info@enebyberg.com
Betalningsinfo kommer per mail
50 kr/ person, max 1 vuxen per barn

Gökotta blev det i april i år med fågelskådaren Tryggve Ekdahl och därefter frukost på Gården. Veldig trevligt för de morgonpigga. Tänkt att återkomma nästa år och till dess funderar vi på frukost från 1700-talet.

Enebybergs Gårds förening är ju en ideell förening och vi håller årsmöte i april varje



GÖKOTTA **Sö 16/4 kl 6.30**
Tolka vårens fågelsång i vandring vid Rösjön med fågelexperterna Tryggve Engdahl och Därefter frukost på Enebybergs Gård
Anmälan till: info@enebyberg.com
Vandring+frukost 150kr, bara vandring 50 kr/person, bekräftelse om deltagande och betalningsinstruktion per mail

år. Vid nästa års möte hoppas vi kunna engagera Sigge Wikander för att berätta om resa i Burma. Vidare håller vi varje år en trevlig sammankomst för våra funktionärer.

I maj ordnade föreningen en konsert med storbandsjazz av Nacka Big Band. Enebykyrkan blev mer än fullsatt och eftersom Gårdsföreningen flyttat in i nya lokaler på Träffpunkten firade vi det med att bjuda på kaffe med kaka.



7/5 Nacka Big Band
VARMT VÄLKOMNA till
Konsert och inflyttningsfest i Träffpunkt Enebyborg
KL 15: Mingel i Cafeterian - Enebybergs Gårds Förening flyttar in i Träffpunkten.
KL 16: Storbandsjazz med Nacka Big Band i kyrkans lokaler
Anmälan till: info@enebyberg.com
Grundsant tas ut för konserten, begränsat antal platser
Passa på att bli medlem 150 kr/hushåll 100 kr/en person
Swish 123 618 95 26



Enebybergs Gårds Förening välkomnar till
Midsummerfirande
i Enebybergs Gård
24/6
kl 9.30 Stängin kläs - ta med blommor
kl 13. Dansen börjar

Årets höjdpunkt på Gården är sedan många år en riktig svensk Midsommar med traditionellt folkdanslag, Danderyds folkdansförening, midsommarstång med dans runt den, lekar för barn och fiskdammar samt servering av Triften. Detta är midsommar som vi älskar den.

I september höll vi Trädgårdsfest då trubaduren William Sundman Sääf, utbildad bland annat vid Musikhögskolan i Göteborg, som underhöll med att sjunga visor av Carl Mikael Bellman. Miljön och musiken kunde inte ha varit vackrare och litet roligt är det att Carl Mikael var lika gammal när Gården byggdes som William är nu. Lyssna gärna på William på Spotify!

Flera besökare hade med växter eller äppeljuice som de sålde, biodlarna Svante Fridh och Lars Munther från Danderyds biodlarförening berättade om bin och sålde honung. Pomologen Anders Källberg förklarade bland annat skillnaderna mellan olika äppelsorter. Yvonne Ekholm från Skansen visade hur man binder lavendel och rönnbär och annat. Nästa år planeras trädgårdsfesten att hållas litet senare så att fler trädgårdsprodukter hunnit mogna.

I oktober deltog vi i Danderyds kulturbiennal genom att ordna en 1700 tals afton i Enebybergs gård. Middag, väldigt god, från Triften sådan middagen kan ha sett ut vid tiden då Gården byggdes och jättefin sång med Bellmanvisor samt kåseri av trubaduren Johan Taube. Efterrätten syllabub rekommenderas: Vin vispas med grädde och kryddas med citron och kanske kardemumma och kanel. Hålls upp i glas där smeten skiktar sig på ett vackert sätt. Mycket populärt både på 1700-talet och häromkvällen.

Den 28 november blir det adventsmingel på gården med sång av Skansenkören.



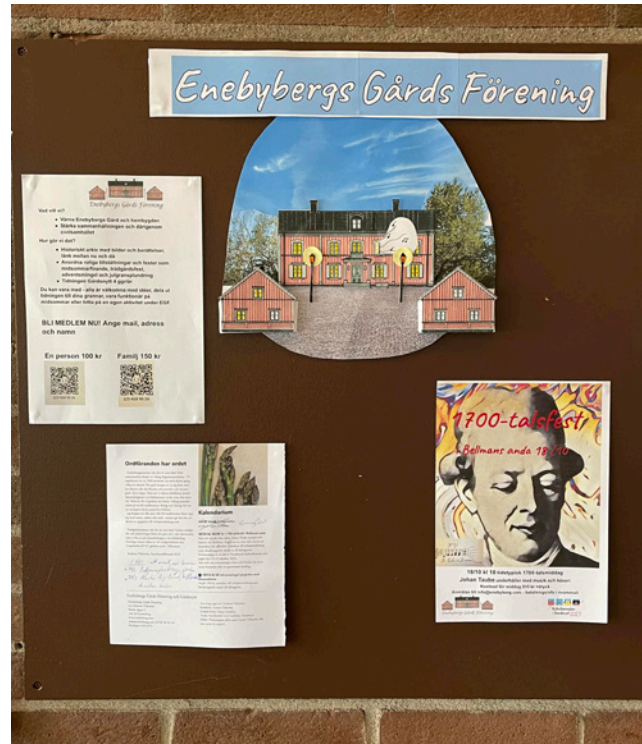
2023

AVS: Enebybergs Gårds Förening, c/o Andreas Tidström, Breda vägen 9, 182 49 Enebyberg, 0734 34 56 43

Enebybergs Gårds Förening, EGF, är en hembygdsförening i Danderyds kommun. Föreningen verkar för bevarandet av Enebybergs gård, som byggdes omkring år 1770. I samarbete med Danderyds kommun verkar EGF för att främja användningen av gården som samlingsplats för kulturella aktiviteter och för att fördjupa den sociala gemenskapen mellan invånarna i Danderyd. Föreningen verkar också för bevarande av det kulturella arvet inom hembygden.

Föreningen anordnar gårdsfester och har gett ut skrifter om gårdens och bygdens historia. Vi har en aktiv bildgrupp som gärna tar emot historiska bilder. Alla medlemmar är välkomna att bidra med idéer till aktiviteter eller artiklar i föreningens tidning, Gårdsnytt. Redaktör är Catrin Tidström, catrin.tidstrom@gmail.com.

Föreningen behöver också funktionärer för att hjälpa till vid fester och för att dela ut Gårdsnytt. Vill du bli funktionär kontakta ulla.wikander50@gmail.com.



Bli medlem!

Stöd våra fina aktiviteter, tipsa om nya, var med och plundra gran eller klä midsommarstång:
Ett familjemedlemskap för hela året kostar bara 150 kr (100 kr för enskild medlem).
Betala till Bankgiro 529-2792, eller Swish 123 618 95 26

Glöm inte ange namn, adress och e-postadress, så att du kan fortsätta att få denna fina informationsskrift och andra utskick. Du kanske har betalat men har bytt adress eller e-postadress?
 Meddela ändringen till: info@enebyberg.com

Skanna gärna här med Swish-appen:



ENEBYBERGS GÅRDS FÖRENING

www.enebyberg.com