

an-tecknat

Medlemsblad för Sollentuna Släktforskare nr 2 - 2014



Anna, Stina och Lisa – nybygggarbarn i Töjnan

Läs om Tomtgården på sid. 3

Ordförandens spalt	sid. 2
Kalendarium	sid. 2
Tomtgården	sid. 3
Båtsman nr 100 Humbla	sid. 4

De dyrbara kryddorna	sid. 5
Att hitta sina rötter	sid. 9
Släktforskartestamente	sid. 11
Notiser	sid. 11

Sollentuna Släktforskare

c/o Margaretha Vinterholt
Engelbrekts väg 75B
191 62 Sollentuna

Hemsida: www.sollentunaslaktforskare.se
e-post: info@sollentunaslaktforskare.se
Plusgiro: 712 140-3

Föreningen, som är politiskt och religiöst obunden, bildades 1990 och har idag 223 medlemmar.

Föreningen vill öka intresset för släktforskning, bland annat genom föreläsningar och studiebesök

Kalendarium

Onsdagen den 23 april kl.19.00

FÖREDRAG av Lennart Jarnhammar:
”Gamla gästgiverier och hur de resande tog sig fram i gamla tider”.

Onsdagen den 7 maj kl. 19.00 (Obs nytt datum)

FÖREDRAG av Margareta Lagerman:
”Kungliga biblioteket”

Onsdagen den 14 maj kl. 15.00 (Obs ändrad tid)

STUDIEBESÖK på Stockholms stadsarkiv
Anmälan se sid. 11.

Tisdagen den 9 september kl. 19.00

FÖREDRAG av Eva Nyström:
”Sjukdomar och läkemedel i gamla tider”

Lördagen den 27 september kl. 11.00-15.00

TEMADAG/ÖPPET HUS på Sollentuna bibliotek, 1 tr.

Torsdagen den 16 oktober kl. 19.00

FÖREDRAG av Anna Götlind:
”Herrarbete – 180 Djurabor i Stockholm”

Lördagen den 18 oktober

FÖRENINGSMÄSSA på Stinsen.

Föredragen äger rum i Amorninasalen, Bibliotekshuset, Sollentuna centrum

Forskarstödet ges följande onsdagar: 7/5, 10/9, 1/10, 22/10, 12/11 och 3/12. Se även sid. 11.

Ordföranden har ordet

På årsmötet den 19 februari fick jag åter förtroende att vara ordförande för denna förnämliga förening och det tackar jag för. Det förpliktigar.

Dagarna blir längre och ljusare och det ger inspiration och lust till att planera för årets aktiviteter. I styrelsen är vi nu i full gång med höstens aktiviteter.

Vi har varit i kontakt med ”Mitt i Sollentuna” och bett dem att skriva om vår förening. Vi träffades på biblioteket en dag när det var släktforskarhjälp. Det uppskattas att de vill skriva om oss och hoppas att det leder till att fler blir intresserade av och nyfikna på släktforskning. Artikeln finns att läsa i nr 10 av den 4 mars.

Den 29-31 augusti äger släktforskar-dagarna rum i Karlstad. Årets tema är ”Migration - dåtid nutid framtid”. Detta leder till frågan vad som kommer att hända med Stiftelsen Svenska Emigrantinstitutet och dess samlingar. Man har visserligen diskuterat frågan under en längre tid men inget är klart. I senaste numret av SLÄKT, nr 1 2014, från Sveriges Släktforskarförbund, finns många artiklar om emigration för den som är intresserad.



Margaretha Vinterholt

an-tecknat

Medlemsbladet beräknas komma ut med fyra nummer per år och ingår i medlemsavgiften.
Ansvarig utgivare: Margaretha Vinterholt
Tel. 08-754 24 96.

Redaktionsgruppen består av Agneta Svensson, Margaretha Vinterholt, Inger Wahlstedt Franzén och Brita Ågren.

Manus och bilder skickas till: Inger Wahlstedt Franzén: ki.franzen@telia.com

Nästa nummer beräknas komma ut i sept.

Tryck: Stocken - Snabbtryck AB, Sollentuna.

Lite kort om Tomtgården

Denna text är en introduktion till ett bildalbum om Tomtgården, Axel och Frida Landströms hem i Tureberg.

Axel Landström (10/1/1885 - 20/1/1977) och "Frida" Klara Alfrida Jakobsson (8/6/1887 - 16/8/1975) kom ursprungligen från Bergslagen (Karbenning respektive Norberg) men flyttade till Stockholm i början av 1900-talet. Axel och Frida gifte sig 1910 och bosatte sig på Karlbergsvägen 87 3tr. De skaffade sig så småningom också en kolonistuga i Åkeshov. De fick fyra barn, Olle 26/8/1914, tvillingarna Anna och Lisa 22/2/1917 och Stina 27/4/1919.

Den 28 oktober 1918 köpte Axel och Frida Fastigheten Edsbergs egnahem nr 123 eller Tomtgården (4 751 kvm) med tillträde den 14 mars 1919. (Fastigheten har nuvarande adress Töjnavägen 16 C). Priset var 1 500 kr motsvarande omkring 29 000 kr i dagens penningvärde. De tog ett lån från Egnahemslåneföreningen Hem i Sverige på ett värde av 5 250 kr (omkring 86 000 kr i dagens penningvärde). Frida var till en början piga men arbetade senare också som hattmodist i Stockholm. Axel var murare och deltog i många stora byggprojekt i Stockholm, till exempel Kungstornen, Stadshuset och Centralhallen. Först byggde Axel och Frida en bod med sovrum, förråd och WC där familjen kunde bo under byggnationen. Boden fanns kvar i 50 år och tjänstgjorde senare som bland annat hönsbarn, förråd och lekstuga. För att förbättra ekonomin köpte Axel och några kamrater en rivningsfastighet från 1800-talet i Stockholm. Rivningsmaterialet återanvändes i byggnationen av huset i Tureberg (till exempel fönster) eller såldes. Flera hantverkare i Tureberg byggde samtidigt sina egnahem och de hjälptes ibland åt enligt sina professioner. Axel gjorde flera skorstenar och besiktigade också brandsäkerheten. I trädgården odlades potatis och grönsaker tillsammans med bärbuskar och fruktträd.

Bonden i Turebergs gård hjälpte någon gång till med plöjning. Under andra världskriget hade man både höns och får och Frida sålde ibland ägg för att dryga ut hushållskassan.



Stina, Lisa, Anna och Olle.

Barnen lämnade så småningom Tomtgården och bildade egna familjer men Anna (nu Carlson) blev tidigt änka och flyttade tillbaka 1945 tillsammans med sina barn Olof (född 1942) och Rolf (född 1945). Fastigheten har stannat i familjen och nu, 2014, bor Rolf där. På den ursprungliga tomtens finns nu efter avstyckningar 5 fastigheter. Trots renoveringar av Tomtgården har målet varit att försöka behålla den ursprungliga karaktären. Fönstren är till exempel original med munblåsta glas och på vintern med remsor klistrade innanfönster. Spåren från Axel och Frida finns kvar i de tjocka murarna, spegeldörrarna, foder, de ursprungliga golven och några av de ursprungliga möblerna.

Bildalbumet som finns på hemsidan <http://www.tomtgarden.eu/> innehåller ett urval av fotografier med fokus på de tidigare åren. Det är inte en släktkrönika utan några bilder från huset och dess innevanare. Den tekniska kvaliteten är av naturliga skäl inte den bästa.

Sollentuna 2014
Rolf Carlson

Projekt "Båtsman nr 100 Humbla"

Christer Warfvinge berättade om båtsman Humbla på vårt medlemsmöte den 21 januari.

Den 4 juli 1950 avled före båtsmannen Johan Oskar Johansson Humbla efter ett långt och händelserikt liv. Han efterlämnade en sliten handskriven dagbok med en noggrann beskrivning av sin resa runt jorden med ångfregatten HMS Vanadis åren 1883-85. Dagboken innehöll också en sjömanssång i 87 verser skriven under resan. En del av Humblas kvarlåtenskap, bland annat dagboken, testamenterades till Erik Lehman i Ankarsrum, som i sin tur lämnade den vidare till Tjustbygdens Kulturhistoriska Förening. Dagbok, Humblas sjömansskrin med mera finns numera på Västerviks museum. Detta material liksom de två böcker som skrivits om Världsomseglingen Humbla bildar underlag för ett samarbetsprojekt mellan Västerviks Museum, Tjustbygdens Kulturhistoriska förening, ABF och Västerviks amatörteaterförening Teaterskeppet.



Christer Warfvinge som båtsman Humbla.

Christer Warfvinge, Västervik, har arbetat med projektet. Ursprungligen var den tänkt som en konventionell föreställning med flera agerande. Den utvecklades till en monolog, cirka 45 minuter lång. Premiären var

sommaren 1999 vid båtsmanstorpet på Västerviks Museum. Monologen har nu spelats vid cirka 175 föreställningar.

Den har blivit mycket uppskattad och det har inte varit svårt att få åskådarna hänga med och vara engagerade i den dramatiska historien om den gamle båtsmannen. En hel del om en båtsmans villkor kommer fram under berättelsen. Dessutom är den väl förankrad i många lokala orter och miljöer som framkommer i historien.



*Christer Warfvinge som båtsman Humbla.
Foto: Karl Mauritzson.*

Föredrag och skådespel utgör ett stycke sjöfarts- och upptäckarhistoria och tar upp världsomseglingen ur den vanlige besättningsmannens perspektiv. Sjömanssången första vers inleder föreställningen och sången återkommer med några verser under spelets gång.

Den teknik som Christer Warfvinge använder är att låta en personlighet "komma tillbaks" och berätta om sitt liv. I Humblas fall har Christer valt att gestalta en kamrat till den gamle båtsmannen och berätta om hans händelserika liv.

Västervik den 15 januari 2014

Christer Warfvinge

cwarfvinge@hotmail.com

De dyrbara kryddorna

Denna artikel är citerad av Margaretha Vinterholt ur Jane Fredlund: SÅ LEVDE VI. "Fest och vardag i forna dagars Sverige". Det är en utökad upplaga av "Stora boken om livet förr".

De exotiska kryddorna var förr så dyrbara att de bokstavligen var värda sin vikt i guld och de förvarades i låsta skrin eller skåp. Husmodern själv hade nyckeln till kryddskåpet dinglande i skärpet.

Saltgnugga, sockerhacka och sockertång, mortlar, kryddburkar och eleganta bordställ för kryddor är gamla ting som kan berätta om kryddornas stora betydelse förr i tiden.

Jakten efter kryddorna

Jakten efter kryddor är ett sällsamt och spännande kapitel i kulturhistorien. Sedan handeln med främmande länder kom igång på allvar genom Hansaförbundet på 1200-talet fick svenskarna stifta bekantskap med sådana främmande kryddor som saffran, kardemumma, kanel, muskot och peppar. Vår vanliga peppar fungerade som internationellt gångbart betalningsmedel under flera århundraden.

Kryddorna hade en enorm ekonomisk betydelse för de länder som handlade med dem. Spanien, Portugal och Holland gjorde sig förmögna på kryddhandeln, något man knappast kan säga om de länder varifrån kryddorna ursprungligen hämtades.

Vanligt folk hade förstås inte råd att köpa sig lyxvaror som kryddor men vid högtider och stora gillen kom de till användning och det tydligen i stor mängd.

År 1328 avled Sveriges då förmögna man, lagmannen Birger Persson i Uppland, den heliga Birgittas far. Räkenskaperna från begravningsfestligheterna är bevarade och berättar om den otroliga lyx som utvecklades vid denna praktbegravning. Hos en Stockholmsköpman inköptes bl a omräknat från skålpund till kg: 0,6 kg saffran, 5 kg kummin, 1 kg ingefära, 0,4 kg kanel, 2,5 kg peppar, 1,25 kg anis. Nog måste det ha bränt i halsen på de begravningsgästerna!

Kryddor från egen täppa

Alla kryddor behövde inte importeras från varmare länder, många kunde odlas också i vårt klimat. En värdefull insats gjorde munkarna under medeltiden genom att införa kryddväxter som humle, isop, koriander, kyndel, mejram, rosmarin och salvia. Kummin anses vara vår kanske enda rent inhemska krydda.

Bruket att odla kryddväxter spred sig från klosterträdgårdarna till befolkningen i trakten runtomkring och från 1600-talet och framåt hade varje gård med självaktning en egen kryddgård.

Under 1800-talet övergick de svenska husmödrarna till att använda importerade torkade kryddor i stället för de hemodlade kryddörterna. De var bekvämare att använda och gav starkare smaksensationer. Odlandet i den egna kryddgården dog nästan ut – för att i våra dagar leva upp igen i radhusträdgårdar och invid sommarstugans knut.

Saltet viktigaste kryddan

Även om kryddoften vilar tung över forna dagars Sverige, särskilt under stormaktstidens och Kajsa Wargs dagar, så var ändå saltet den viktigaste kryddan, eftersom den också var ett konserveringsmedel.

Men också saltet var en dyrbarhet. Går vi så långt tillbaka i tiden som till medeltiden kostade det ungefär 100 kronor kilot, omräknat i vårt penningvärde. Det säger sig självt att man inte använde några mängder av en så dyrbar vara. Även om saltet så småningom blev billigare, måste det köpas för pengar, och kontanter hade man ont om i självhushållets tidevarv. Följden var att man föredrog att torka eller röka kött och fisk framför att salta ned det. En vanlig kompromiss var att lägga kött eller fisk i salt en kortare tid och sedan

torka eller röka det, för då behövde man inte så mycket salt för att få maten hållbar. Alltifrån Gustav Vasas tid var saltet ett viktigt konserveringsmedel som tillät att man lade upp matförråd för årtal framåt, vilket kunde vara nödvändigt under nödår. I gengäld blev den salta och länge lagrade maten ohälsosam.

Törsten blev stor

Med den salta och starkt kryddade ensidiga kosten följde en ölkonsumtion som idag tycks oss närmast otrolig. Tio liter öl om dagen ansågs vara en normal ranson för Gustav Vasas knektar!

Ölet smaksattes med pors eller humle. I betraktande av denna enorma ölkonsumtion är det inte förvånande att humlen hörde till de viktigaste kryddörterna i kryddgården. Redan på 1400-talet stadgas i en landslag: *Vilken bonde eller landbo som ej have humlegård med 40 humlestänger som humle växer vid böte 3 öre svenskt vart år.*

Idag skulle ingen normal person kunna få i sig tio liter vätska per dag. Men Vasaknektarnas otroliga törst har en fysiologisk förklaring. För att avskilja en stor mängd salt ur kroppen – en dagskonsumtion på ett hekto salt var normal – behövde njurarna också en stor mängd vätska eftersom de inte kan producera hur koncentrerade saltlösningar som helst. Som en följd av detta har man räknat ut att urinmängden hos en vuxen mansperson under Vasatiden bör ha legat på 5-8 liter per dygn mot normalt 1,5 liter idag....

Sockret en lyxvara

Sockret var en lyxvara som användes av förmöget folk. Hos bondebefolkningen använde man i stället sedan urminnes tider honung som sötningsmedel.

Första gången socker omnämndes i skriftliga källor i Sverige är vid lagman Birger Perssons pampiga begravning år 1328.

Vid Gustav Vasas hov förbrukades årligen inte mindre än 200 kg socker. Kungen själv var en riktig gottegris, som

snaskade marsipan och andra godsaker. Han led också svårt av tandvärk under sina senare år.

Ännu på 1750-talet var sockerkonsumtionen blygsam om man ser till befolkningen som helhet, 0,4 kg per person år. Men importen av rörsocker via Italien ökade och man började göra försök att odla sockerbetor. Sockerlasten spred sig hand i hand med kaffet till de bredare befolkningslagren under 1800-talet. Vad vore väl kaffetåren på fatet utan sockerbiten till?

På 1850-talet var man uppe i en konsumtion på 4 kg socker per person och år, en siffra som kan jämföras med dagens per capita-konsumtion på 40 kg.

Kryddor som läkemedel

De kryddor som odlades i kryddgården förr användes inte i första hand för att variera maten och sätta piff på den. Främst användes de som läkemedel. Också salt och socker användes i medicinskt syfte. *Felas det i magen något, så tag blott kanel, ingefära samt ett halvt skålpund socker, sades det.*

I boken *Brännvin och Salt* som kom ut på svenska 1843 rekommenderas dessa ingredienser för havande kvinnor, *barnet blifver derigenom sundare och förlossningen lättare.* Vidare kunde brännvin- och-salt-blandningen kurerat dövhet, klåda, tandbölder, slaganfall, kräftan och skabb!



Foto: Margaretha Vinterholt.

Många kryddörter tilltroddes rent magiska egenskaper. Pors och isop blandat i vin eller brännvin var rena trolldomsdrycker. Kummin gavs mot väderspänning, malört mot magbesvär, salvia gav matlust, fäste lösa tänder och botade även hosta. Anis användes i bröstmediciner och ingår än idag i receptet på Kungens av Danmark bröstkarameller. Humle anses väl fortfarande vara sövande, kuddar stoppade med humle ansågs förr vara ett osvikligt sömnmedel. Erik Axel Karlfeldt skaldade:

*med humleknopp
vi våra örngott
fylla
och somna
tryggt som björn
i vinterbo.*

Basilika odlades förr inte som krydda utan som medicinalväxt, te på basilikablåd ansågs lugnande. Citronmeliss, som också har det poetiska namnet hjärtansfröjd, stärkte minnet och botade skullighet. Den nu bortglömda vinrutan infördes som många andra kryddörter under medeltiden och var ett känt medel mot pesten. Uppräkningen kunde bli mycket längre. Det finns snart sagt ingen kryddväxt som inte ansetts besitta läkande egenskaper.

Kryddat brännvin

Skall man berätta om kryddor i forna tiders kosthåll kan man inte gå förbi det kryddade brännvinet som inte bara dracks för rusets skull utan i högre grad för den läkedom mot alla slags krämpor som det ansågs skänka. Malört i brännvin ansågs kurerat magbesvär. *Besk* som drycken med all rätt kallades, bjöds ofta som välkomstsop på skånska gillen, måhända i förebyggande syfte. Kummin, kamomill och enbär var andra vanliga brännvinskryddor som hjälpte mot sjukdomar. Johannesörten, som färgade drycken vackert röd, skyddade mot alla djävulens anfåktelser.

Allmänt ansågs att ju starkare kryddat brännvinet var, desto bättre nytta gjorde det. *Hälsodrycken* tog ofta andan ur den som prövade den. En bonde från Skåne, som var född 1861, berättade hur hans

farfar hastigt avled efter att ha tagit en sup kryddad med starkpeppar mot kolik.

Malkvistar och kyrkbuketter

Under 1700- och 1800-talen var det vanligt att man hade en *potpurrikruka* med torkade kryddväxter, t ex isop, rosmarin, lavendel och luktsalvia, som spred väldoft i rummen. Fortfarande stoppar vi ju gärna en påse lavendel i linneskåpet. Däremot hänger vi inte längre kvistar med malört, isop eller åbrodd i garderoben för att hålla malen borta. Malörten har förresten fått sitt namn av att den ansågs skydda mot mal.

Ett talande bevis för bondkvinnornas slitsamma liv för hundra år sedan ger bruket av kyrkbuketter. Efter veckans hårda arbete kunde det långa stillasittandet under det obligatoriska kyrkobesöket på söndagen bli sövande. För att inte nicka till under predikan hade kvinnorna en kryddbukett instucken i psalmboken. Det var uppiggande att snusa in den kryddiga och fräna doften av hjärtansfröjd, krusmynta, salvia och andra tillgängliga kryddörter.

Kryddor bakom lås

Förvaringen av kryddor genom tiderna berättar mycket om hur högt de skattades. Kryddorna från främmande länder som köptes för dyra pengar hörde till det finaste man ägde. I burgna hem förvarades kryddförrådet i särskilda kryddskåp med lås. Ingen annan än husmodern själv hade hand om nyckeln. Skåpen och skrinen för kryddor gjordes ofta vackert utsirade och i ädla träslag, de var ju nästan kassaskåp!

Kryddor vägdes ofta på miniatyrbesman, som var behändiga att föra med sig om affärerna gjordes upp på marknader och av kringresande försäljare.

Många kryddor måste stötas före användningen, som t ex saffran. Mässings- eller järnmortlar var vanliga som kryddmortlar innan marmormortlarna ersatte dem under 1900-talet. Andra kryddor maldes i kvarn eller revs på ett litet rivjärn, som muskotnöten, som var en favoritkrydda på Kajsa Wargs tid under 1600-talet.

Under stormaktstidens och Kajsa Wargs dagar användes en mängd motstridiga kryddor och effekten måste många gånger ha blivit nära nog bedövande. Det blev omodernt under 1700-talet, vårt franska århundrade, då man gick in för den franska kokkonsten med lättare kryddning. Det innebar bl a fler grönsaker på den rike mannens bord och sallad med olja och vinäger. Från 1700-talet stammar också bruket av bordssyrtuter (av franskans *surtout*, bordsuppsats). Det var ett elegant ställ av silver, senare pläter eller nysilver, med glasflaskor och burkar för olja, vinäger, salt, peppar osv.

Från 1800-talets mitt ingick rikt dekorerade bordssyrtuter i dukningen på de dignande borgerliga festborden.

Under 1800-talet blev de exotiska kryddorna överkomliga för de flesta även om de fortfarande var dyra. Kryddbodar



Foto: Margaretha Vinterholt.

växte upp i städerna. Det var bekvämare att köpa färdiga kryddor än att odla dem i den egna örtagården. Kryddgårdarna dog ut och med dem en gammal tradition. Först i våra dagar har vi tagit upp bruket av rosmarin, timjan, basilika och andra örter, via kontakter med fransk och italiensk matlagning.

Årsmötet 2014

Årets årsmöte ägde rum onsdagen den 19 februari och stadgeenliga ärenden behandlades. Det var 60 medlemmar som deltog. Kerstin Myrehed var ordförande för årsmötet och Margareta Takahashi Johnsson var mötessekreterare och de skötte det alldeles utmärkt.

Balans- och resultaträkningen fastställdes och styrelsen beviljades ansvarsfrihet. Theresa Nyman och Ulf Styrenius var avgående styrelsemedlemmar.

Gitt Rosander Gerhardsson avgick från redaktionskommittén för medlemsbladet *an-tecknat*. Alla tre avtackades. Till nya medlemmar i styrelsen invaldes Agneta Berghem och Jörgen Nenzén, som hälsades välkomna.

Budget för 2014 fastställdes, medlemsavgiften beslutades vara oförändrad för 2015.

Årsmötesförhandlingarna var snabbt avklarade. Därefter skulle vi ha lyssnat på ett föredrag om "Gamla gästgiverier och hur de resande tog sig fram i gamla tider". Föredragshållaren fick förhinder och hade inte möjlighet att meddela sig till oss. Gitt Rosander Gerhardsson hade vänligheten att i korthet berätta om gästgivare hon har hittat i sin släkt och det uppskattades mycket. Föredragshållaren kommer den 23 april och håller sitt föredrag vid vårt medlemsmöte.

Vi tog också tillfället i akt och informerade om Släktforskningens dag lördagen den 15 mars.

Margaretha Vinterholt

Att hitta sina rötter

Bertil Oppenheimer höll ett engagerat och informerande föredrag hos oss i mars. Titeln han valt var "Att hitta sina rötter. Om att finna sitt judiska påbrå och sin judiska familjs historia."

Bertil Oppenheimer berättade att det 1997 bildades en judisk släktforskarförening i Sverige, där styrelsemedlemmarna hade olika specialkunskap beroende på varifrån deras anor kommit. Bertils föräldrar var tyska judar, som via Holland med svårighet lyckats invandra till Sverige 1943. De hade redan en väletablerad släkt här i landet, något han beskrivit i sin bok "Till Sverige", från vilken han gav oss en sammanfattning inklusive en del bilder.

Släkten kom från södra Tyskland, främst Hessen, Pfalz och Baden. Bertil själv hade börjat forska i 16-årsåldern, det vill säga före datoriseringens genombrott, och sedan återupptagit forskandet nu i internets tidevarv. Av hans presentation har jag (referenten Brita Ågren) valt en del mer allmänna data. De mer specifika exempel Bertil gav på sökvägar, register med mera var från hans egen forskning.

Ett exempel på vad man kan hitta data i var, förutom gamla brev, familjeböcker såsom "Familien-Stammbuch".

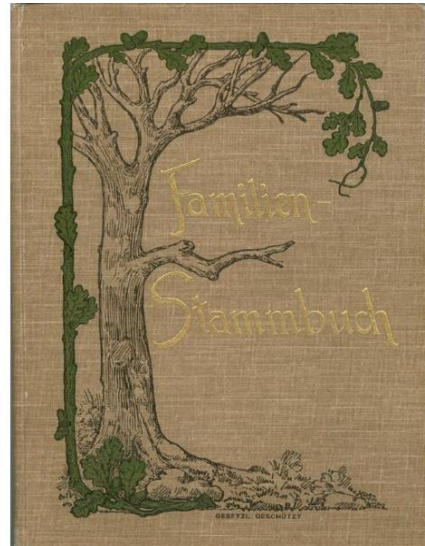
I Riksarkivet, i Judiska församlingen samt på nätet finns mycket data. En hel del är lättillgängligt, se Bertils tips men tyvärr är samhällsklimatet sådant att man måste anmäla sig och begära att få del av en del av dessa, till exempel om rötter i Sverige som finns bland annat i <http://mosaiska.tribalpages.com>.

Att forska i judiska släkter

På www.genealogi.se kan man söka på judar och få många goda råd.

I Släktforskarernas årsbok 1997, utgiven av Sveriges Släktforskarförbund, beskriver Carl Henrik Carlsson utförligt hur han burit sig åt för att finna sin judiska mormors ursprung i Östeuropa. Han avslutar artikeln med en del konkreta och praktiska råd:

Ansökningshandlingar av olika slag (de flesta finns på Riksarkivet) och folkbokföringsmaterialet, såväl de judiska försam-



lingarnas (om vederbörande tillhörde en sådan), det civila (Stockholm och Göteborg) som de lutherska församlingarnas (glöm inte inflyttningsattesterna!) är värdefulla att söka i. Det är inte helt självklart var en jude var folkbokförd och ofta kunde det dröja flera år innan han eller hon blev registrerad i husförhörlängden/församlingsboken. En del uppgifter om enskilda individer kan också erhållas i de monografier som skrivits om en del av de judiska församlingarna.

Vad gäller utlandet varierar naturligtvis typen av och tillgången på källmaterial från land till land. Det värdefullaste materialet, men naturligtvis långt ifrån det enda, är födelse-, vigsel- och dödsattester. Mormonerna har filmat, och/eller planerar att filma, åtskilliga sådana rörande judiska församlingar i Polen, Tyskland, Estland, Ungern, Vitryssland, Bulgarien, Slovakien, Ukraina med flera och järnridåns fall har gjort flera viktiga arkiv i forna Sovjetunionen mer lättillgängliga.

I USA och andra länder finns en allt växande flora av litteratur med anknytning till judisk släktforskning. Somliga böcker kan finnas tillgängliga på något universitetsbibliotek eller hos Stockholms judiska församling.

När kom familjen till Sverige

Medborgarskapsakter (Riksarkivet) ger ledtråd till varifrån man kom.

Motsvarande patronymikon

Sönerna fick ofta som andra namn faderns första namn. Principen går att följa både i upp- och nedstigande led. En gammal judisk tradition anger att man inte får ta ett tilltalsnamn efter en ännu levande anfader.

Holocaust – forskning och släktforskning

"När nazisterna föste ihop oss, tog de bort våra namn och gav oss nummer. Vad vi (genealoger) gör är att ta bort numren och ge tillbaka namnen" Arthur Kurzweil i förordet till Avotaynus's Guide to Jewish Genealogy.

-Annat material från kriget

Bland källor nämnde Bertil:

- Auswärtiges Amt i Berlin
- Röda Korset i Haag (Joodsche Raad)
- Internationella Röda korset i Bad Arolsen (Hessen). (www.its-arolsen.org)
- Judiska museet i Berlin sparar alla typer av originaldokument som avser judarnas liv i Tyskland och ockuperade områden

Släktforskningens dag

Lördagen den 15 mars inföll släktforskningens dag över hela landet. Omkring 50 personer besökte oss på Sollentuna bibliotek. Årets tema var "Porträttet i släktforskningen". Vi hade därför bjudit in Claës Linder från Uppsala som hade med sig gamla porträtt och svarade på frågor om gamla fotografier. Det var en uppsluppen och positiv stämning på biblioteket.

Många vill veta hur man kommer igång och i vilka källor och olika arkiv man kan leta efter uppgifter om sina släktingar. Vi hade ordnat med information om just detta två gånger under dagen. Kjell Hassel berättade och svarade på frågor. Margaretha Takahashi Johnsson informerade om släktforskarkurser hon anordnar. Flera av våra släktforskare som hjälper till

under kriget.

Genealogi över Östersjön

G-gruppen har specialiserat sig på länderna kring Östersjön

En stor databas med judisk inriktning är www.jewishgen.org (The Home of Jewish Genealogy). Där hittar man bland annat

- Eftersöksmeddelanden
- Ett par miljoner data om Förintelsens offer och överlevande.
- Ett par miljoner data från gravplatser över hela världen.
- Kartor, historiska namn och domvärjor.

Det finns också specifika baser för Östeuropa, Polen, Lettland, Litauen, Vitryssland, Ukraina, Rumänien, Ungern, Tyskland, Österrike/Tjeckien, Storbritannien, Skandinavien, Israel, Sydafrika, Amerika.

Andra databaser med mer specifik judisk inriktning

www.yadvashem.org

www.shoah.de

Referat Brita Ågren

med forskarstödet var på plats och hjälpte några nyfikna/blivande släktforskare. Även i år hade vi flera småbord, vilket gjorde att vi fick gott om plats att prata med alla besökare.

"Vi i Sollentuna" kom och intervjuade oss om släktforskning. Deras artikel finns i numret som utkom 22-28 mars. Förhoppningsvis leder artikeln till nya nyfikna släktforskare.

Vidare fanns det möjlighet att köpa vår antavla för endast 50:-/st.

Sist men inte minst vill vi tacka biblioteket för deras engagemang och vänlighet med att hjälpa oss med släktforskningens dag.

Margaretha Vinterholt

Studiebesök

Följ med på studiebesök på Stockholms stadsarkiv onsdagen den 14 maj kl. 15.00. Obs ändrad tid! Vi tas emot av Lillemor Björkman på stadsarkivet.

Anmäl dig till Margareta Lagerman:
margareta.lagerman@spray.se

Om intresse finns kan Margareta även ordna ett besök på Kungliga biblioteket. Anmälan kan ske i samband med föredraget den 23 april.

Släktforskartestamente

Har du funderat på vem som ska ta hand om ditt släktforskarmaterial när du inte orkar längre eller efter din död? Varför inte skriva ett testamente för detta?

På föreningens hemsida finns en blankett att skriva ut och fylla i. Där kan du ange till vem antavlor, ansedlar, avskrifter och övrigt släktutredningsmaterial ska lämnas. Likaså vem som ska få originaldokument, filmer, foton och dylikt. Förvara sedan testamentet tillsammans med eventuellt annat testamente och en kopia tillsammans med släktforskarmaterialet.

Du kan även höra med Genealogiska föreningen i Solna som har en samling av släktutredningar. Deras krav för att ta emot släktforskarmaterial är att det är i läsbar form och inte digitalt.

Agneta Svensson

an-tecknat behöver nya medarbetare

Nu är det dags att rekrytera nya medarbetare till redaktionsgruppen.

Du som har lust att medverka med innehåll och utformning av vårt medlemsblad tveka inte att höra av dig! Arbetsuppgifterna fördelas mellan gruppens medlemmar efter fallenhet och intresse. Viktigt är att få andra medlemmar och kanske även utomstående att lämna bidrag till bladet eller att skriva själv.

Hör av dig till Margaretha Vinterholt, tel. 754 24 96 eller skicka e-post till mvi11@tele2.se

Styrelsen

Margaretha Vinterholt, ordförande
Tel. 08-754 24 96

e-post: mvi11@tele2.se

Margareta Lagerman, vice ordförande
Tel. 08-754 45 18

e-post: margareta.lagerman@spray.se

Britt-Marie Sjöquist, sekreterare
Tel. 08-35 67 99. e-post:
sekreterare@sollentunaslaktforskare.se

Kjell Hassel, kassör

Tel. 070-712 45 09

e-post: kjell.hassel@ordratt.se

Agneta Berghem

Tel. 073-7050307

e-post: agneta.berghem@glocalnet.net

Leif Eriksson

Tel. 08-754 41 09

e-post: leif.e.eriksson@bahnhof.se

Jörgen Nenzén

Tel. 0704737776

e-post: jorgen.nenzen@tele2.se

Dela med dig ...

resultaten av din forskning eller artiklar du skrivit om din forskning, genom att publicera dem i *an-tecknat*.

Det kan vara intressanta släktförhållanden, kuriosa, skildringar av vardagsliv och högtider, sjukdomar, hjältemod eller vad du vill.

Medlemsbladet är beroende av era bidrag!

Redaktionsgruppen



Forskarstöd

Vårens sista forskarstöd ges onsdagen den 7 maj kl. 10.00-14.30 på biblioteket i Sollentuna centrum. Under hösten blir det forskarstöd följande onsdagar: 10/9, 1/10, 22/10, 12/11 och 3/12.

Under denna tid finns en rutinerad medlem i Sollentuna släktforskare på plats vid släktforskardatorn för att hjälpa dig. Boka tid i pärmen vid forskardatorn, max. en timme per familj och termin.

Sollentuna Släktforskare

Onsdagen den 23 april kl. 19.00

Gamla gästgiverier och hur de resande tog sig fram i gamla tider

Lennart Jarnhammar, hotell- och restauranghistoriker

Onsdagen den 7 maj kl. 19.00 (Obs nytt datum)

Kungliga biblioteket

Vad finns, hur hittar man, hur få eget lånekonto, beställa hemifrån,
brevsamlingar och mycket mera

Margareta Lagerman

Anmälan till studiebesök på KB kan göras vid mötet.

Tisdagen den 9 september kl. 19.00

Sjukdomar och läkemedel i gamla tider

Eva Nyström, idéhistoriker

Torsdagen den 16 oktober kl. 19.00

Herrarbete – 180 Djurabor i Stockholm och en titt i Rotemansarkivet

Anna Götlind, professor

VÄLKOMNA till föredragen

i Amorinasalen, Bibliotekshuset, Sollentuna centrum

Kaffeservering

Entré 40 kr. för icke-medlemmar

Därutöver ordnar vi

Temadag om släktforskning

Lördagen den 27 september kl. 11.00 – 15.00

i Sollentuna bibliotek, 1 tr.

Olika utställare ger inspiration, tips och råd till din släktforskning.