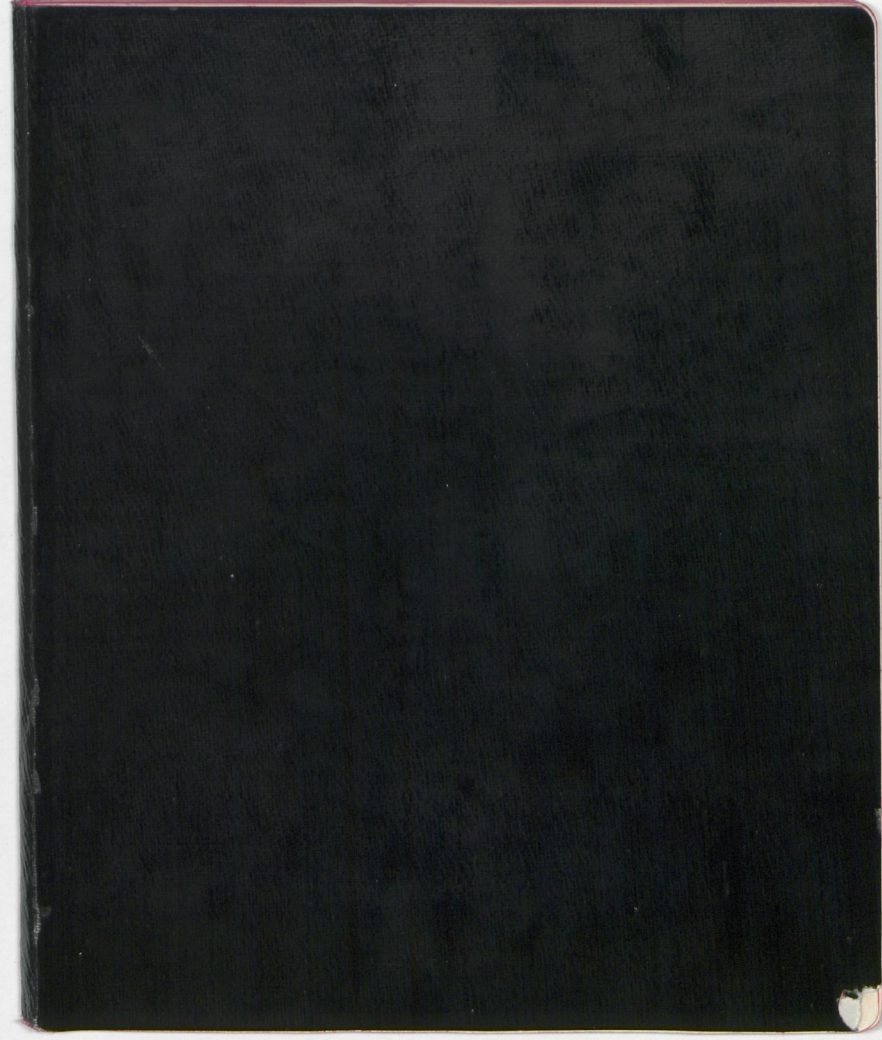


9/-

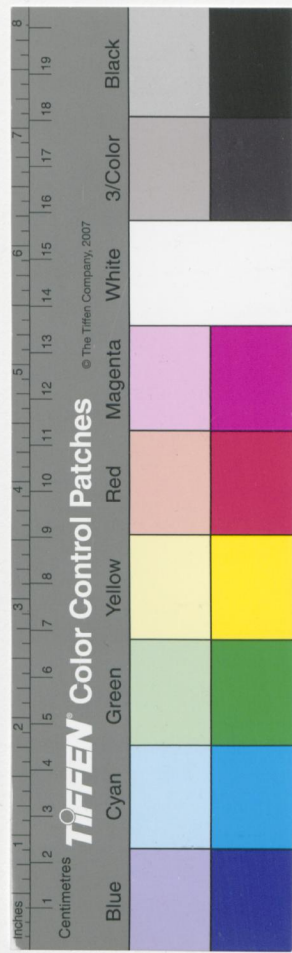
64 + 4

Uppteckningar
förande allmogekost o. dyl.
i

Liljendal,
gjorda sommaren 1924
av Vivi Peters.



64 1. 2.
80
3.20.
82
21.
82
83.
84.
85.



Innehåll:Vardagsordning s. 4-12.
79-78Vardagsmat s. 13-25
79-91

Rörsoppa s. 13/79

Sitrakka s. 14.80

Deggröt s. 15.81

Kokta vinfötter s. 16.82

Kålsoppa s. 17.83

Fisksoppa s. 18.84

Korngrynsgröt

Potatisgröt

Mjölgröt

Havregrynsgröt

Korngrynsvälling s. 19.

Mannagrynsvälling

Mjölavalling

Havregrynsvälling

Pölsavalling

Svartmjölkavalling

Potatisstuvning

Potatismos

Strömming och pot.

Vardagsmat (foto.)

Stuvade abborrar.

Kokta abborrar med pot.

Löksås

Kullsylla

Pölsa

Potatisvälling

Svartfärsbiff

Mlandsrådsavalling

Drickesvälling

Lungmos

Blodsalt

Svinkorv.

Grynkorv

Brödroppa

Fogelsoppa

Kalakukka s. 23.

Potetspannkaka s. 24.

Pannkaka

Hackepölsa s. 25.

Kliffantalko s. 26.92

Ostberedning s. 27.93

Fastlagsdag s. 28.94



Påsk s. 29. 95

Påskmeny s. 30-31. 96-97

Valborgsmäss s. 32. 98

Pingst s. 33. 99

Midsommar s. 34. 100

Mariebebäddelsedag s. 35. 101

Spinnantalko s. 36-38. 102-104

Jul s. 39-40. 105-106

Kalasmat s. 41-46. 107-112

Klimpsoppa s. 41-42. 107-108

Systerkaka s. 43-44. 109-110

Russinsoppa.)

Saftsoppa.) s. 45.

Mandelkransar)

Plommonkräm)

Ugnstek s. 46. 112

Bakning s. 47. 113

Kalasmåttordning 48-50/114-116

Bakning s. 51-52/117-118

Knäckebröd s. 51-52. 117-118

Jästbröd s. 53. 119

Gurbröd s. 54. 120

Sötlurimpa s. 54. 120

Vörtbröd s. 54. 120

Bakning. (foto.)

Surlimpa s. 54. 120

Kärnsjöllesbröd s. 56. 121

Potatisbröd s. 56. 121

Lingonkaka s. 56. 121

Tydot och märken s. 58-60. 122-123

Förteckning över sagesmän.

Andersson Anna, värdinna, f. 1858, Michelspitlon

Andersson Linda, bondställe, f. 1872 "

Backman, Edi, hummansäg, f. 1870 "

Bachman Elsa, värdinna, f. 1871 "

Broman Elin, värdinna, f. 1868, Lyrkaby

Gustafsson Maria, " f. omkr. 1870

Kärkas Alina, värdinna, f. 1872.

Knulas Alina " f. 1882, Garpen

Lindström Emilia, kok, f. 1882, Särtråk

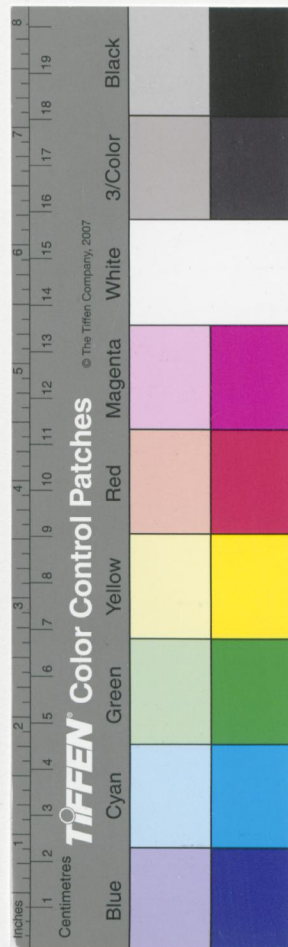
Mether Alina, värdinna, f. 1862, Michelspitlon.

Mårtensson Emilia, kok, f. 1867, Lyrkaby.

Patterson Anna, f. d. värdinna, f. 1851, Flåpon

Povenius Alina, kok, f. d. värd. f. 1856, Eskilom

(foto.)



Torvall Martha, lärarinna, f. 1889, Michelspitton.

Vesterblad Henrik, bonde f. 1858.

Vikman, Elin Vårdinna, smides. 60 år, Garpon.

Mårtensson Otto, folkehjälperare, Michelspitton.

Liljendal, Eskilom, uppt. aft. A.P. f. 1856. Vardagsmatordning.

Isagermannens barndom var den vanliga vardagsmaten om vintern "runda poläti" (kocta med skalen på) och stekt fisk på morgonen. Hela året om skulle dock morgonmålet börja med salt fisk, som man alltid hade förvärd av. Man hade fisken på bordet i ett avlångt trätråg, som kallades "strömingskupan" och som tvättades med sand, vatten och tvage varje lördag. Under veckans lopp påfylldes endast strömingskupan. Fisken (vanligen strömming, men även abborrar) var så salt och torr, där den stod flera dagar i rad i träget, så att det såg ut som om det hade varit rimfrost på den. Var och en tog med fingrarna fisk ur "strömings-



Varldagsmatordning.

"kuppen", och opererade sedan endast med kniven, om det behövdes.

Surmjolk eller någon gång skummad mjolk drack man som "suparmat" till frukosten. Surmjolken serverades i stenskalor med ett öra eller små trästävor, sukon gjorda för användningen på bordet.

Till middagen kokades något slag av välling eller soppa och till kvällen gröt.

Kaffe kokade man två gånger om dagen på morgonen och eftermiddagen. (Bagesmannens mor hade berättat att man för endast fick kaffe på söndagsmorgonen, och när det kom besökande till gården, då även gårdspolket fick en kopp.) Polket i gården väcktes kl. 5 och fick gå ut på arbete utan något i mun. Först sjutiden hade



Vardagsmatordning.

vårdinnan morgonkaffet färdigt.
Med detta följde en torr surbröd-
bit utom under bräda arbetstiden,
då det vankades en fjärdedel av
ett jästbröd, smör och ost.

Ofta rågskördens pågick, fick
skördefolk ett en brännvins sup
på morgonen, innan arbetet
började. Då man arbetat ungefär
en timme kom vårdinnan ut
till åkern med kaffet, jästbröd
och smör. Eftermiddagskaffet
som under vanliga dagar var "löst"
(utan dopp) åtföljdes under slättern
skörden och tröskningen av en stor
smörgås med pannkaka.

På lördagskvällen kokades
korn eller havregrynsgröt, och
ofta kokades därav så mycket,
att den värmdes upp och stektes
i ugnen till söndagsmiddagen.



Vardagsmatordning.

Man brukade öfver spåda ut
lördagsgröten med upphöjt mjölk,
så att den blev tunn som vätling,
och servera den till kvällsvard på
söndagskvällen, då man ej brydde
sig om att bråka så mycket
med maten.

Följande matordning hade man
i sagesmannens gård för femtio
år sedan:

Måndag. Frukost. Potatis med
salt, strömming, surmjölk eller
vätling som "suparmat".

Middag. Kåttstuvning.

Kvällsvard. Uppvärmad kött-
stuvning och rågmjölsgröt med
mjölk, i vilken man blandat
kokade lingon. Den sistnämnda
blandningen var ett mycket
outtyckt, sovel "till gröt".

Tisdag. Frukost! Potatis och



Vardagsmatordning.

"sovel" (dette kunde variera mellan fisk, stekt fläsk eller pölsa) och den överblivna rågmjölsgröten från föregående kväll. På gröten hade man uppkokt mjölk.

Middag. Ärtsoppa och pannkaka av hemvetenmjöl, stundom potatispannkaka.

Kvällsvard. Uppvärmad ärtsoppa från middagen och något saltigt, palat kött eller glödsrekt fisk till "frötugg".

Onsdag. Frukost. Potatis och fläsk jämte surmjölk.

Middag. Potatisstuvning och havre eller korngrönsvälling.

Kvällsward. Uppvärmad välling.

Torsdag. Frukost. Någon korvmat eller pölsa med potatis.

Middag. Bensoppa och blandröds-välling. Den sistnämnda kokades



Vardagsmatordning.

mest för barnens fräning, vilka tyckte mycket om den och kallade den "stichvälling".

Kvällsvard. Potatis med nykärnat smör och kärnmjölk.

Det var sed att kärna på torsdagen och när smöret var färdigt bearbetat och kallat satte man med en träsliv upp på en flat tallrik en stor kluck smör för var och en i huset. Smörtallriken placeras på bordet, och vid kvällsvarden fick var och en laga sin klump och äta den med de kokta potatisen. Det kallades att få potatis med kärnat smör.

Freitag. Frukost. Potatis och fisk. Kärnmjölk.

Middag. Ärtsoppa med fläsk.

Kvällsvard. Lungmos med potatis, (på köften) eller salt kött och potatis



Hvardagsmatordning.

och uppvärmd ärtsoppa.

Lördag. På lördagen bakade man några jästbröd till söndagen. Man bakade på förmiddagen och till middagen serverades sedan potatis, som var stekta i bakugnen.

När bröden uttagits ur ugnen, lade man rentvättad rå potatis på ugnsbotten för att stekas.

Potatisen serverades i stora stenfäfat på middagsbordet och man åt dem med skalen på. Fisk eller salt kött bjöds med och mjölk drack man på. Finska tjänsteflickor brukade klappa dessa ugnstekta potatis i "saltkoppa", en liten bytta, vilken man alltid hade fylld med saltlake för att ha till hands vid behov.

För omväxlings skull stekte man ibland små kålrötter



Nardagsmatordning

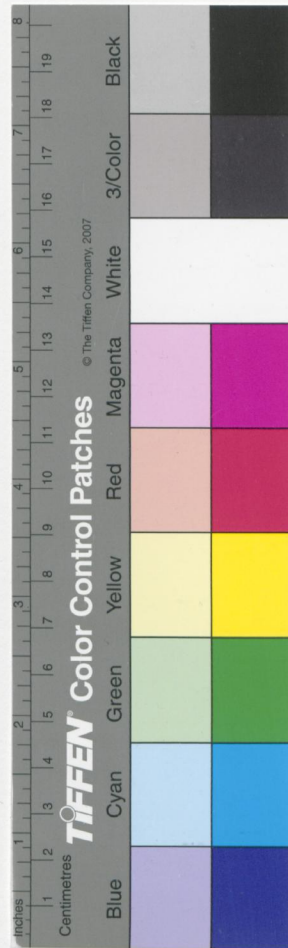
på samma sätt, men då kokade man någon välling ännu därtill, ty man blev ej mätt av kålrötterna.

Onsdag. Frukost. På varje tallrik lades en färsk gåstbröds-skiva och en klick smör. Potatis med färsk fisk eller kött, svinsylta och korngrönsvälling.

Middag. Kålloppa kokades som vintern och fil åt man om sommaren. Till förrätt lagade man rot- eller potatisläda eller potatisstusning beroende på tillgång av ingredienser.

Kvällvard. Kvarblivna restes från söndagsmiddagen.

Swagdricka, som alltid skulle finnas i huset, åtminstone under sommaren, serverades i "swagdrickstjippor" som bjöds en kanna gammalt mätt.



Varagsmatordning.

"Svagdrickstjippan" var gjord av
 "entia" och bandad samt försedd
 med två öron. Alla drucko från
 samma "tjippa", men man försökte
 nog vid måltiderna se till, att
 var och en drack från sin sida.
 Kvinnfolket skulle inte dricka
 på samma sida som karlarna,
 och begicks det någonsin ett
 misstag, så kunde man höra
 den ena säga till den andra:
 "Aj, si tu, ta drack tar Karlsson
 just drack."



79 13.
Espilou, uppt. aft. A.P. f. 1856. Vardagsmat.

Rossoppa.

Små rovor, kålrötter och potatis
skalas och klyvas i skivor och
kokas mjuka i vatten. När rot-
frukterna äro mjuka, saltas an-
frättningen sedan man till-
spätt iskummad mjölk. Ros-
vällingen avredes med mjölk
och hvetemjöl.

När det var hösten före slak-
ten var köttbrist i gårdarna,
kokade man ofta Rossoppa.

Rossoppa kokas ännu all-
mänt i byn Espilou i Liljendal
men i de andra byarna är rätten
endast ett minne.



80 14.
A. Kyrkoby uppt. afl. 2. M. j. 1864. Vardagsmat.

Ärtmat "eller ärträkka".

Ärtorna kokades mjuka, varefter salt tillsattes. Ärtmaten" avreddes med rågmjöl, varav tillsattes så mycket, att anrättningen blev som en stadig gröt. Ärtmaten" var kvältsmat" och den serverades med skummad mjölk.

I Kyrkoby kokades ärtmaten till gröt men i Eskilom by till en tjock välling. Drängar från finntrakten Toro mycket förtjusa i "ärträkka". Namnet "ärträkka", förklara byborna själva, härleder sig från finskan d.v.s. räkka från ruoka.



Eskeilom, uppt. efl. L. P. f. 1856. Vardagsmat.

"Deggröt."

Man tog vid surbrödsbakning
ett fat deg ur "deghälken" (deg-
tunnan) och kokade den i ungefär
5 liter vatten. När degen kokat
vid pass 5-10 minuter, vispade man
med en björkvispel rågmjöl i
grytan så att det hela blev
ett tjock gröt. Salt tillattes.
"Deggröten" åt man med
smör i grötögal och skummad
mjölk till.



Orkilom, uppt. aft. A.P. f. 1856.

Vardagsmat.

reg. Kokta svinfötter.

Svinfötterna, som varit insaltade sedan höstslakten, sköljdes och kokades. Potatis skalades och klövs i fyra delar samt kokades tillsammans med svinfötterna, sedan dessa först kokat en stund.

Svinfötterna skulle ätas Thomasmånsdagen. Till kvällsvard samma dag uppvärmdes resterna från morgonmålet.



Öskilom, uppt. aft. 19.

83
19.
Vardagsmat.

Kålsoppa.

Korngryn läggs i kallt vatten i
en gryta över elden. Alla köttben
kokas jämte grynene. När dessa
sistnämnda äro halomjuka, tager
man ett halvt pålhuvid, skär det
i bitar och lägger kölen an kokas
i grytan. Salt och kryddpeppar
tillsättes. När kölen är kokad
spider man mjölk till soppan
och avreder den med rågnöl.



Särtränk, uppt. aft. 2 d.

84 18.
Varldagsmat.

Fisksoppa.

Potatis skolas och klyves och
läggas att koka tillsammans med
skalade och i lårningar skurna
morötter och pärlrötter. Något
senare lägges i stycken skuren
salt strömming i grytan. Fisk-
soppan avredas med vetemjöl.
Några tillsätta kryddpeppar.



Mikelsjutton, uppt. aft. A. M; d. S. och S. Var dagmat.

Korngrynsgröt.

(Se Små s. häft.).

Potatisgröt.

(Se Håris s. 18. häft.).

Mjölgröt.

(Se Håris s. 17. häft.).

Havregrynsgröt.

(Se Små s. häft.).

Korngrynsvälling.

(Se Små s. häft.).

Kannagrynsvälling.

(Se Små s. häft.).

Mjölsvälling.

(Se Små s. häft.).

Havregrynsvälling.

(Se Små s. häft.).

Pölsvälling.

(Se Miskana 1924.).

Surnmjölksvälling.

(Se Små s. häft.).



Michelspiltom, uppt. aft. A. M.; S. S.; E. B.

86 20.
Vardagsmat.

Potatisstuvning.

(Se Mörskom s. 62. kött).

Potatismas.

(Se Mörskom s. 62.).

Strömming och pot.

(Se Mörskom s. 61.).

Stuvade abbarrar.

(Se Ilitis s. 11. kött).

Kakta abbarrar med pot.

(Se Mörskom s. 61.).

Löksås.

(Se Mörskom s. 61.).

Pullsylla.

(Se Hykslätt 1923.).

Pälsa.

(Se Mörskom 1924.).

Potatisköv.

(Se Hykslätt 1923.).

Surfärskinna.

(Se Hykslätt 1923.).



Michelpiltou, uppl. aft. d. d.

Var dagsmat.

Blandsädsvälling:

Denna välling kokades i helmjölk av litet havre- och korn-gryn samt rågmjöl. Tillredes som vanlig välling.

Barnen kallade den "stichvälling".

Drickesvälling.

Litet vatten kokas upp och anis tillsättes. Vete mjöl vispas i hembrygt öl. När vattnet kokar upp, vispas ölblandningen i grytan. Ett stycke vetebröd skäres i tårningar och lägges i grytan. Socker tillsättes. Man bör ej ta så mycket öl, att blandningen blir sur.



Estilom, uppl. eft. A. P.

88 88.
Vardagsmat

Lungmos.

Efter slakten hackades lungor
och lever av ett nötkreatur fint
i hackhoan med bärle. Det
"hackade bryntes i" fett i en gryta
och fick sedan sitta i flottigren.
Lungmossen avreddes med
vetemjöl uppblandat i vatten.

Blodpalt.

(Se Mörskom 1924 s. 49).

Svinke.

(Se Mörskom 1924 s. 49).

Grynke.

(Se Mörskom 1924 s. 50).

Björdsoppa.

(Se Mörskom 1924 s. 51).

Fogelsoppa.

(Se Mörskom 1924 s. 51.).



Eskilom, uppt. afl. A.P. och A.H.

89 23.
Vardagsmat.

"Kalakukku".
(fiskpiråg.)

Surdeg bakades ut i tunna
bröd. På ena hälften av brödet
radades benad salt strömming
och den andra hälften veks över,
så att strömmingen gömdes i
brödet. Bröden gräddades i het
ugn. "Kalakukku" åt man med
mjölk, sur eller söt.

Vanligen tillreddes denna
rätt vid bakning, då man hade
färdig deg till hands.

Finska Länare tyckte
nyckel om Rätten och torde
den även leda sitt ursprung från
de finska grannsocknarna.



garpen, uppt. eft. S. R.

90 24.
Vardagsmat.

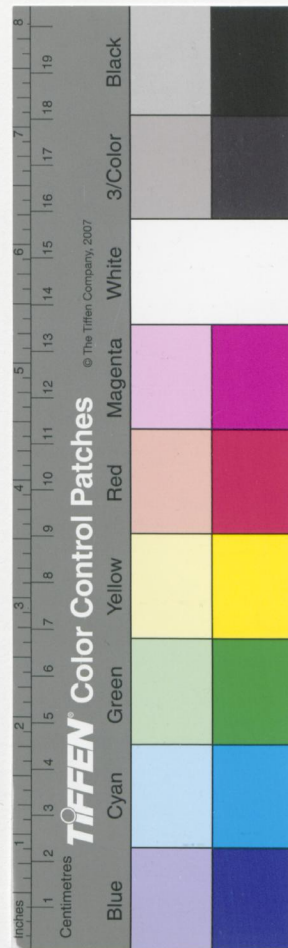
Potetspannkaka.

Potatis skalades, kokades och krossades med grötstötten. Salt, ägg, socker och hennvetemjöl tillsattes. Smeten hälldes i stora långpannor (ugnsplåtar med höga bräddar) och gräddades i ugnen.

Potetspannkakan skars upp i bitar och var vardagsmat. Glädde man något större arbete i gården i gång, så parades värdinnan alltid på och muntade upp folket med potetspannkaka.

Pannkaka.

Vanlig pannkaka av mjölk, vetemjöl och ägg har så långt tillbaka sagesmannen minnes ej varit kalasmat. När det var brist arbetstid eller högtidskväll fick husfolket pannkaka.



Garpun, appl. oft. A. H.

91 25.
Vardagsmat.

"Hackepölsa"

eller

"Nipuräka"

"Nipuräka" är en äldre benämning, som ej användes numera. För repp-tecknare förklarades att namnet kommit från finskan och skulle räka" eller räkka" betyda räkna.
"Benämningen på pölsan har kommit från den finska grannsakmen Orimattila.

Lämnas vid slakten, mindre köttslimpor, mullarbalckor m.m. jämte lalg hackas smält och paltas ned i ett träkär, vanligen en större bytta. Ett skvätt vatten hålles över det hela och pölsan stötes något med en pölsstöt (som en större potatisstöt). Pölsa användes både rå och stekt som sovel till potatis.



garpen, uppl. ft. 2. 1/2.

Kliftantalke

149

Kliftantalke

Gummorna komms med egna kliftis
och kliftningen försiggick i gårdens
bastu. (Arbetsättet och redskapen samma
som i Lyfkestätt saml. 1924, Linodling)

Den ena sängen avlöste den
andra. Där sjöngs både "Hjalmar
och Hulda", "Och närta hetgondagen"
och "Låga riddartopet" m. fl. Bys
skvallerhistorier repeterades, och
den som inte var med i "kliftan-
bastun" fick sin beskärda del.

Trakteringen var här den
samma som i Mörskom, men
var roosoppa här vanligare
än klimpsoppa, som den
yngre.



Garpen, uppt. of. E. T.

93 27.
Ostberedning.

Bondost.

Till denna ost lages 7 liter hel-
mjölk och 4 ägg. Mjölken kokas
supp, varpå 1 liter surmjölk
slås till som löpe tillsammans
med de sönderslagna och
vispade äggen. Blandningen
får ysta sig, varefter den
lägges i ett ostkar och press
lägges på d. o. s. ett bräde med
sten på. Osten får stå i denna
press ett dygn, varpå den vändes
ur karet på en tallrik.

Bondosten är godare ostskt
men kan stekas för att den
ej skall surna.



Michelspärlornas uppl. eft. S.B.

94 28.
Fastlagsstisdag.

my Fastlagsstisdagen skulle man äta
ärtsoppa eller bönsocka med
fläsk minst en gång på dagen.
Dessutom skulle det vara
"petvägg". Det var stora hem-
"bakta" bullar av hemvetemjöl,
på vilka hällades uppkokad
mjölk.

Under de senaste åren har man
även köpt fastlagsbullar hos by-
bagaren och ätit som "petvägg",
men för bakade man alltid
själv.

Palvat kött hörde också till
maten fastlagsstisdagen.
(Samma matade i Jönköping)



Nicholaspillen, uppt. eft. A. H.

95

29

Påsk.

149

Om påsken skulle det vara mem-
ma och ägg. Varje person i gården
fick 3 ägg. Hade man ej höns
själv så bytte man mot mjölk,
mjöl eller gryn av någon gammal,
som hade höns.

När memman var färdig
före påsk fick var och en en riva
som man kunde äta, när det be-
hagade en själv. Eljes bröds memman
som efterrätt påskmiddagen och
till middagen andra dag påsk samt
söndagen efter påsk. En stor riva
spardes åt välljonet, tills
skapaturen första gången om
vårer fördes ut på bete.



Michelspiltton, appt. aft. d. d.

Påskmenuma.Menuma.

Menuman lagades i den största grytan, som fanns i huset. Vatten uppvärmdes och när det började "slå pärlor" i vattnet irördes rågmjöl och malt med en större kräkla. (Kräklas som karlarna gjorde på vintern, fanns av alla olika storlekar.)

Den första blandningen fick stå en stund innan mjöl och malt igen iklappades. Man klappade sedan till malt och mjöl ända till åtta gånger och spädde kiunt vatten till, ifall menuman eljes blev för tjock.

Den bröde vara som en mycket tunn gröt. När man tillsjätt mjöl och malt sista gången, övertäcktes grytan med kläder



Päskmemma.

och lyftes på en låg träställning
 på en sval plats, i knuten vid dörr
 vanligen, där blandningen fick
 sötna. Näverrivarna gjordes
 under tiden i ordning, d. v. s.
 tvättades och baddades i kallt vatten.
 När blandningen kallnat
 och sötnat, ästes den i rivo, och
 memman gräddades i ugnen.
 Den ansåg vara färdig, då
 det började slå liksom vitt
 rim på kanten av rivan.



Styrksby, uppt. aft. 8. 12.

114.

98 32.
Valborgsmäss.

Valborgsmässmorgonen fick
folket i gården ägg till frukosten.
Det övriga husfolket fick natur-
ligtvis även men man skulle
främst se till att tjänarna fingo.
Göt förrädet måste någon av
eggt folk vara utan.



Eschilou, uppt. aft. 1. P.

99

33.

Pingst.

147

Pingstdagen skulle man förstå
gången äta fil om vären. Eljes
var det ingen bestämd matord-
ning den dagen.

det mycket fika
4 att arbeta
blev betingande kunde det ha
hända att värderna var så
2 ost med det påkända my
dåligt.

Det var huvudrätten till
middagen.



Uppt. aft. 3. M.

Midsonmar.

49. På morgonen johannedagen
skulle alla unga och gamla i
huset få en hel bondost och ett
vetebröd. Fanns det mycket folk
i gården, så att ostberedningen
blev betungande, kunde det nog
hända, att värdinnan gav endast
 $\frac{1}{2}$ ost, med det räknades nog
dåligt.
Fil var huvudrätten till
middagen.



uppt. aft. 8. M.

101. 35.
Mariebebäddelsedag.

my.

Mariebebäddelsedagen skulle
alla i gården få en hel boudoost
var. Hade man ej råd att ge en
hel ost åt alla, måste man först se
till att drängarna och frigorna frigo,
emedan gården ejes frukt rykte om
sig att vara dålig, och man kunde
bli utan dugligt folk.

Till osten hörde ett jästbröd
eller "jästkaka".

Rännungen av den spaniska
druvsorten på talken. Till detta
arbete lade man någon kvinna
som kunde spanna "slask".
Denna fick arbete i gården under
flera veckor, och det fanns så
dessa kvinnor som levde på
att fara omkring och spanna.



Eskilom, appl. aft. A. F.

Spinnantalko.

114 Förr spann man av ull åt
 karlarna till halvyllekläder. Van-
 ligen skedde huvudarbetet på
 stora spinnantalkon. En värdinna
 kunde få ställa till fyra eller fem
 talkon under vintern för att få
 alla karlarna klädda, om det fanns
 många i gården. Ränningen
 spann av lin, och inslaget var
 ylle. Av det spunna garnet
 vävdes tvärskaftigt tyg till en
 bredd av 8 kvarter.

Ränningen av lin spanns
 dock inte på talkon. Till detta
 arbete legde man någon kvinna
 som kunde "spinna starkt".
 Denna fick arbete i gården under
 flera veckor, och det fanns så-
 dana kvinnor som levde av
 att fara omkring och spinna.



Spinnantalks.

ny.

Till sämre kläder spann man till "stampad halvulle". När tyget var vävt skickades det till staden för att "stampa" (valkas). Man sydde jacka och byxor av tyget. En gång av stampad halvulle syddes varje höst åt alla kartar i huset.

Av höstullen spanns ränning till "helvammal", varav man sydde helgdagskläder. Både ränningen och inslaget spanns av vit ull. Tyget skickades till staden för att "stampa" och färgas svart eller blått.

Till grått vammal" hade man mörk (svart ull) ränning och grått inslag.

Värdinnan måste på Spinnantalken bjuda god och riklig mat. Potatisläda med fläsk och pot-



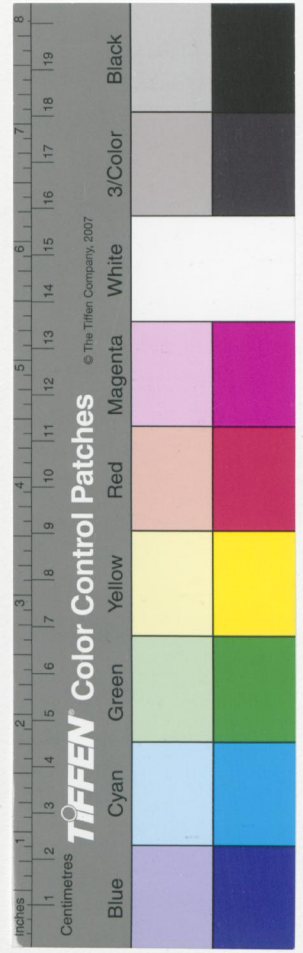
Spimantalko.

läda utgjorde förrätten, klimp-
soppa efterrätten. Med kaffet
skulle följa stora kembakta vete-
bullar och jästbröds-smörgåsar
med ost eller palvat. Rätt och
åtminstone en gång under dagens
lopp vetebröd med pannkaka.

Ätligt, blev ganska full av julkök-
kopparna, ty de skulle vara mer
än vanligt starka.

På bordet i stugan var
bäckt med en stor hot duk
och kinnstoppen, nysst skurade,
med skummande julöl ställda
på bordet, dukades julmaten
fram.

Bredkorgen fylldes av sur
kumpa, julsurbröd, viltbröd och
jästbröd skurna i fjärdedelar
och en tallrik med smör ställd
på bords ändan av bordet bredvid



Eskilom, uppt. eft. 1.9.

105

39.

Jul.

Alla gårdens underhållare bjödo
julaftonen till gården på traktering.
Först fingo alla kaffe med jult-
bullar av vetemjöl, och sedan skulle
alla karlar ha "halvokoppar", kaffe-
knorrar. Den som inte var van vid
starkt, blev genast full av julhal-
vokopparna, ty de skulle vara mer
än vanligt starka.

Sedan bordet i stugan över-
täckts med en stor vit duk
och kända stoppen, nyss skurade,
med skummande julöl ställdes
på bordet, dukades julmaten
fram.

Brödkorgen fylldes av sur-
limpa, sötsurbröd, vörtbröd och
jästbröd, skurna i fjärdedelar,
och en tallrik med smör ställdes
på varje ända av bordet bredvid



106 40.
gul.
tennstopen. På varje persons
tallrik lades en ostskiva.

Rätterna utgjordes av

Ugnstekt skinka.

Patatisläda.

Lutfisk med sås.

Körngrynsgröt.

Pannkaka.



Esquilom, uppt. aft. A. P.

107 41.
Kalasmat.

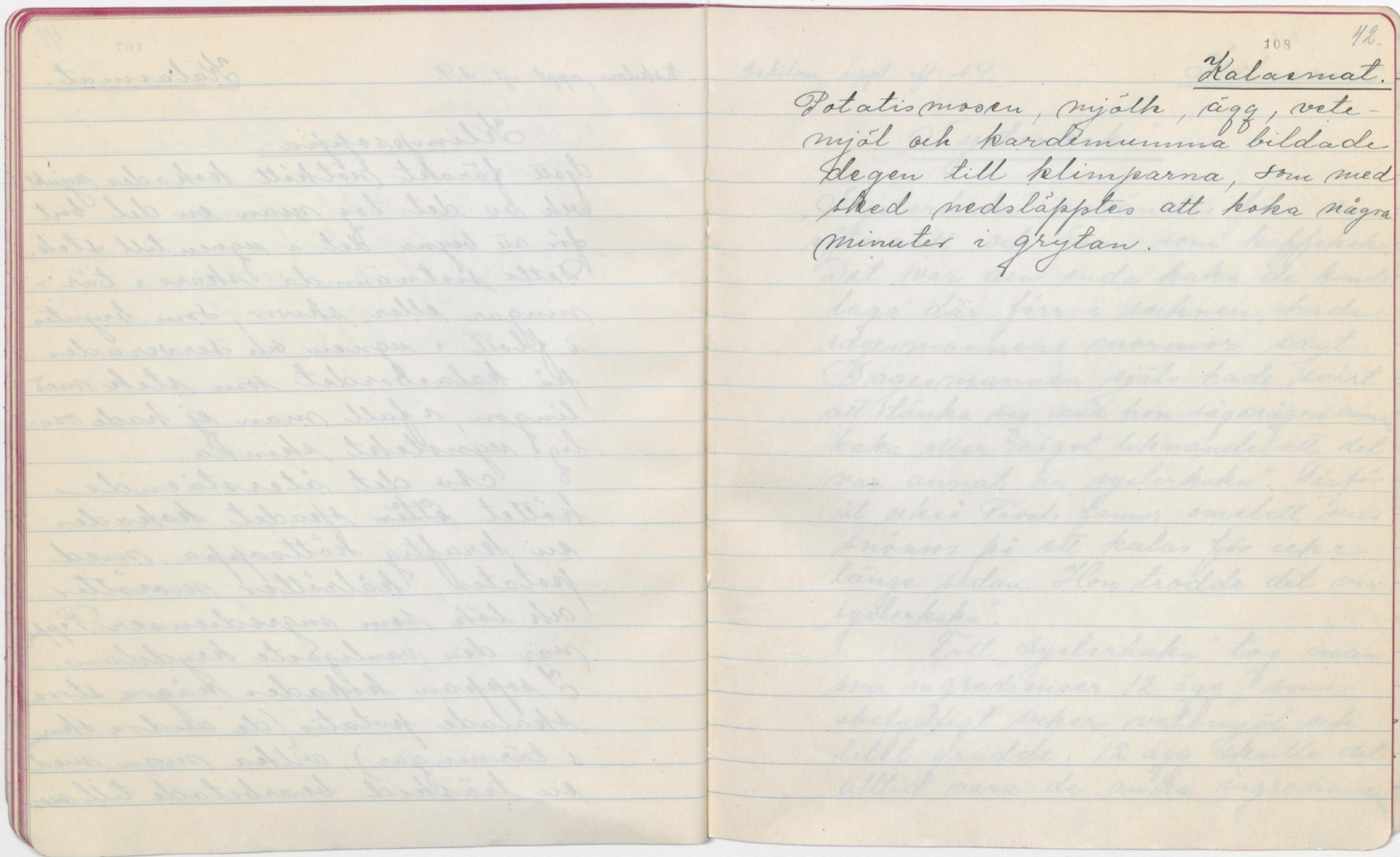
Klimpsoppa.

Gott färskt nötkött kokades mjukt och av det tog man en del bort för att bryna det i ugnen till stek. Detta sistnämnda skars i tärningar eller skivor, som bryntes i flött i ugnen och serverades på kalasbordet som stek med lingon, i fall man ej hade vanlig ugnstekt skinka.

Av det återstående köttet efter spadet kokades en kraftig kötsoppa med potatis, kålrätter morötter och lök som ingredienser. Peppar var den vanligaste kryddan.

I soppan kokades några stora skalade potatis (de andra skurna i tärningar), vilka man med en träsked bearbetade till mor.





108

48.

Kalasmat.

Potatismosen, mjölk, ägg, vete-
mjöl och kardemumma bildade
degen till klimparna, som med
sked nedsläpptes att koka några
minuter i grytan.



askilom, uppt. af. A. P.

109 43.
Kalasmat.

"Systerkaka".

"Systerkaka" användes förr som
efterrätt och även som kaffekaka.
Det var den enda kaka de kunde
laga där förr i socknen, hade
sägermannens mormor sagt.
Sägermannen själv hade tvärt
att tänka sig, när hon sägonägon annan
kaka eller något liknande, att det
var annat än "systerkaka". Därför
ät och i Pärvald samor omelett med
snömos på ett kalas för icke
länge sedan. Hon trodde det var
"systerkaka".

För "Systerkaka" tog man
som ingredienser 12 ägg, smör
obetydligt socker, vetemjöl och
littet gräddde. 12 ägg skulle det
alltid vara, de andra ingredienserna



110 44.
Kalasmat.
fingo rätta sig efter huru stor
kaka man behövde den gången.

Äggen klappades med sockret,
grädden och smörret tillsattes,
och när smeten klappats väl
ivärdes mjölet. "Systerkakun"
gräddades i stekrätter bakugnen
i stora bleckformer och skars
sedan den kallnat i skivor.

Kakan serverades med snö-
mos, vispad av tjock grädde.



Michelspiltou, uppt. cfl. d. d.

111 45.
Kalasmat.

Plommonkräm med snömos.

(Se Mörskom 1924 s. 52.).

Russinsoppa.

(Se Mörskom 1924 s. 52.).

Laplsoppa.

(Se Mörskom 1924 s. 53.).

Mandelkransar.

(Se Mörskom 1924 s. 53.).



Michelopiltou uppl. ofl. 4. och M.T. Kalasmat.

Ugnstek.

Till ugnstek tog man färskt nötkött. Köttet kokades först och stektes därefter i långpanna i ugnen. Köttet skulle brynas i ugnen tills det var en jämn brun skorpa på det. Denna skorpa skrapades bort, när köttet togs ut ur ugnen.

Ugnsteken serverades på kalas på ett avlångt grunt fat. Skakade kokta potatis paddades runt om. Stekiäsen, som lagades av spadet från det brynta köttet, avreddes med vetemjöl och serverades i skilt kät, vanligen en liten spilkum eller sås kapp.

På ett bättre kalas, bröllops o. dyg. hörde makaroniblad och lingonsylt samt rödbetor till. Rödbetorna var kokta, skurna i skivor och lagda i ättika.



Esthilon, uppt. eft. 1.9.

113 47.
Bakning.

Bordsbröd.

Till bordsbröd blandas deg som
till vanligt skorpbröd (vetebröd)
endast med den skillnaden, att
man icke tillvätter socker och
ägg, dock litet smör. Bordsbrödet
blir något bättre än vanligt
fransbröd (frankt bröd). Det bakas
i längder och skäres i skivor
på tvåren.

Bordsbrödet bakas endast
för kalas som smörgåsbröd
på smörgåsbordet.



Eskilom, uppt. aft. 1.9.

114 48.
Kalasmatorning.

Enligt sagesmannens mormor
skulle följande matordning varit
typen för en kalas i Liljendal un-
gefär för 20 år sedan:

Sillsallat.

Färsk fisk med sås.

Ugnstekt kött med potatislådor.

Korngrynsgröt

Systerkaka.

I sagesmannens barndom hade
matsedeln något utvidgats:

Sillsallat med "skarpsås"

Stekt gädda med potatis.

Ugnstekt kött.

Korngrynsgröt.

Risgrynsgröt.

Klumpsuppa.

Plommonkräm med smör,
systerkaka eller torta.

Det skulle då alltid kokas två



Kalasmatordning.

slags gröt. Korngrynsgröten skulle kokas i helmjält och av den kokade man flera stora grytor, när det var stort kalas. I risgrynsgröten, som då för tiden var en sällsynt lækkerhet, kokade man endast några fat. Först när gästerna ätit sig mätta av korngrynsgröt fingo de små portioner av risgrynsgröt, ty den skulle man endast smaka på.

På matbordet stodo stora brödkorgar fulla med surlimpa och sötsurlimpa, men för varje gäst placerade man före måltiden på talbriken en skiva eller en fjärdedel jästbröd, en skiva vetebröd och litet smör. Ost användes sällan vid matbordet (endast vid "tilltugg"). När



Kalasmatordning.

den senare började användas fiska
var och en en skiva på tallriken.

Under sagesmannens
barndom hade de om vintern
lutfisk i stället för färsk
fisk, och lutfisken åt man
först utan potatis endast med
mjölkkräs. Skinkan, som stektes
i ugnen inbakad i deg serverades
med makaroniläda.

Utom "syterkaka" bjöds också
mandelkransar till dessert
jämt plommonkräm med
snömos, vilken sistnämnda
placerades i godtyckliga figurer
och klumpar på krämen.



Hopom, uppt. eft. 4.9.

117 51.
Bakning.

Knäckebröd.

En deg av rågmjöl, vatten
och salt knådades i "degkålken".
Anis utgjorde krydder. Deigen
bakades ut till stora tunna
bröd och ett litet hål, så stort
dock att ett snöre utan större
besvär kunde trädas genom,
gjordes med fingret ungefär
en eller två tum från ^{ytterst} kanten
brödet. Bröden fingo efter
gräddningen stå på brödbrä-
den ute i boden, tills de torkat
så mycket, att man väl kunde
hänga upp dem i snöret. Då
trädde man flera bröd på
ett snöre, antalet bröd satta
i varje snöre enligt sagemännen 6, en-
ligt andra sagemän 8. Brödets



Bakning.

undre sidor vändes två och två mot
varandra. Brödknippena hängdes
sedan på en väpp som lades
tvärs över brödspetten i taket.
Knäckebrödet bakades för oväntat
främmande. Husfolket åt
sällan därav.



Jarpen, uppt. eft. A. H.

119 53.
Bakning.

Jästbröd.

Jästen lagas först i ett litet fat. I ljumt vatten upptöner man jästen och blandar litet rågmjöl till. Under tiden jästen jäser upp tillblandas degspadet. Detta blandar man i "deghälken", i vilken hålles ljumt vatten och skummad mjölk. Vill man ha jästbröden riktigt goda river man några rår potatis i degspadet. Då degspadet är blandat sätts det och jästen lägges i. Degen knådas med rågmjöl, tills den lossnar av handen. Litet mjöl strös över degen, varpå den får jäsa upp. Jästbröden naggas och rändas med en träpniv en gång snett över bröden. För blandade man kornmjöl med rågmjölet men icke nymera. Bakas för till varje helg, nu varje vecka.



garpon, eft. A. K.

120 54.
Bakning.

Surbröd.
(Se Lniö häft. 44).

Sötsurlimpa.
(Se Fyrbokst. häft. IV).

Vörtbröd.
(Se Lniö häft. 44).

Surlimpa.

Av surbrödsdegen bakar
man varje bakning något tiotal
bröd, som få formen av limpor och
i vilka man icke ertager hål. Bröden
naggas och randas som jästbröd.



Garpom, appt. aff. A. H. och B. H.

Bakning.

Kärnmjölksbröd.

(Se Hyskelstätt häft. II.).

Kärnmjöl, vetemjöl och rågmjöl.

Potatisbröd.

(Se Hyskelstätt häft. III.).

Lingonkaka.

(Se Färo häft. I.).

Hälbröden på spatten
skulle radas så att de vände
ögonen (den naggade sidan) från
dörren. Vantigen 30 bröd på en spatt.



Michelspiltau, uppt. cft. A.B.

му.

Om ljungen blommar i "skatan",
så bör man så hösträgen från
den 9-12 eller 13 augusti. Blommar
ljungen i mitten skall rägen
sås från den 12:de eller 13:de till
den 17:de och 18:de augusti, och
blommar den i "lommen" (där
stammen skjuter upp) bör
rägen sås från den 18:de och 19:de
till den 24 augusti senast. All
hösträg skall nämligen vara
i jorden före Bertilmäss (den
28:de augusti.)

1. Vårsädden måste i all-
mänhet rätta sig efter årets vä-
derlek, dock var maj sätningstiden.
Man började sädden i varje härad
i ny.



123 59
Måchlapiltom, uppt. eft. d. 22 och 23. 17. 17. Trydlos och märken.

ny. Allt arbete, hugga gärdsel, köra
gärdsel, så, hugga stock, stavarar och
ved m. m. skulle börja i ny. Sedan
kunde det räcka både ny och nedan.

ny. När det är skar sent på hösten
betydes det mild höst och vinter.

ny. Vid skörden kappas
man om att få den sista ändan
av legarna. Det heter nämligen
att om en kvinna inte får full
kärve av det sista på åkern
skall hon få oäkta barn.

ny. Den sista kärven skall
slås mot riväggen, men den
får inte tröskas. Det är tontens
kärve och skall sparas åt denne.



Michelspiltan, uppl. eft. R. B; S. M. och A. A. Tydör och märken.

ny. Innan höbärgringen börjar, sedan allt slättenfolk är samlat, skall en kvinna slå av de hösträn, som växa framför baden, i vilken höst skall höras in. Då får man mest kokalvar under det kommande året.

ny. Vill man att ogräsväxten i åkern skall minska, så tager man en näve ogräs ur åkern och kastar det på vägen samt låter en kvinna som fått oäkta barn, gå över det.



