



Valvslaget tak samt åstak men kalkstensflisor.

HISTORIK

Innan potatisens intåg i Sverige var det andra rotfrukter som stod på bordet, rovor och kål. Dessa behövde också vinterförvaras, men de var inte lika frostkänsliga som potatisen och kunde därför förvarades antingen i mindre källare under bostadhuset eller i stukor intill åkrarna. Ett bostadshus med grävd källare under köksgolvet kan därför generellt anses vara av äldre typ.

Många växthistoriker tror att potatisen infördes i landet av hemvändande soldater från trettioåriga kriget. Jonas Alströmer genomförde i början av 1700-talet omfattande provodlingar och hans forskningsrön om odling samt lagring av potatis var viktiga för potatisens etablering i Sverige. Redan runt 1655 hade Olof Rudbeck planterat potatis i Uppsala botaniska trädgård och under sent 1600-tal var potatis en vanlig prydnadsväxt i många slottsträdgårdar. Kunskapen om potatisens användning vid brännvinsbränning, istället för säd, bidrog till populariteten. Redan 1748 hade Eva Ekeblad redogjort för hur detta gick till och kunskapen spreds över landet med hjälp av Kalendern, dåtidens mest spridda skrift efter Bibeln. Denna upptäckt medförde att odlingen av potatis ökade från mitten av 1700-talet och hembränningsapparaterna puttrade överallt i landet med eskalerande alkoholproblem som följd. Det positiva i denna utveckling var att man samtidigt insåg att det faktiskt gick att äta potatisen också.

Potatis kunde odlas var som helst utan några märkvärdiga redskap och man behövde inte tröska, torka eller mala för att kunna äta den; samtidigt var den rik på vitaminer och energi. Detta gjorde att potatisen i kraft av enkelhet i användandet och högt energivärde blev en grundpelare i det svenska kosthållet. På jordarna nedanför den öländska landborgen har potatisodling förekommit under lång tid. Redan under mitten av 1700-talet odlades det potatis på Öland, men det var under 1800-talets mitt som potatis på allvar slog igenom på Öland. Ungefär 5 % av odlingsarealen på Öland såväl 1898 som 1938 bestod av potatisåkrar. Potatisens popularitet i medförde att det under 1800-talet uppfördes en stor mängd källare runt om i landet. Källaren blev ett betydelsefullt inslag i självhushållningen.

SÅ ÄR EN ÖLÄNSK STENKÄLLARE BYGGD

En stenkällare för potatisförvaring kräver väl isolerade tak och väggar samt bra ventilation. Just balansen mellan ventilation och fukt, men inte frost, var viktig för att potatisen skulle bevaras över vintern. Hur stenkällarna är byggda varierar över landet. Det öländska landskapets geologiska förhållanden med kalkbergsgrunden och den markanta landborgen har påverkat utförandet, men även faktorer som tillgång på material, lokal tradition och kunskap. Utmärkande för de öländska stenkällarna är framförallt byggnadsmaterialet; kalkstenen. Bristen på skog och den rikliga tillgången på kalksten präglar den öländska bebyggelsen.



Äldre bild av valvslagen öländsk stenkällare.



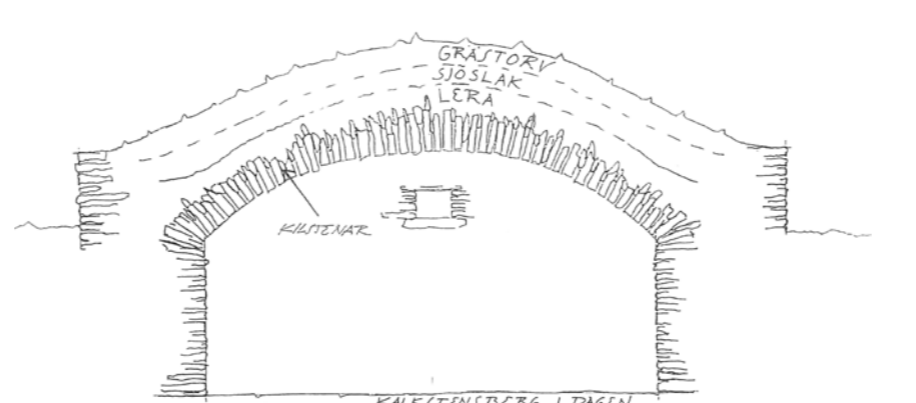
Jordkällare på landborgkanten, Eriksöre.

Källaren placerades om möjligt i mangårdsbyggnadens närhet, annars på annan mark som inte var brukbar. På Öland förekommer det i huvudsak två olika utföranden av källare, fristående och ingrävda. Den fristående stenkällaren har fyra stenvägar helt ovan mark och kan ibland vara byggd direkt på kalkstensberg i dager, som då blir ett naturligt golv. Den andra typen av källare är till hälften ingrävd i backen på landborgen, även kallad jordkällare. Den bakre väggen kan då utgöras av jord, medan sidovägarna och den främre gavelväggen är utförda av sten. Ibland är endast den främre gaveln synlig ovan mark. Oavsett utförande är källarnas väggar vanligen konstruerade som skalmurar, d.v.s. två stenväggar av kalkstenar med fyllning emellan bestående av småsten, grus eller sand. Ibland förekommer det att den inre eller yttre muren är fogad med kalkbruk eller lera, men oftast är de kallmurade och saknar helt fogbruk. Det kan också förekomma att väggarnas ut- eller insida är putsad med kalkbruk och avfärgad med vit kalkfärg. Under 1900-talets senare hälft kan även vissa väggar och valv förstärkts eller lagats med betong.

I den inre gavelväggen finns ofta en mindre öppning med lutning inåt. Detta är ilastningshål för potatis samt ventilation. Öppningen kan ibland vara brädinklädd, som en trumma. Ibland är ventilationen också ordnad som skorsten genom taket.

Takkonstruktionen

Källarnas takkonstruktion kan se lite olika ut, men de flesta öländska stenkällare har valvslagna stentak. De öländska flata kalkstensflisen lämpar sig väl för valvslagning. För att slå valvet fick man först bygga en bågform av trä, vilken kalkstensflis sedan kunde ställas mot på hökant och passas in mot varandra. Mellan de stora kalkstenarna kilades små kilstenar in från utsidan. När valvet var klart kunde träformen försiktigt plockas bort. Ibland kan det finnas kalkbruk mellan stenarna och en fyllning av sand, men vanligtvis är de helt kallmurade. Ovan stenvalvet ligger ett tätskikt bestående av lera. Över leran ligger vanligen ett lager sjöslak, en slags tång som torkades innan det lades på plats. Ovanpå sjöslaken ligger en taktäckning bestående av



Sektion av valvslagen källare i Eriksöre.



En traditionell bräddörr, nytillverkad. Skarpa Alby.

Kalkstensflisor som avbalkning för potatisen.

En traditionell bräddörr, nytillverkad. Skarpa Alby.

minst två lager torv. Såväl sjöslaken som torven har en isolerande effekt. Ovanpå torvtaket förekommer det att det ligger ytterligare en takkonstruktion med en täckning av exempelvis tegel, halm, eternit eller plåt. Troligtvis har dessa tak lagts som skyddstak flera år senare.

Det förekommer även källare på Öland med en takkonstruktion av trä. Dessa är vanligen utförda som åstak med tre längsgående åsar, varav en mittås längst upp. Ibland finns även längsgående stockar liggande ovanpå stenväggarna, s.k. väggband. Ovanpå åsarna ligger ett undertak som är synligt inifrån källaren. Vad man använde kunde variera. På Öland är det vanligt med stora kalkstensflisor. Ovanpå undertaket finns ett isolerande lager bestående av sjöslak eller halm. Som täckning kan det ligga stora rektangulära kalkstensflisor eller torv i minst två lager.

Svalen

Ingången till källaren är placerad i den främre gaveln och byggd som en liten gång, en svale, i den drygt en meter tjocka stenväggen. Svalen har en yttre och en inre dörr, och fungerar som en luftsluss. I de öländska källarna har svalen ofta konvexa väggar, vilket möjligen kan förklaras av att dörrarna då kan öppnas 110-120 grader och därmed inte är i vägen. Svalen har inget välvt tak, utan brukar som regel ha ett innertak av ekplank eller stora kalkstensflisor upplagda på träbalkar av ek. Dörrarna är vanligen enkla bräddörrar bestående av stående bräder hopfästa med naror i form av ett ”Z” på insidan. Den yttre dörren är ofta kraftig och tätslutande med en hög tröskel, medan den inre dörren kan vara av enklare typ. Båda dörrarna öppnas in mot svalgången. Dörrbladen kan vara av furu, medan karmen oftast är tillverkad av ek. Dörrarna är vanligen hängda på hemsmidda bandgångjärn och försedda med en hasp.

Inredning

Golvet i de öländska stenkällarna är ofta belagt med flata kalkstensflisor. I senare tid har källarna ibland försetts med ett gjutet betonggolv. Potatisen kunde förvaras lös eller i lådor. Valet berodde bland annat på hur stor gård och mycket skörd man hade, om man hade flera källare, hur stor jordkällaren var och om man odlade flera sorters potatis. Inuti källarna kan det finnas olika typer av inredning, som avbalkningar byggda av resta kalkstensflisor, trälårar för förvaring av potatis, morötter och andra grönsaker, trähyllor för förvaring av sylt och saft. I många källare finns små nischer som flankerar ingångsdörren, för att ställa en ljuskälla på.



Nyrenoverad fristående källare i Sandby, innan torvtaket är pålagt.

UNDERHÅLL, SKÖTSEL OCH RENOVERING

Regelbunden tillsyn och enkla underhållsåtgärder är viktiga. Ett bra sätt att hålla uppsikt på källarens skick är att den används!

Årlig översyn

- Kontrollera att taket är intakt och utan läckage. Ta bort eventuella nedfallna grenar, nedrasad jord, etc. Om det ligger ett tegeltak, kolla att alla pannor är hela och ligger på plats.



- Håll fritt från träd och buskar i källarens direkta närhet. Rötter kan växa in och förstöra stenväggarna och valvkonstruktionen. Röjning- en görs mest effektivt sommartid.

- Kontrollera att inga stenar i väggar eller valv ligger lösa. Försök att lägga tillbaka eller justera stenar som fallit ur läge. Ta bort eventuella grästuvor mellan stenarna. Peta in nytt ler- eller kalkbruk om det gamla fallit ur. Undvik betongbruk!

- Se till att det inte finns något organiskt material, såsom jord, löv, mossor, gräs, emot byggnadsdelar av trä, exempelvis dörren. Byt ut rötskadat virke.

- Se över dräneringen runt källaren. Led bort vatten som kan utgöra fara för frost- sprängningar i källarens konstruktion. Se även till att ventilationen fungerar.

- Se till att båda dörrarna är ordentligt stängda. Lägg en sten mot dörren om den skevar nedtill. Sätt gärna ett tätt nät som skydd i ventilationshålet, så att det inte snöar in för mycket och för att hålla råttor och möss ute.

Att tänka på vid underhållsåtgärder och renoveringar

Gör inte större ingrepp än nödvändigt. Skadade ursprungliga delar bör hellre lagas och förstärkas, än att bytas. Om några gamla delar måste bytas ut, ska det befintliga utförandet kopieras. Utgå från den aktuella källaren.

- Om de delar som behöver bytas ut har tillkommit i sen tid och genom materialval eller utformning tydligt försvakat eller försvagat konstruktionen, är det lämpligt att försöka återgå till ett tidigare utförande. Om motsvarande delar finns kvar på andra ställen i källaren bör dessa användas som förlagor. Kopiera annars från någon snarlik källare.

- Använd inte nya moderna material som isolering, tryckimpregnerat virke eller betong. Att lägga ett plåttak på källaren påverkar upplevelsen, men är ett bättre alternativ än att låta källaren förfalla. Man kan se detta som en skyddstäckning.



- När man ska renovera ett torvtak som är kraftigt skadat krävs ofta att man måste ta bort all jord. Det är först när jord och sjöslak avlägsnats som man kan göra en översyn av valvet och tätskiktet av lera. Finns det skador på valvet måste det först åtgärdas, kontakta en stenhantverkare! Komplettera med ny lera för att få ett helt tätskikt. Ett modernt alternativ är att lägga papp, men det har inte lika lång hållbarhet. Den gamla sjö-

slaken är svår att återanvända. Samla in ny sjöslak, sprid ut den och låt den saltorka ett par dagar. Fördela den sedan jämnt över stenvälv. Den gamla torven kan i viss mån återanvändas, men måste nästan alltid kompletteras. Försök att få tag på mager torv eller magert växande gräs. Ett modernt alternativ är att köpa färdig "Sedum" för tak.

- Återanvänd gamla handsmidda delar, till exempel bandgångjärn och haspar på dörrarna. Anlita gärna en smed för kompletterande smidesarbeten. Använd spik vid reparationer, inte skruv. Järn kan rostskyddsbehandlas genom linoljebränning.

- Vid målning/ytbehandling skall endast traditionella material som faluröd slamfärg, tjära och linolja användas, utgå från det befintliga utförandet.

- Dokumentera genomförda renoveringar. Rista gärna in renoveringens årtal och dina initialer för att lämna lite fakta åt kommande generationer. Gamla utbytta delar av särskilt kulturhistoriskt intresse bör tas till vara och förvaras på en vind eller dylikt. De kan komma till användning vid framtida forskning.



En tradition för att hålla råttor, möss och ormar borta från källaren är att gräva ner en rejäl rot av libbsticka under källarens tröskel. Bild från Karlevi.

TIPS FÖR FÖRVARING

En välbyggd stenkällare är en oslagbar förvaringsplats för potatis och rotfrukter, men även för grönsaker, äpplen, saft och sylt. Nya sätt att använda källaren är till vin- och ostförvaring. Den är dessutom miljövänlig, fri från driftskostnader och oberoende av el. Allra bäst fungerar en torr och väl-dränerad källare på en sval och skuggig plats. Öppna dörrar och ventilationsglugg på hösten och vädra ur källaren. Då kyls källaren ned. Potatis, rotfrukter och grönsaker lagras bra i trälårar med små klossar under hörnen, så att de kommer upp lite från golvet. Morötter, rödbetor och palsternackor kan också förvaras i fuktad fin sand. Lagra bara hela och oskadade grönsaker och i rena lådor. Se till att hålla dörrarna stängda för att hålla en jämn temperatur och fuktighet i källaren. Under den kyligaste delen av vintern kan ventilationsgluggen tillfälligt behöva täppas för. Städa ur källaren på våren.

SMÅLÄNDSKA KÄLLARE

Om småländska källare finns ett separat faktablad.

LÄNSMUSEETS BYGGNADSANTIKVARIER: 0480 - 45 13 00

BEBYGGELSEHETEN LÄNSMUSEET: www.kalmarlansmuseum.se/byggnadsvard

STOR FOTODATABAS MED ÄLDRE BILDER: www.kalmarlansmuseum.se

ANSÖKAN OM BYGGNADSVÅRDSBIDRAG: Länsstyrelsen Kalmar 010-223 80 00

INFORMATION OM BIDRAGEN FINNS PÅ: www.lansstyrelsen.se

Litteraturltips

Kronborg, Bo, "Stenkällaren – en livsviktig förvaringsplats". Ur: Alguftsoda hembygdsbok, 2010.

Magnusson, Ann-Charlotte, "Stenmurar på Öland", Länsstyrelsen i Kalmar län, 2003.

Melin, Boel, m.fl. "Jordkällare – historik och användning i Jämtland och Trøndelag", Eldrimner, 2010.

Tuohy, Cecilia, "Oslagbar förvaringsplats". Artikel ur: Gård & Torp, nr 4, 2007.

"Skötsel av kulturvärden i odlingslandskapet - Jordkällare". Faktablad utgivet av Riksantikvarieämbetet och Länsstyrelsen i Södermanlands län, 1995.

Foto
Samtliga fotografier Kalmar läns museum.

Framsidesbild
Framsidas bild föreställer stenkällare i Hagelstad.



Länsstyrelsen
Kalmar län

STENKÄLLARE

på Öland, Kalmar län