

## Vardagsbestyr i Allhelgonatid

Text: Ulla Englund

Ibland dyker det upp minnen från barndomstiden. Särskilt den här tiden på året är det Tuppens vår. Då var hans dagar räknade.

Min pappa hade som hobby att ha höns. Inte så många, 15 stycken kanske, plus tuppen då. På ett ställe där vi bodde, byggde han faktiskt ett litet höns hus. På sommaren hade hönsen en stor höns gård, där de rörde sig fritt och purrade i sanden, krafade och mädde bra. Men vintertid var de förstas inomhus. Jag har inget minne av att det luktade illa eller så.

Första dörren man kom inom var ett litet förråd med strö, snäckskal, sand, kli mm i lådor. Nästa dörr gick in i hönsens rum. På ena sidan högt upp, var det pinnar där de flög upp och sov om nätterna. Åt andra hållet var värplådorna, lagom högt, där de värpte sina ägg. Ett stort fönster fanns på en vägg och alldeles under taket var en lång hylla där pappa förvarade daliarötterna på vintern. Jag minns när pappa kom in till mamma och letade bland hennes matrasnystan för att hitta rätta färgen att knyta på rötterna. På så vis kom han ihåg daliablommornas färger. Under fönstret där i höns huset var hönsens matplats, ett vinkel- spikat trätråg indelat med pinnar, så inte hönsen skulle hacka varandra när de åt.

Där stod också dricksvattnet. Det var två stadiga brädbitar, där en hållare var fastsatt på den uppstående brädan. Där hölls en flaska med färskvatten på plats, upp och ned förstas, och på brädan mot golvet en bleckburk där vattnet kom ner varefter det gick åt. Det var noga att fylla "putellen" som man sa, varje dag. Från taket i ett snöre som nådde nästan till golvet hängde ofta ett vitkålshuvud och gungade. Där kunde hönsen hoppa och picka ifall de skulle ha grönt. I ett hörn stod också en låg låda med sand där de kunde rulla sig.

Medan vi åt vår frukost kokades höns- potatisen i en liten järngryta på vedspiseln, och efter vår frukost hällde vår pappa potatisen i en hink och gick till höns huset. Där hade han potatisstöten och mosade dem, blandade sedan i kli och lade för hönsen i deras mattråg. Senare på dagen brukade de få säd och lite andra skulor.

Tuppen var ju i sitt esse och gol och hade sig. Ofta hade vi granna tuppar, men så kommer det sorgliga slutet för våra tuppar. Det var till Allhelgonahelgen. Då skulle den stekas och bli till en finare middag. Pappa skötte nackningen och tuppen hängdes upp och ned ett tag. Sedan tog mamma vid, för den skulle plockas. Alla dun och fjädrar togs tillvara. Så skulle den tas ur och sköljas, sen fick mamma steka den. Ibland grät hon, sörjde tuppen på något vis. Men tillsammans med lök, morötter, persilja och svartpeppar blev den en festmiddag.

Jag minns det fint dukade sausbordet med klarrött lingondricka i glaset till. Ofta var det flera middagsgäster med. Vi visste också att till våren skaffade pappa en ny avelstupp.

I mammas en anteckningsbok under kriget, när det mesta var ransonerat har hon skrivit: "Hönsen har värp så bra till påsk, så våra grannar har fått 2 ägg var."

Så en liten Tuppvisa vi sjöng ibland: "Tuppen och hönan de gingo på renen och snappa grönt gräs. Men då så kom höken och tog lilla hönan, och tuppen han grät. Ja tuppen han grät!"

[Hillebygden, Nr. 2, 2007]