



Hembygdsnytt

Museet Kvarnvikens Kvarn och Såg
Vintern 2021-2022



Gurli i SL trafik. Foto: Bengt Oberger/Wikipedia, 2015. CC BY SA.

Första båten till Kvarnviken
"Så här bra mjöl finns inte i affären"
Högt betyg för Kvarnvikens Kvarn
För mycket vatten på vår kvarn

Gott nytt år önskar föreningen

Kom ihåg att betala din medlemsavgift för 2022.
150:- för enskild medlem eller 200:- för en familj
Plusgirokonto: **487 18 35-7**

Första båten till Kvarnviken

Tisdagen den 3 juni 1884 invigdes ångbåtsbryggan i Kvarnviken när S/S Lofö la till där på sin färd från Marielund på Färingsö in till Munkbrohamnen i Stockholm. Marielund ligger vid Karlshems Gård där gatunamnet Marielunds Gårds väg idag vittnar om platsens historia.

Till Ålsten, Qvarnviken, Hogsta, Lambarudd, Kumla, Skå, Edeby, Mörby, Fogelängen & Marielund, afgår ångaren **Lofö** tills vidare hvarje helgfri dag kl. 3 e. m. från Munkbrohamnen, samt åter hvarje helgfri dag kl. half 7 f. m. från Marielund.
OBS. Resorna börja Tisdagen den 3 Juni på morgonen från Marielund.

Dagens Nyheter, 29 maj 1884.

Det enda bevarade minnet som vi hittat från denna händelse är annonser i tidningarna. Av dessa kan vi utläsa att ångaren Lofö la till vid Fågelängen, Mörby, Edeby och Skå på Färingsö. Därefter vid Lambarudd och Hogsta på Lovö, varpå följde de två sista stationerna Kvarnviken och Ålsten före slutstation Munkbrohamnen. En möjlig förklaring till vägvalet är att Knut Ljunglöf, som vid denna tid ägde Räcksta gård och tillhörande Kvarnvikens kvarn, också ägde gården Skå-Edeby på Färingsö. Med hjälp av den dagliga förbindelsen mellan Skå-Edeby, Kvarnviken och Munkbrohamnen fick Ljunglöf ett effektivt sätt att frakta säd från sin gård till Kvarnviken och mjöl till kunderna i Stockholm. Båtarna fraktade förstås mycket mer än så. Det som gjorde båtarna lönsamma var frakten av både passagerare och allehanda jordbruksprodukter.

37) Stockholm—Hillersjö—Sjöängen.
Ångf. **SÄBYHOLM** afgår:
Söknedagar från Stockholm kl. 3,15 och 7,15 e. m.
 > Sjöängen kl. 6 f. m.
 > Hillersjö kl. 6,15 f. m. och 5 e. m.
Söndagar från Stockholm kl. 9,30 f. m.
anlöp. **Nockeby, Hesselby** och mellanstationer.

Ångaren, 23 juli 1890.

Det blev bara två säsonger som ångaren Lofö trafikerade linjen Marielund till Munkbrohamnen. Från 1886 blev Kvarnviken istället en station på linjen mellan Stockholm och Sjöängen via Nockeby, Kvarnviken, Skå-Edeby, Hesselby, Hillersjö och andra mellanliggande stationer. Säsongen 1890 trafikerades denna linje av ångfartyget Säbyholm.





Säbyholm vid Munkbrohamnen, omkring 1900. CC BY-NC-SA/Stockholms stad Digitala Stadsmuseet.

Gurli

Ångaren som 1884 och 1885 gick under namnet Lofö, byggdes 1871 på Bergsunds Mekaniska Verkstad i Stockholm och hade då namnet S/S Nya Åkers Kanal. Den sattes först in i trafik på linjen Stockholm, Vaxholm, Margretelund, Näs, Tuna, Åkersberga och slutligen Garnsviken via Åkers Kanal. Efter åren som S/S Lofö bytte båten namn till Gurli. Under detta namn transporterar fartyget fortfarande passagerare i Stockholm, så som hon gjort i 150 år.

Uppgång och nedgång

Ångbåtstrafiken i Mälaren inleddes på 1820-talet tack vare Samuel Owen och hans företag Kungsholmens Mekaniska Verkstad. De första årtiondena gick trafiken mellan Mälärstäderna, bland annat linjen Stockholm – Arboga och Stockholm – Uppsala. Det var först på 1860-talet som priserna på ångbåtar hade sjunkit så mycket att de blev lönsamma att sätta in också på landsortslinjerna. Det blev då möjligt för gårdar och trädgårdar på bl a Mäläröarna och i Västerort att dagligen under sommarhalvåret frakta varor in till Stockholm för försäljning.

Ångbåtstrafiken storhetstid varade fram till början av 1930-talet. Efter en kämpig period under första världskriget spirade optimismen igen åren runt 1920. Samtidigt förbättrades vägnätet successivt och på dessa vägar började det rulla lastbilar och bussar. I början på 1910-talet var det snabbaste sättet att ta sig mellan Hässelby och Stockholm att ta båten på morgonen. I mitten av 1920-talet gick det bussar en gång i timmen.

Vi vet inte hur många år ångbåtarna trafikerade Kvarnvikens ångbåtsbrygga. Efter att trafiken upphört förvandlades bryggan till småbåtshamn för Kvarnvikens båtklubb, som bildades 1953.

”Så här bra mjöl finns inte i affären”

Besökarna säger att de med mjölet från Kvarnvikens kvarn kan baka helt fantastiskt bröd. Kan det stämma?

Av de fyra sädesslag som odlas i Sverige (vete, råg, havre och korn) används framförallt vete och råg för att baka bröd.

Vete innehåller rikligt med glutenbildande proteiner. När en vetedeg knådas bildas ett segt nätverk av glutentrådar, som håller kvar gasen som alstras av jäst eller bakpulver. Brödet jäser upp, blir luftigt och poröst. Även råg innehåller gluten, men inte tillräckligt för att ge ett luftigt bröd. Därför bakas rågbröd i Sverige ofta med en blandning av vete och råg, där vete ger volym medan råg gör brödet saftigare och mer smakrikt. Alternativt används surdeg som förbättrar rågbrödets bakegenskaper.

I Sverige produceras framförallt höstvete, som sås på hösten. Fröna hinner börja gro och ligger sedan i dvala under vintern. Höstvete innehåller mindre mängd gluten men ger i gengäld stora skördar. Vårvete sås på våren och innehåller mer glutenbildande proteiner, vilket ger mjöl med högre kvalitet som kostar mer.

Köper du vetemjöl i affären får du höstvete. Det kan vara förklaringen till många platta bullar och besvikna nybörjarbagare. För att ha en rimlig chans att lyckas måste du i affären köpa vetemjöl special, som innehåller endera vårvete eller tillsats av vetegluten.

I Kvarnviken mals ekologiskt odlat vårvete från Hånsta Östergärde i Uppland. Mjölet innehåller högre halter gluten och är lätt att baka med.



I Kvarnviken mals mjölet på relativt långsamt roterande stenar. Där finns också en fläkt (aspiratör) som kyler stenarna med en luftström. Det gör att temperaturen inte blir så hög under processen, som vid kommersiell malning på vals. Lägre temperatur bidrar till att vitaminer, mineraler och smakämnen som finns i säden inte bryts ner eller förflyktigas.

Ett sädeskorn av tre delar; skal, grodd och kärna. Grodden är anlaget som ska skjuta skott när fröet sås. Skal och grodd är rika på mineraler, B-vitaminer och antioxidanter. Grodden innehåller dessutom E-vitamin. Kärnan innehåller stärkelse och protein. Siktat vetemjöl innehåller kärnan. Via siktning har grodd och skal avlägsnats och med dem mineraler, vitaminer och smak.

I Kvarnviken säljs siktat vetemjöl, grahamsmjöl (osiktat vetemjöl) och osiktat rågmjöl. För att få ut bästa smak och näringsinnehåll i brödet bör du blanda i osiktat vete- eller rågmjöl.

Slutligen har tiden från att mjölet mals tills det används vid bakning stor betydelse. Som med alla matvaror, ju färskare desto smakrikare. När du köper mjöl i Kvarnviken har det malts samma dag eller dagen före. Mjölet är fortfarande ljummet.

Slutsatsen är att med mjölet från Kvarnvikens kvarn kan du baka helt fantastiskt bröd.

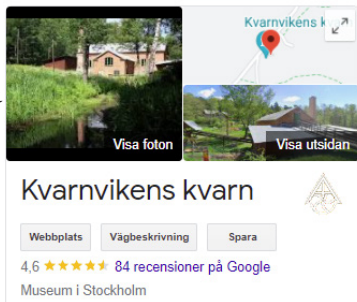
Under 2021 malde vi i 3.500 kg ekologiskt vårvete samt 700 kg ekologisk råg till kvarndagarna.

Vi sålde 1.588 kg siktat vetemjöl, 472 kg grahamsmjöl, 662 kg av rågmjöl och 192 kg vetekli. Dessutom levererades 240 kg mjöl till Nockeby bageri och Upplandskubben. Kvar blev 1.000 kg vetekli som gick tillbaka till gården som djurfoder.



Högt betyg för Kvarnvikens Kvarn!

Föreningen är glada och mäktigt stolta över att vi är så uppskattade av våra besökare. På Google har vi när detta skrivs betyget 4,6 på en femgradig skala. Det gör oss till ett av de högst rankade museerna i Stockholm. Som jämförelse har Medeltidsmuseet 4,5 Tekniska museet 4,3 Skansen 4,4 och Naturhistoriska riksmuseet 4,5. Sveriges mest besökta museum är Vasa museet med betyget 4,7.



Här är ett urval av besökarnas synpunkter rörande Kvarnvikens kvarn:

Axel Persson ”Vacker byggnad i ett lika vackert läge. Kvarndagarna ger en den unika möjligheten att se kvarnen aktiv. Med alla dess rörande delar är det en attraktion för alla åldrar.”

Hans Hansson ”Fantastiskt fint! Det finns många kvarnar i Sverige men Kvarnvikens kvarn är den bästa jag har sett.”

Robert Larsson ”Mycket intressant att se hur en gammal vattenkvarn fungerar samt informerande utställning.”

Björn Dahlström ”Ett mycket trevligt besök för den som är teknikintresserad eller bara vill se hur en gammal kvarn ser ut och fungerar under drift. Förutom att titta på själva kvarnen kan man fika där och köpa ekologiskt mjöl som malts i kvarnen. Tekniken är intressant, kvarnen är från 1880-talet och till stor del automatiserad med den teknik som fanns då. Så den kan ses som ett tidigt försök till en processindustri som kunde skötas och styras av ett fåtal personer.”

Ann-Marie Edlund ”Intressant att de visar hur kvarnen fungerar, underbart goda bullar och mackor vid fiket och hemskt trevligt att de säljer gott mjöl som de maler själva.”

Alfred Beckman ”Kul med kvarnens dag. Köpte med mig en herrans massa mjöl hem och nu lagar jag helt fantastiska bröd. Så här bra mjöl finns inte i affären.”

Kjerstin Greve-Løberg ”Så glad att några entusiaster månar om denna pärla från svunnen tid”



Pasi ”Great old mill where you a couple of times a year can buy newly ground flour that is still warm from the mill stones when you get it in its bag. Also available their own made honey from the beehives they keep. And of course, when the mill is open to the public there is also Swedish fika available.”

Elin Collmo ”Beautiful old mill, opens around 4 times a year to sell freshly ground flour and serving coffee and buns. Organic and cheap.”

Ett stort tack till alla er som besökt kvarnen under året och gjort kvarndagarna till en folkfest. Nu ser vi fram emot våren och kvarndagarna 2022.



För mycket vatten på vår kvarn

Under två dygn i slutet av maj 2021 regnade det häftigt i Bromma. Nivån i Räcksta träsk och kvarndammen steg hastigt. Vattnet hotade att rinna över dammkanten, vilket sannolikt hade medfört att dammen kollapsat. Breddavloppet från dammen sänktes för att öka utflödet. Samtidigt kunde inte mer vatten passera via spillvattenrännan genom kvarnen, eftersom utloppet är för trångt. Vattnet var farligt nära att stiga upp under golvet, översvämma bottenvåningen och förstöra flera ton säd som väntade på att malas till kvarndagen följande söndag.

Utloppet från kvarnen ändrades under 1970-talet och blev en flaskhals för vattenflödet. Tidigare mynnade den stensatta rännan, övertäckt med en bro av trä, ut direkt under porten på bottenvåningen. Nu är utloppet nedgrävt och går i två för smala trummor. Efter några kritiska timmar slutade vattnet att stiga och krisen var över för den här gången.





Föreningen har påtalat problemet med utloppet för fastighetsägaren Stadsholmen. Vi hoppas att de snarast gräver upp trummorna och återställer utloppet, så att vi står bättre rustade vid nästa skyfall.

På gång

Under vintern kommer ytterligare en toalett byggas i kvarnen, så att vi ska kunna ta emot det ökande antalet besökare utan köer.

Medlemsinformation

Vill ni få information oftare från föreningen? Ange er e-postadress när ni betalar medlemsavgiften, så får ni information via e-post.

Museet Kvarnvikens Kvarn och Såg
Postadress: c/o Mellström, Box 3014, 161 03 Bromma

Hemsida: www.kvarnvikensmuseum.se

E-post: info@kvarnvikensmuseum.se

Sätt in medlemsavgiften på Plusgirokonto: **487 18 35-7**

Medlemsavgiften är 150:- för enskild medlem eller 200:- för en familj.

Glöm inte att uppge namn, adress och e-postadress.



Ångbåtskarta öfver Stockholms omgifningar, Eurén, D. M., 1890. Stationer där S/S Loföla till är inringade.

