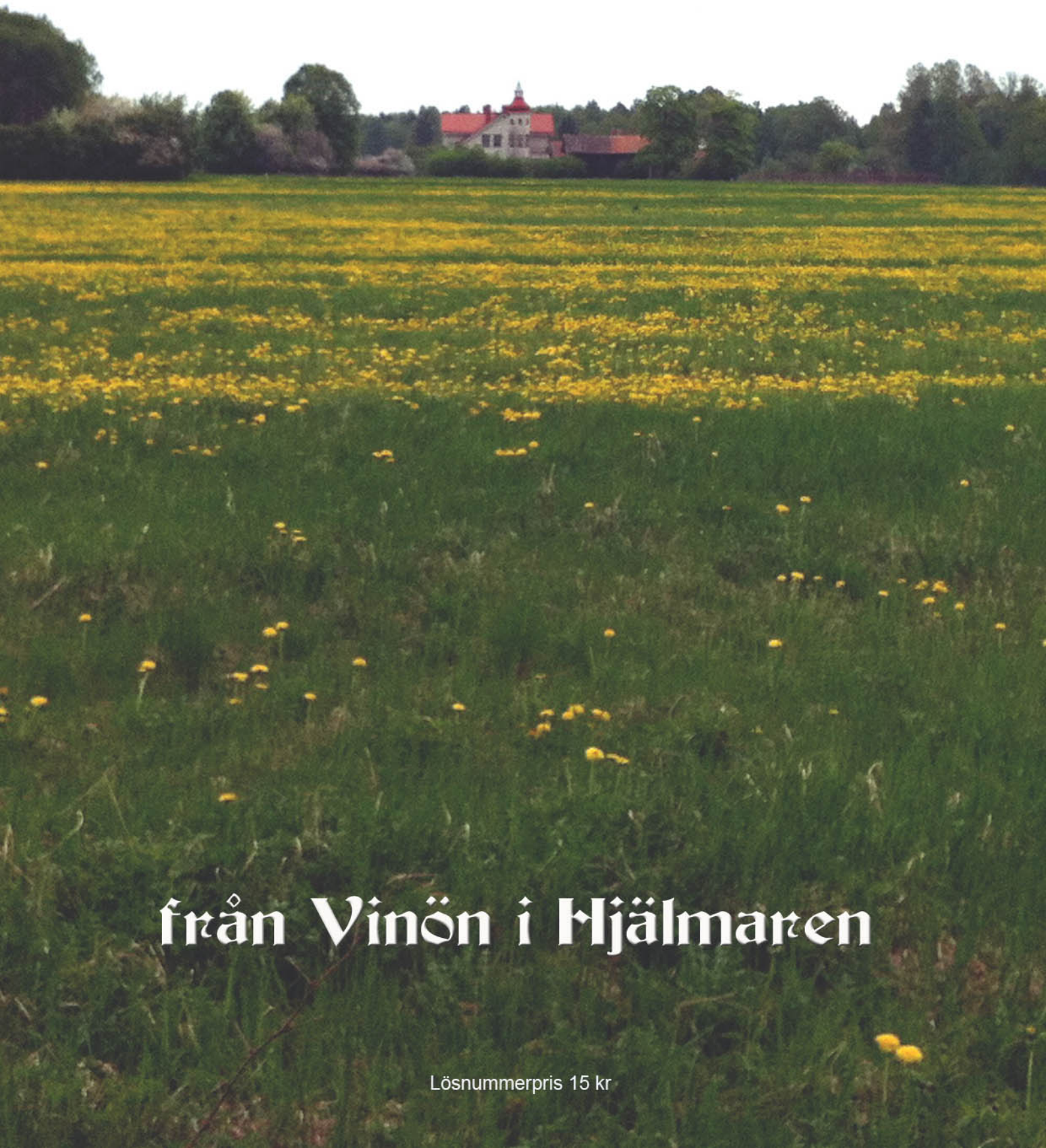
Nr 6, juni 2013

Ö-bladet



från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Nu är sommaren här. På ön blommar syrenerna för fullt, fruktträden har tappat sina vita blomblad och *MYGGEN* har kommit i mängder. Med sommaren kommer ju också alla turister. Redan under maj månad har bussar med besökare letat sig ut hit – dock inte lika många som tidigare år.

Även sommarens olika program med underhållning har kommit igång. Bilden till vänster togs 1 juni när vi hade besök av ”Old Beginners” från Eksjö som spelade blandad populärmusik.

Vinöns nya café slog upp portarna i skolan 9 maj och har sedan dess haft öppet dagligen under våren/försommaren. På *caféet* kan du äta, en lättare måltid, fika, köpa gott mat- och kaffebröd, godis och glass. Catrine och Tomas med personal hälsar alla ***varmt välkomna***.
Biblioteket har som vanligt öppet på söndagar hela sommaren.

Traditionellt midsommarfirande sker som vanligt vid Vinöns skola. Innan dess har man möjlighet att inta midsommarbuffé på Värdshuset som kommer att ha öppet dagligen från midsommar. Sommarens program bjuder på både välkända artister och några nya. På midsommarafton kommer Hembygdsföreningens hantverksförsäljning i Missionshuset hålla öppet. Konstutställningarna börjar dock på midsommardagen då det blir vernissage med årets första konstnär, Tamara Ostwald. Därefter blir det folkdansuppvisning.

Till detta nummer har vi fått in bidrag från flera håll, det är verkligen kul! Förutom de namn som finns under texterna har vi haft hjälp av Birgitta och Maj. TACK alla!
Bilderna i juninumret av Ö-blad är tagna av Eva Widlund, RoseMarie Hellén, Ulf Johnsson m.fl.
Maskrosorna på framsidan har Maj Hedin fångat i sin kamera.

Ha en riktigt skön sommar alla våra läsare!

önskar redaktionen
Christina & Eva

Ö-bladet är Vinöns lokala tidning, utgiven och bekostad av Vinöns Kultur- och hembygdsförening. Förutom utdelningen i brevlådorna kan man prenumerera på Ö-bladet som vanlig post eller som e-post. Lämna adresserade och frankerade kuvert med **dubbelt porto** och märkta med de månader som du vill ha tidningen, så kan redaktionen lätt stoppa ner ett Ö-blad i färdiga kuvert.

Postadress: Ö-bladet, Vinöns skola, 715 93 Vinön
E-postadress: o-bladet@vinon.se Hemsida: www.vinon.se

Vill du bli medlem i föreningen? Medlemsavgiften för 2013 är 80 kr för enskild och 150 kr för en familj.
Kom ihåg att skriva avsändare om du sätter in avgiften på föreningens konto.

VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING, pg 46 94 70 - 9

Sveriges nationaldag firar vi!

Klockan 9.00 hissas flaggan, vi sjunger Sveriges nationalsång tillsammans.

Frukost i bersån, caféet öppet från 8.30, Det finns även bakelse!

Välkomna! Föranmäl gärna!

På midsommarafton har vi öppet klockan 15.00–18.00

Vinöns NYA café

Vi erbjuder, förutom fikabröd, även lättare luncher såsom: sallad, laxtallrik, räkmacka, nybakade baguetter med olika röror. Vi bakar även surdegsbröd.

Välkomna!

Tomas & Catrine

Vi ska göra en lite annorlunda sommarorganisation, vilket för er på Vinön innebär att vi åker med den tidiga färjan 10.15 under v.27-32.

Hälsningar Elin Furberg

Östra Vinöns vägsamfällighet

Efter ett inställt ordinarie årsmöte höll vägsamfälligheten ett extra årsmöte den 26 maj 2013. Antalet deltagare i det här mötet blev 16, vilket är rekord i föreningens historia. Hur många fastigheter som var representerade har inte undersökts.

Till ordförande valdes Åke Olsson, kassör Eva Olsson, sekreterare Ulf Johnsson, suppleanter Jonas och Ingemar Andersson, valberedning Maria Andersson och Yvonne Karlsson. Revisorer är Bo Persson och Hans Århammar, revisorssuppleant Sten Karlsson.
Totalt till samfällighen är ca 70 fastigheter anslutna.

ASFALTSVÄGEN
berörde många. Vad skall man göra åt asfaltsvägen där sten börjar komma upp? Stenen innebär att snöröjning försvåras och därmed ökar kostnaderna. De flesta vill att asfalten ska sparas så långt som möjligt.

DIKEN
Dikenas standard är ytterligare ett problem som måste åtgärdas inom den kommande tiden och styrelsen fick i uppdrag att utföra detta. Det är många år sedan någon större rensning förekom och många diken och rör har blivit slamfyllda. Samtidigt framhölls att det är markägare/dikesföretag som ansvarar för att tvärdiken fungerar.

PROTOKOLL
Protokoll skall finnas tillgängliga på Vinöns bibliotek.

Ordförande Nils Olsson avtackades efter 22 års ordförandeskap.

/Ulf Johnsson

Sommarens tidtabell för Vinöleden

I enlighet med de önskemål som framförts från trafikanter och Vinöns färjegrupp kring en fast tidtabell för förstärkningsfärjan på Vinöleden kommer detta under 2013 provas och utvärderas.

Utvärdering kommer att ske under hösten 2013 för vidare beslut om framtidens sommartrafik.

Utvärderingen kommer att grundas på följande faktainhämtning:

- Enkät som delas ut under senare delen av sommaren till trafikanter.
- Synpunkter lämnas till Trafikverket senast 2013-09-01
- Synpunkter från tjänstgörande besättning.

Synpunkter kan lämnas enligt följande:

1. Via webbsidan www.trafikverket.se/vinon
2. Via brev till Trafikverket färjerederiet, Box 51, 185 21 Vaxholm, märk brevet med Vinöleden
3. Via E-post till farjerederiet@trafikverket.se

Trafikverket Färjerederiet
Mattias Bergsten
Distriktchef Mellan Sverige
mattias.bergsten@trafikverket.se
Mobil: 070-358 43 38

Telefon färjeleder: 0771-65 65 65
www.trafikverket/farja.se

INSTÄLLD SOMMARTIDTABELL
5 / 6

Vinösunds varvsvistelse försenad på grund av motorinstallation

Sedna går enligt ordinarie turlista

Tidtabell, vår, höst och vinter*

	måndag–fredag		lördag		sön- och helgdag	
	Hampetorp	Vinön	Hampetorp	Vinön	Hampetorp	Vinön
00						
01						
02						
03						
04						
05	15	40				
06	05	30				
07	00	30	00[C] 50[D]	25[C]	00[C] 50[D]	25[C]
08	10[D]	35[D]		15[D]		15[D]
09			25	50	30	
10	15	45	15	40		00
11	15	45	55		30	
12	30			20		00
13	55	00	00	30	00	30
14		25	00	30	45	
15	15	45				15
16	15	45	00	30	45	
17	15	45			45	15
18	15[D]	45[D]	00	30	45[D]	15
19			00[BD]	30[BD]		15[D]
20	30[C]	55[C]			30[C]	
21	30[C]		00[C]	30[C]	30[C]	00[C]
22		00[C]				00[C]
23	00[A,C]	30[A,C]	00[C]	30[C]		

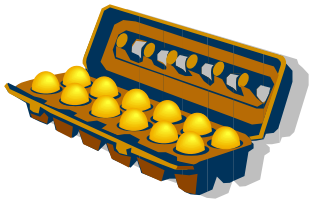
A – Går endast fredag. *B – Går ej 24 december.*
C – Går endast efter kallelse. *D – Ingen dubblering*
** Sommartidtabellen gäller 5,6,7,9,14,16 juni, 16,18,25 augusti*

Sommartidtabell*

	måndag–fredag		lördag		sön- och helgdag	
	Hampetorp	Vinön	Hampetorp	Vinön	Hampetorp	Vinön
00						
01						
02						
03						
04						
05	15	40				
06	05	30				
07	00	30	00[C] 50	25[C]	00[C] 50	25[C]
08	10	35		15		15
09	05	35	25 50	50	30	
10	15 45	45	15	15 40	00	00
11	15 45	15 45	05 55	30	30	15
12	30	30	20	20 50	00	00 45
13	00 55	00 55	00 20	30 50	00 55	30
14		25	00	30	45	20
15	15 45	45	10	35	45	15
16	15 45	15 45	00	30	45	15
17	15 45	15 45	00	30	15 45	15 45
18	15	15 45	00 30	30	15 45	15 45
19	15	45	00	00 30	15	15
20	30[C]	55[C]	00[C]	30[C]	30	15
21	30[C]		00[C]	30[C]	30[C]	00
22		00[C]				00[C]
23	00[A,C]	30[A,C]	00[C]	30[C]		

** Sommartidtabellen gäller: 5,6,7,9,14,16 juni, 16,18,25 augusti samt perioden 2013-06-20 till 2013-08-11.*
Försöket med sommartidtabell kommer att utvärderas inför nästa år.

FÄRSKA



VINÖÄGG

Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

Massage

Elisabeth Behr

zon och massageterapeut

kommer till Vinön

onsdag

26 juni

Boka tid på

Tel: 070 - 399 58 08

Telefontid: 8.00 - 9.00

VINÖBAGAR'N

påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare

Pris:	Kaffetårta	Smörgåstårta
8 pers	160:-	250:-
10 pers	190:-	300:-
12 pers	220:-	350:-
15 pers	265:-	420:-

Sten
Tel: 070-239 02 11, 019-44 80 15

Vinöns bibliotek

har öppet söndagar

16 – 17 !

Välkomna hälsar Yvonne!

Öppettider 2013

21 juni (midsommarafton) – 16 augusti

söndag – torsdag	12–17
fredag – lördag	12–16 och 18.30–24

PROGRAM SOMMAREN 2013

JUNI

lördag 29 Roffe Wikström

JULI

fredag 5 Weeping Willows
lördag 6 Weeping Willows
fredag 12
lördag 13 Ebbot
fredag 19 Lisa Miskovsky
lördag 20 Lisa Miskovsky
fredag 26 Abonnerat
lördag 27

AUGUSTI

fredag 2
lördag 3 Double Inn
fredag 9 Jeremias Session Band
lördag 10 Jeremias Session Band

Lisa Miskovsky på Vinöns Värdshus sommaren 2012

För mer information om sommarens artister, se vår hemsida www.vinonsvardshus.se

Fredagar och lördagar:
Entré – Mat och dryck tillkommer.

För bokning av bord och biljetter: www.ticnet.se

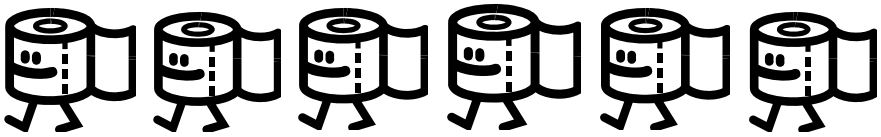
VINÖNS VÄRDSHUS
www.vinonsvardshus.se

KÖP HUSHÅLLSPAPPER OCH TOAPAPPER PÅ ÖN!

Inget släpande och du stöder VKHFs arbete.

Priser:
- Serla toapapper, 24 rullar 150 kr
- Lambi toapapper, 24 rullar 155 kr
- Serla hushållspapper, 12 rullar 140 kr
- Lambi hushållspapper, 12 rullar 145 kr

Papperet kommer att säljas i missionshuset under sommaren, men kan dessförinnan köpas av Ulla-Lena Andersson, 076-019 59 82, Åsa Ödman eller Peter Kumlin.



MONAS
blommor och grönsaker

Nu är det gott om sommarplantor …..

Det finns sommarplantor, amplar, tomatplantor, perenner, kryddväxter, potatis samt jord.

Öppet:
söndag – torsdag
samt fredag em.
och lördag fm.

Välkomna att titta in om något passar

019-44 80 50, 070-370 59 50

Varmt välkomna

Mona Blixt

Trädgårdssidan juni

Vilken otroligt snabb vår det har varit man kan knappt tro att det var så kallt och trist för en dryg månad sen. Jag har tänkt ägna månades trädgårdssida år nässelvatten. Nu har ju nässlorna blivit lite för stora för att vara sådär goda som de är först på våren. De har ännu inte gått i blom och det är då det är perfekt att göra nässelvatten. Nässelvatten använder man som gödningsmedel.

Man proppar ner så mycket nässlor man kan i en hink eller balja sen häller man på vatten. Det hela får stå i ca en vecka beroende på hur varmt det är så kommer nässelbladen att lösa upp sig och kvar blir stjälkarna. Det kan vara klokt att ställa hinken en bit bort eftersom det luktar blä. Handskar är också att rekommendera när man håller på med nässelvattnet eftersom lukten gärna blir kvar på händer och annat som kommer i kontakt med vattnet. Nässelvattnet är klart när det luktar/stinker och det ut som starkt te. Det blir lagom starkt när man löser det med tio delar vatten. Nässelvatten fungerar väldigt bra ihop med täckodling med organsikt materiel, nässelvattnet påskyndar nedbrytningen av grönmassan. Nässelvatten innehåller en stor mängd nedbrytande bakterier, vid nedbrytning frigörs näring. Nässelvatten stimulerar därför rottillväxten vilket gör att mer näring tas upp och växten växer bättre. Stjälkarna som blir kvar kan man lägga i komposten där gör de nytta för nedbrytningen.

Man kan även samla in nässlor och låta dem torka, för senare användning. När nässlorna torkat kan man smula dem så är det lätt att förvara. Sen när man behöver gödselvatten blandar man bara de smulade nässlorna med vatten och låter det dra ett par dagar. Om man vill att det ska gå snabbare kan man använda hett vatten, som man kokt.

Jag tycker det känns bäst att inte använda nässlor som fått frö, visserligen löses allt grönt upp men jag har varit med om att någon stjälk sticker upp ur vattnet och på så sätt klarar sig. Jag vill ju absolut inte vattna ut nässelfrön i mina odlingar, de verkar hitta dit ändå.

Den erfarenhet jag har av nässelvatten är att man kan gödsla allt. Man häller det kanske inte på sallaten just innan man ska plocka den, men bredvid i jorden. Enligt vissa källor håller det även rådjur på avstånd eftersom det luktar, men det har jag själv inte provat.

Nässlor är ju inte så vackra (men bra ändå) och därför blir det en bild av en pion som säker har fått sig en skvätt nässelvatten någon gång. Den som tycker extra mycket om pioner ska ju passa på att besöka pionsamlingen i Julita när de blommar nu i juni det är härligt.

Ha det så bra i försommarvärmen!

Hälsningar från Rosie på Vinön

MIDSOMMARFIRANDE PÅ VINÖN 2013

Vad vore midsommarfirandet utan en fin majstång, klädd med blommor och blad?

Utsmyckning av majstången

Torsdagen den 20 juni träffas vi på skolgården för att klä stången. Christina Ekblad håller som vanligt i detta arbete. Om du inte kan vara med hela tiden kom ändå en stund och hjälp till. Ta med blommor, det går åt mycket! Vi börjar klä stången vid 18-tiden!

Midsommardansen

På midsommarafton den 21 juni firar vi traditionsenligt den ljusaste sommarnatten och midsommaren kl 16.00, på skolgården.

Vi reser stången till musik av spelmännen från Västeräng, Norra Vinön. Lina leder oss sedan i midsommardansen.

På festplatsen finns som vanligt chokladhjul och hembygdsföreningens lotterier mm.

Äta gott i goda vänners sällskap, dansa och leka kring midsommarstången, gammal som ung. Det gör vi på midsommaraftonen så klart.

Vinöns NYA café

För dem som vill dricka kaffe med dopp och köpa glass är Vinöns Nya Café öppet i och utanför skolan under hela midsommarfirandet.

VINÖNS VÄRDSHUS

Midsommarbuffé på Värdshuset

Kl 13.00 serveras en midsommarbuffé
För bokning av bord ring: 019-44 80 10, 0722-50 50 80

Folkdans, konst och kulturinslag på midsommardagen

På **midsommardagen** blir det vernissage kl **13.00** i missionshuset. Sommarens första konstnär är Tamara Ostwald. Folkdansuppvisning blir det kl 15.00 när Viola Hjälmarö återvänder med Öknaby dansgrupp.

VÄLKOMNA!

hälsar Vinöns kultur- och hembygdsförening

Hembygdsföreningens sommarprogram 2013

med reservation för ändringar, se anslagstavlor för aktuell information och tider!

sö 14 juli	Familjedag, roligt för alla åldrar Vernissage - ny konstnär
lö 20 juli	Loppis i bersån
sö 28 juli	Melodikrysset med dragspelsklubben T-draget Vernissage - ny konstnär
lö 25 aug	Lyskväll med fackeltåg

Melodikrysset 2011

Dragspelsklubben T-draget bjöd på fin musik till kryssandet under RoseMarie Helléns ledning

Lammskinn, gös och kräftor

Nu kan du betala på många olika sätt:

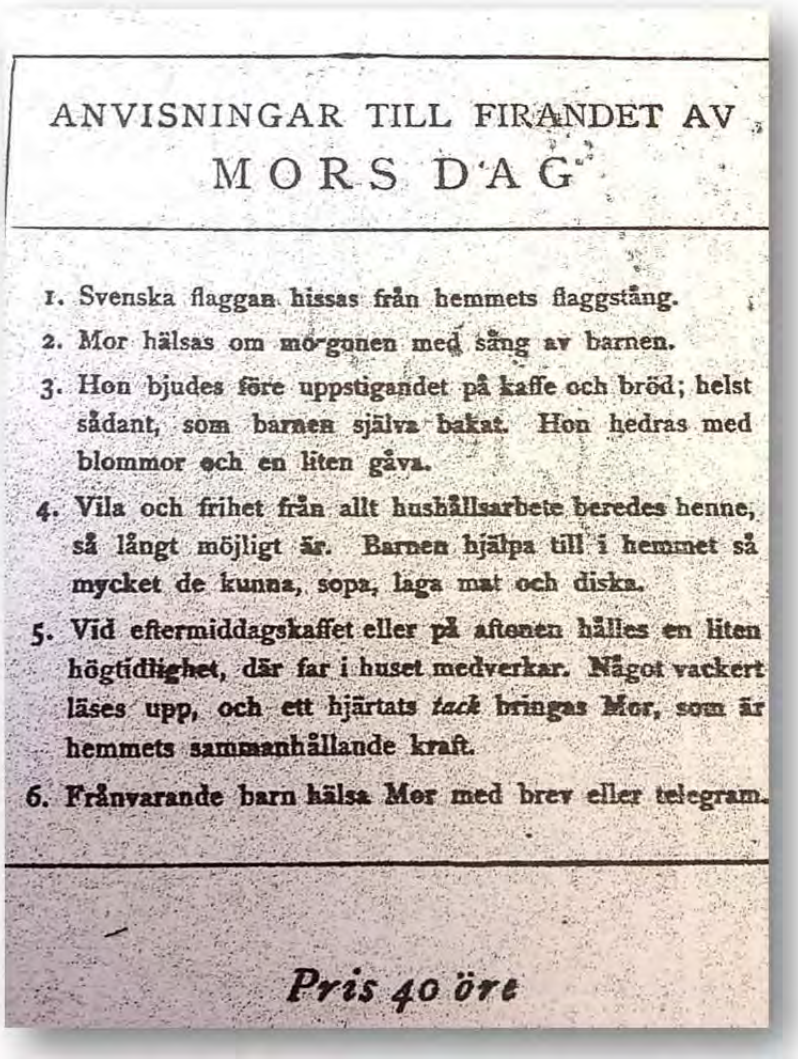
Förutom **kontanter** även **kort,**

wywallet, swish och seqr

Telefonnummer för wywallet, swish och seqr: 070-634 80 19

VÄLKOMNA!

Det har nyligen varit Mors Dag. Hur är det nu för tiden, firas det och hur?
För nittio år sen fanns det särskilda anvisningar på hur denna dag skulle firas.



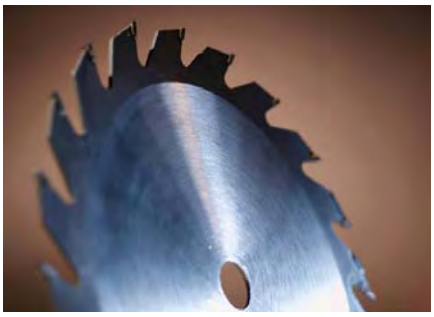
ANVISNINGAR TILL FIRANDET AV
MORS D'AG

1. Svenska flaggan hissas från hemmets flaggstång.
2. Mor hälsas om morgonen med sång av barnen.
3. Hon bjudes före uppstigandet på kaffe och bröd; helst sådant, som barnen själva bakat. Hon hedras med blommor och en liten gåva.
4. Vila och frihet från allt hushållsarbete beredes henne, så långt möjligt är. Barnen hjälpa till i hemmet så mycket de kunna, sopa, laga mat och diska.
5. Vid eftermiddagskaffet eller på aftonen hålles en liten högtidlighet, där far i huset medverkar. Något vackert läses upp, och ett hjärtats *tack* bringas Mor, som är hemmets sammanhållande kraft.
6. Frånvarande barn hälsa Mor med brev eller telegram.

Pris 40 öre

Mors dag anno 1921

Stormöte den 30 juni kl 17 då sågverksbolaget likvideras



Sågverksbolaget har ju inte varit verksamt på flera år och ska nu likvideras. För att kunna göra detta kallas alla med jordbruksfastighet på Vinön till stormöte söndagen den 30 juni kl 17 vid skolan.

Varmt välkomna önskar styrelsen i Södra byns byalag!

Du är en del av en annans upplevelse

Tack för att du visar hänsyn och inte skräpar ner!

Livet är väldigt enkelt, men vi envisas med att göra det svårt. ~

Konfucius

UTHYRNING AV SLÄPVAGN

Även detta år kan du hyra direkt på ön, praktiskt och bra!

Vinöns kultur- och hembygdsförening har en släpkärra för uthyrning. Vagnen är försedd med en täckande plastkåpa och utrustad med tipp. Totalvikt är 900 kg och maxlast är 640 kg.

Kostnader 2013:

Dygnshyra:
Föreningsmedlem 250:- Övriga 500:-

Veckohyra:
Föreningsmedlem 1000:- Övriga 2000:

Låter detta som ett alternativ till att hyra kärra på fastlandet, så är du välkommen att ringa vår ansvarige släpvagnsförvaltare
Nils Svensson 019-44 80 28

Vinöns kultur- och hembygdsförening

Vinöns Örtbod

har dragit igång för att ta emot grupper
men öppnar för säsongen den **15 juni** men om vi är på plats får man gärna titta in om det är något man vill titta på eller behöver.

I år har vi inte bara information om Vinön utan kommer att kunna dela ut information om andra närliggande resmål då vi har fått möjligheten att bli turistserviceplats, så kom gärna in för att ta en karta eller broschyr.

Trevliga lite ovanliga växter som ex , citronverbena och sötflockel (stevia) samsas med lite vanligare örter som rosmarin och fransk dragon

Den gyllengula rapsoljan från Julita finns också på plats.
Den populära keramiken från Lena E Hagsten har kommit.
Trädgårdsgrejer, glass, dricka och lite godis.

Sortimentet varierar under säsongen allt efter tillgång och ork!

öppet dagligen mellan kl.10.30-17

Varmt välkomna!
önskar RoseMarie med familj och personal

Viktig information om beredskapen på färjan

Det kom ett mail från Trafikverket

Vinöledens personal har för närvarande beredskap från den sista turen på kvällen till den första turen på morgonen.

Det innebär att besättningen skall vara tillgänglig för att vid behov köra över ”blåljusfordon”.

Det är normalt inte väghållarens ansvar med beredskapstjänst. Ambulanstransporter är Landstinget ansvar och räddningstjänsten (Brand) är ett kommunalt ansvar.

2008 tecknades ett avtal mellan Örebro läns Landsting och dåvarande Vägverket om att tillsammans finansiera ovanstående beredskap på Vinöleden, totalkostnad 0,4 mkr.

Avtalet har förnyats att gälla från 2011-01-01 tills vidare.
Trafikverkets Färjerederi har meddelat att med Trafikverkets nuvarande personalavtal så måste man ta ut en ersättning på 2,8 mkr/år.

Ovanstående medför att jag som beställare inte kan finansiera beredskapen.

Avtalet med Landstinget som idag är med och finansierar beredskapen har därför sagts upp.

Det har sex månaders uppsägning och därmed avslutas beredskapen 2013-11-30 om inget nytt avtal tecknas.

Med vänlig hälsning
Karl-Erik Hermansson

Nationell Färjesamordnare
Mailto:karl-erik.hermansson@trafikverket.se
Direkt: 010-123 78 73, Mobil: 070-932 10 02
Trafikverket
Kruthusgatan 17
405 33 GÖTEBORG
Telefon: 0771-921 921
www.trafikverket.se

Vad innebär detta för oss på ön?

Vi vet att det fungerar som vanligt fram till november månads utgång. Därefter kan olika alternativ finnas.

- Beredskapen fortsätter i nytt avtal.
- Färjeberedskapen upphör.

I det senare fallet kan det finnas andra lösningar på behovet av räddningstjänst i olika former. (Akutsjukvård, polis, brandkår, veterinär) Möjligheterna undersöks. Mer information i nästa ö-blad.

Åsa Ödman & Peter Kumlin

Månadens Vinö-historia

Ingrid Carlsdotters öden och äventyr

Ingrid Carlsdotter föddes 1824-12-18 på Södra Vinön nr 4. Fader var Carl August Olsson f.1791-08-21 på Vinön och moder var Catharina Pehrsdotter f.1798-10-19 i Simonstorp Lännäs. Hon hade en halvsyster som var gift i Västra Vingåker och 3 helbröder som var drängar i Lännäs och Asker. En syster var piga i Stora Mellösa.

Bodde hos sina föräldrar fram till 9 års ålder och sedan hos mormodern Ingrid Folkesdotter av vilken hon fick en god uppfostran och undervisning. Fadern dog 1835-01-21 av lungsot (TBC) och modern dog 1889 -02-01 av ålderdom.
Begick nattvard i Lännäs 1840 och har tjänat som piga sedan 13 års ålder.

Flyttade 1841-10-08 till Västra Vingåker Lilla Täppe Kesäters rote (414). Var piga hos änkefru Hedvig Elisabeth Luthander.
Flyttade 1842 till Ristorp Wretsta rote. Piga hos brukaren Olof Jansson.
Flyttade 1844 (65) till Lindbohl Wretsta Rote. Fick där 1845-02-05 oäkta sonen Erik Ersson som 1846 flyttar till Hökhults soldattorp som fosterson till soldaten Olof Rehn och hans hustru Cherstin Larsdotter (64). Erik flyttade1861 till Nyköping som skomakarlärling. Kallar sig Rehnström.

Ingrid flyttar 1846 till Marsjö Östergård som piga hos bonden Lars Ersson och hustrun Brita Ersdotter. 1847-08-15 blev hustrun Brita död. Hon begravdes den 22/8. Någon tid därefter uppstodo misstankar, att hon ej avlidit en naturlig sjukdom. Två månader därefter upptogs och obducerades liket, då det befanns att hon blivit arsenikförgiftad. Vid därefter företagna rannsakningar, erkände pigan Ingrid Carlsdotter att hon i samråd med mannen var den som bibringat matmodern giftet. Lars Ersson nekade ihärdigt, men på grund av bindande omständigheter blev han, då slutdom föll 1849-10-23, dömd till 10 års fängelse och Ingrid till livstids tukthus för horsbrott samt mord av sin matmor. Blev först dömd 1848 till avrättning men mildrades enligt Kongl. Maj:ts utslag. Fick först 28 dagars fängelse vid vatten och bröd för matmoderns förgiftning.

Ankom 1850-01-01 till Allmänna Straff och Arbetsfängelset Norr i Stockholm. Fånge nr 20. Medhavda persedlar vid ankomsten: 1 bomulls-klänning, 2 vita underkjolar, 5 bomullsvita halsdukar, 3 förkläden,

2 lintyg, 1 par strumpor, 1 svart silkes schalett, 1 röd halsduk, 4 nattmössor, 2 livstycken, 1 stoppad underkjol, 2 par vantar, 1 par kängor. Medhavda kontanter: 6 riksdaler 11 skilling 2r.

Cellstraff upphörde 1851-04-11. Ankom 1852-07-17 efter Kungliga styrelsens beslut 12/7 till Norrköpings spinnhus (fånge nr 4004).
Signalement: 10 qvarter 4 tum lång (158 cm), brunt hår, blå ögon.
Ålder: 28 år.

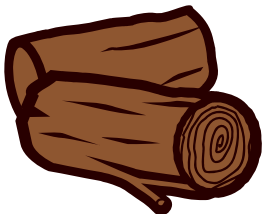
Anhöriga sökte nåd för Ingrid 1855-12-19 +1859-03-08 men det avslogs.
Var av fängelset väl rekommenderad och användes i 5 år som ”underviserska” så utmärkt gott att hon hela tiden varit användbar.
1860-01-01 begåvad med hedershalsduk och den 10/6 samma år blev hon frisläppt. Var då frisk och arbetsför.

Flyttade 1860-09-23 till Västra Vingåker Marsjö Östergård (61) som piga.
Flyttade 1861-01-04 till Nyköping Nikolai (Slottet). Var piga hos vaktmästaren Anders Andersson med familj.
Flyttade 1862-12-10 till Nyköping Östra Sankt Anna Roten 5 (296) Cellfängelset.
Flyttade 1863 till (240) Sankt Anna Roten 5,2 no 65-66
Piga hos Olof Pettersson. Fick där oäkta dottern Augusta Jakobina f.1864-03-22 d. 1867-06-04 i Lunginflamation.
Flyttade 1864-10-24 till Nyköping Västra nr 47 (699) .
Mellan åren 1864 -1895 flyttade hon runt på många ställen och var piga och inneboende.
1895-1900 var hon inneboende hos f.d. trädgårdsmästare Johan Erik Strömvall på Första kvarteret Nyköping Sankt Nikolai (Västra)och dog där 1900-03-14 av ålderdom och hjärtsvaghet.

Anor till förälder och syskon till Ingrid finns fortfarande på Vinön.

Källor: Lännäs husförhörsbok, Västra Vingåkers husförhörsbok, Allmäna Straff och Arbets fängelset Norr i Stockholm
Fångvårdsanstalten Norrköpings kyrkobok 1847-1854, Norrköpings Spinnhus, Nyköpings husförhörsbok.
Nummer inom parentes, sida i Husförhörsboken.

Insänt av Eva Svensson



Någon som har ved att sälja?

Maj Hedin 0739-810204

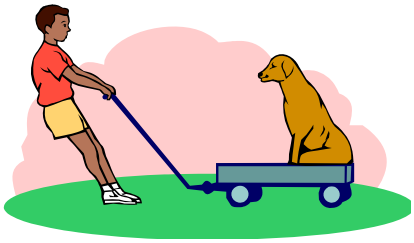
TILL SALU

Båt Sandström 495 Classic 09

Motor Honda 30 hk

Sune Mohlin, Vinön

Tel 019-44 80 87, 070 376 51 57



Någon som har en träskrinda att sälja?

Ring Gunilla Bursell 070 2120664

STUGOR ATT HYRA

STUGA UTHYRES

4 bäddar,
tillgång till toalett och dusch
Lakan finns att hyra.
Stugan uthyres per dygn eller veckovis.

Ring Yvonne Karlsson
019-44 80 57 eller 073-928 04 05

Vinöns Kultur- och hembygdsförening

STUGA UTHYRES

per dygn eller vecka
6 bäddar

Ring för info
Sten Karlsson
019 – 44 80 15 eller 070-239 02 11

STUGA UTHYRES

Utrustad för självhushåll
6 bäddar

Veckovis, under lågsäsong
även dygn eller veckoslut.

Ring för info
Anna Pettersson
070-314 59 71, 070 547 85 24 eller 019 44 81 16

SOMMARSALLAD MED MATJESILL OCH ÄGG

4 port

500 g räkor
1 burk matjesill i bitar
1 påse blandade sallader
2 avokado
6 champinjoner i skivor
1 äpple i klyftor
4 kokta kalla potatisar i skivor
2 hårdkokta ägg i klyftor

Citrondressing

2 dl lätt crème fraiche
3 msk olivolja
1 citron, skal och saft
1 tsk socker
2 krm svartpeppar
2 msk vatten

Gör så här

Skala räkorna och häll av vätskan från matjessillen. Skala och kärna ur avokadon och skär köttet i tärningar. Blanda potatisen med räkor, sillbitar, sallad, champinjoner, avokado och äpple i en stor skål. Blanda ihop ingredienserna till dressingen. Lägg upp salladen på tallrikar eller servera direkt ur en skål. Garnera med äggklyftor och citronklyftor. Bjud citrondressingen till.

LAX MED CITRUS- OCH RÖDBETSSALLAD

4 port
600 g rödbetor
2 apelsiner
1 rödlök
130 g färsk spenat eller mâchesallad
50 g pinjenötter
600 g laxfilé
1 msk fin olivolja
salt, peppar

Dressing

2 msk fin olivolja
2 msk rödvins- eller hallonvinäger
salt, peppar
2 msk finhackad basilika

Gör så här

Koka rödbetorna mjuka med skal på. Skala, skiva och låt svalna. Skala apelsin och skär bort det yttersta lagret och skiva i ganska tunna skivor. Skala och skiva rödlök riktigt fint. Blanda ihop dressingen. Stek laxen några minuter per sida. Krydda och låt svalna en aning. Lägg spenaten på ett fat. Varva rödbetor och apelsin. Lägg på laxbitarna. Häll över dressingen. Rosta pinjenötterna och strö över.

ENKEL PASTASALLAD

4 port

200-250 g pasta, gärna spiraler
200 g kassler
1 burk majskorn
1 paket tärnad ost i olja med kryddblandning
ev 2 dl tinade ärter
ev 2 dl gurka i tärningar
salt, peppar

Gör så här

Koka pastan "al dente" enl anvisning på förpackningen. Spola med kallt vatten och låt rinna av ordentligt. Strimla kasslern. Blanda alla ingredienser och vips har du en god sallad. Det gör inget om den står och "mognar" några timmar innan serveringen.

Tips! *Dubbla eller tredubbla receptet så har du en bra måltid när släkt och vänner kommer på besök.*

ÄRTIG PASTASALLAD

4 port

300 g valfri pasta
250 g sockerärter
250 g haricots verts
500 g gröna ärter, djupfrysta

Sås

1 schalottenlök
1 vitlöksklyfta
2 msk vitvinsvinäger
1 dl matlagningsgrädde
1 msk majonnäs

Servering

Sprödvärmt bröd och lite god ost

Gör så här

Koka pastan "al dente" enl anvisning på förpackningen. Spola med kallt vatten och låt rinna av ordentligt. Strimla sockerärterna. Skär ev haricots verts i bitar. Koka allt tillsammans med de djupfrysta ärterna ett par min. Spola med kallt vatten och låt rinna av ordentligt.

Blanda pasta och grönsaker. Salta och peppra.

Sås

Skala och finhacka lök och vitlök. Blanda med resten av ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Vänd ner såsen i salladen eller servera den bredvid.

KASSLERSALLAD

4 port

I salladen ingår:

250-300 g varmrökt kassler i stavar
100-150 g stark rökt korv i stavar
100-150 g medelstark ost i stavar
1 litet huvud isbergssallad i strimlor
100-150 g färska champinjoner i skivor
1 stor röd paprika i strimlor
1 purjolök i ringar
3-4 stjälkar selleri i strimlor
1/3 gurka i stavar

Dressing:

½ dl vit vinäger
½ dl vatten
½ dl olja
½ dl hackad persilja
½ - ¾ tsk salt
½ tsk smulad dragon
½ tsk smulad körvel
½ kryddmått svart- eller vitpeppar

Gör så här

Blanda alla ingredienserna i en stor skål och häll över dressingen eller dressing efter eget recept.

Servera gärna med ett läckert bröd och ett glas gott rödvin.

GREKISK KYCKLINGSALLAD

Perfekt för stranden eller att ta med ut på kvällspicknick – kanske med ett glas rosévin?

4 port

1 grillad kyckling
1 romansallad
200 g cocktailtomater
2 salladslökar
2 avocado
1 tsk citronsaft, pressad
150 g fetaost
1 msk torkad mynta
(8 svarta oliver)

Dressing

4 msk olivolja
2 msk pressad olivsaft
2 krm salt
1 krm grovmalen svartpeppar

Tillbehör

pitabröd eller baguette

Gör så här

Skär kycklingköttet benfritt och sedan i bitar. Skölj och riv salladen, dela tomaterna och skär salladslöken i småbitar. Dela, kärna ur och skala avokadorna. Skär dem i bitar, droppa lite citronsaft på dem så att de inte mörknar. Dela fetaosten i sockerbitsstora bitar och rulla i torkad mynta. Blanda olivolja, citron, salt och peppar. Blanda samman kyckling och grönsaker i en salladsskål. Droppa över dressingen. Strö över ost och ev oliver. Servera med rostat pitabröd eller baguette.

KYCKLINGSALLAD À LA GUSTAV

Recept på snabb kycklingsallad med matig avokado som får sin sälta från knaprigt bacon och vällagrad ost.

4 port **Ugn 225°**

350 g kycklingfilé
2 tsk grillkrydda
1 paket bacon, 140 g
150 g körsbärstomater, gärna olika färger
50 g rädisor
1 rödlök
2 avocado
50 g ost, helst vällagrad
2 dl krutonger
2 dl crème fraiche gourmet (dill, vinäger, svartpeppar)

Gör så här

Krydda kycklingfiléerna och lägg dem i en smord ugnssäker form. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Strimla baconet och stek det knaprigt i en stekpanna. Låt kyckling och bacon svalna. Skär tomater och rädisor i halvor. Skala och strimla löken. Skala, kärna ur och skär avokadon i bitar. Skär kycklingfilén i skivor. Skölj och riv salladen. Varva ingredienserna på ett stort fat eller 4 tallrikar. Hyvla över ost, strö över krutonger och servera med crème fraiche.

Juni – första sommarmånaden – är här! Vad passar bättre än att komma med olika recept på enkel sommarmat? Det allra enklaste är ju att göra sallad av olika slag. Du har säkert själv några favoriter. Kanske något av dessa recept kan fylla ut din samling av favoritrecept.

Smaklig måltid önskar Christina J

SOMMAR

juni 2013

Månadens citat *”Dans är själens gömda språk i kroppen”*

vecka 22	1	lördag	15.00	”Old Beginners” (dragspelsorkester) spelar upp vid Vinöns skola
	2	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 23	3	måndag		Sophämtning
	4	tisdag	18.00	Brandövning Beställ mat! handla24.se
	5	onsdag		
	6	***torsdag*** *Sveriges nationaldag*	9.00	Hissar flaggan vid Vinöns skola samt frukostfika för de som önskar
	7	fredag		
	8	lördag		
	9	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 24	10	måndag		
	11	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	12	onsdag		
	13	torsdag		
	14	fredag		
	15	lördag		Örtboden har nu öppet dagligen
	16	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 25	17	måndag		Sophämtning
	18	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	19	onsdag		
	20	torsdag	18.00	Vi klär midsommarstången på skolgården Ta med blommor!
	21	fredag midsommarafton	12 -16 16.00	Midsommarbuffé på Värdshuset Traditionellt midsommarfirande på skolgården Sommarsolståndet
	22	***lördag*** *midsommar-dagen*	13.00 15.00	Sommarens utställningar öppnar i Missionshuset Folkdansarna återvänder, Öknaby dansgrupp ***Värdshuset*** håller öppet alla dagar
	23	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 26	24	måndag		**Lämna in bidrag till nästa Ö-blad!**
	25	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	26	onsdag		Zonterapi och massage av Elisabeth Behr, tidsbeställning
	27	torsdag		
	28	fredag		
	29	lördag		Roffe Wikström på Värdshuset
	30	***söndag***	16 -17 17.00	Biblioteket öppet Möte om likvidering av Sågverksbolaget
juli	1	måndag		
vecka 27	2	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	3	onsdag		

Vad händer nästa månad på Vinön? Meddela redaktionen, så kommer det med i kalendariet.