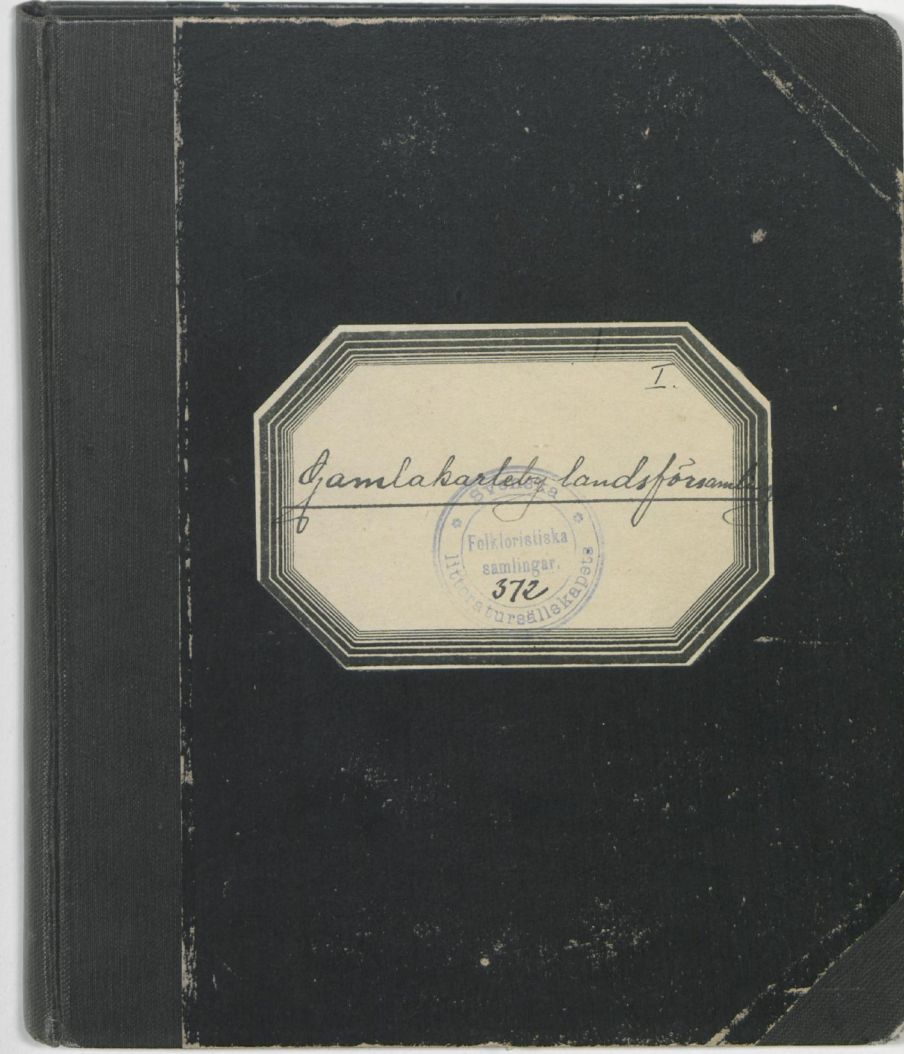




296



reg. = kop. för FKA:s
folkmminnesregister.

Anteckningar

gjorda i

Gamlakarleby landsförsamling

sommaren 1925 av

Vivi Peters.



Punchalls för teckning:

Allhelgona sid. 4.

Bakning sid. 9-18.

Hornriska sid. 9.

Surbröd sid. 10-13.

Väpabröd sid. 14-15.

Päronlimpa sid. 16-17.

Kärvbröd sid. 18-

Barn sid. 5-6.

Bröllop sid. 19-47.

Bändjäsba sid. 48-49.

Bänkhona sid. 7-8.

Djindjale sid. 50-51.

Fastan sid. 60.

Fattisdag sid. 56-59.

Färgning sid. 61-62.

Grynstampning sid. 79.

Grävöl sid. 52-55.

Hampleredning sid. 86-90.

Handarbete sid. 71.

Jul sid. 84.

Kalasmat sid. 65-72.

"Oststektje" sid. 65.

Köttoppa med arter sid. 66-67.

Korvsteke sid. 68.

Kamstektje sid. 69.

"Parta" sid. 70.

Äröt sid. 71.

Russinsoppa sid. 72.

Larsmäss sid. 72.

Korps Matt sid. 72-74.

Majfest sid. 85.

Midsommar sid. 85.

Måltning sid. 83.

Ostberedning sid. 80-82.

Pisk sid. 60.

Vammal sid. 63-64.

Vardagsmat sid. 73-78.

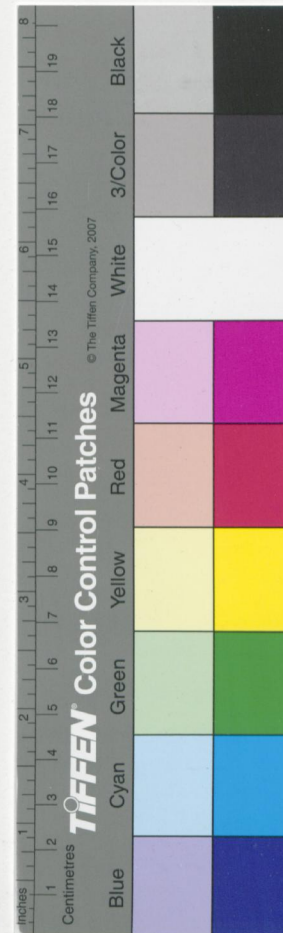
Multipepo sid. 73-74.

Dubbla file sid. 74.

Gröitplaiskje sid. 75.

Rösvälge sid. 76.

Rågnjölogröt sid. 77.
(fnts.)



Vardagsmat (forts.)

Mjölgröt sid. 77.

Oloupa sid. 78.

Dricksvälg sid. 78.

53.
Förteckning över huvudsagseman.

Backman Adèle, Sika, lärarinna, bonddotter, f. 1892.

Backman Vivi, Sika, bonddotter f. 1895.

Björkgren, Anton, f.d. bonde, Kaustar, Korpar, f. 1857.

Björkgren, Tilda, Kaustar, f.d. vårdima, f. 1861.

Björndal, Anna Brita, Sika, kalaskok, f. 1855.

Björndal, Gustaf, korpare, Sika, f. 1849.

Dahlqvist, Lydia, Sika, vårdima, f. 1864.

Dahlqvist, Viktor, Sika, bonde, f. 1865.

Finell, Brita, Kaustar, kaffekok, omkr. 60 år.

Flor, Sofia, Kaustar, kalaskok, f. 1854.

Hellsten, Alarik, bondson, affärsman, f. 1887. f: by.

Hellsten, Herman, " " f. 1890. f: by.

Jakobsson, Anna Sofia, Hals, Sika, f. 1835.

Kolka Hanna, Öre Korplax, kok, f. 1864.

Olin, Matts, lärare, Kaustar, omkr. 45 år.

Remell, Herman, Wittsar, lärare omkr. 40 år.

Remell, Maja, Wittsar, fru, f. 1887.

Sundqvist, Maria, vårdima i Sika f. 1870.

Swins, Warner, Sika, lärare.

(forts.)



Förteckning över huvudsagare män (forts.)

Thulin Maria, Reppar, f. 1856. kok.

Tylen Maja, Kirilax, f. 1853.

Wedenberg, G., Hakalax, lärare.

Wik Sofia, Kirilax, hjälpskok. f. 1891.

Wihlman, Gunhild, Gamla Karleby f. 1883.

Gamla Karleby landsförsamling, Södra. uppt. aft. G. B.

Allhelgona.

My. Varje lördag skulle stugan sopas ordentligt och alla smutsiga kärl diskas. Under veckan hann man ej alltid diska och sopa. Träskärben skurades med sand och "svaga". På morgonen lördagen före allhelgonadagen steg man upp tre eller fyra på natten och började en grundligare städning. Tjänstfolket, som flyttade den dagen, skulle vara färdiga att begiva sig till det nya stället vid middagstiden.

Från allhelgonadagen räknat hade alla tjänare ledigt "lösvecka", en vecka framåt. Husbondsfolket fick under lösveckan sköta arbetet i gården.



4:by, Saka, uppl. cfl. d. 5. j. 1835.

8 5.
Barn.

När man lindade barnet första gången, lade man en silverpenning i lindan. Den skulle skydda barnet mot ont, tills det blev döpt. Någon lade också psalmboken eller bibeln under huvudkudden i vaggan för samma orsaks skull. — Barnsängskvinnan fick icke taga någon i hand, förän hon var kycklagen. Den 8:de dagen skulle barnet bäras fram "d. v. s. kristnas. Vanligen för man med det till prästen. Faddarna, ett gift par och ett ogift par, förde det. De kallades gammal-faddrar och ungfaddrar. Den gifta kvinnan höll barnet under dopakten. Ville man att barnet skulle bli vrickt och rörligt, skulle den som bar fram barnet till prästen småspinga. Det försköte man göra så, obemärkt, att inte prästen märkte något. När man kom hem



6.
Barn.

med barnet, skulle det vara fadderkalas.
Hade man haft silverslätt i huden el.dyl,
så togs den nu bort, då barnet var
välsignat.

På fadderkalaset bjöds "bänkonamat",
som fanns rikligt i huset. Tog gröt
slut, kokade man ny, och var den någon
dag gammal, ugustektes den. Brännvin
bjöds även åt alla både män och kvinnor.
Barnets mor hällde i smyg bort sin
del åt luntan, så att denne skulle
vakta väl över barnet, så länge det
var litet.



f. by, Kirilac, uppt. aft. H. F.

10

Bänkonä

"Bänkonä" kallades den som låg i "barnsäng". Bänkonän skulle ligga under sex veckor i bäsäng i kam-maren, därifrån hon inte fick komma ut tidigare. All mat skulle bäras dit in. Inga andra karlar än barnets far fick komma in, men kvinnorna i grannskapet kommo i tur och ordning, på visit, sedan de i stugan avlämnat "bänkonamaten" (se önn, samma mat).

"Då man fick bänkona i huset, skulle man genast brygga gott öl. Först måste man nämligen ofta koka drickesvällingar och ätsupa åt den sjuka, och sedan skulle man ha öl att bjuda åt alla, som besökte gården den första veckan, samt i synnerhet förplåga släkt och vänner, vilka gjorde visit med anledning av den stora händelsen.



G:by, Hauvatar, uppt. eft. S.F.

11 8.
"Bänkona".

En barnsängskvinna fick den första
veckan inte äta annat än rågmjölks-
välling med kummin uti eller öl-
supa med små ostbitar uti samt
dricka mjölk.



G: by, Kausalen, uppt. aft. T. N.

¹² 9.
Bakning.

Före bakade man kornriskä
päronlimpa, vispbröd eller jästbröd,
surbröd, både halvbröd och tjocka
surbröd samt limpor.

Kornriskä.

Till degspad tog man kallt vatten
och i detta lades först salt. Vannan-
malet mjöl blandades i spadet till
en tjock deg, som icke fick jäsas.
Tjuna bröd bakades ut och muggades
med gaffel samt gräddades genast.
Bröden sparades icke utan ätos som
varmbröd.

I gårdarna bakade man kornriskä
varje lördag, och den som inte eljes
hade så nogga reda på tiden visste, att
"tå matnor baka kornriskä på en
lörda".



13 10.
Bakning.

Surbröd.

Till degspad värmes vatten, till det
är ljumt, varpå salt tillsättes. Råg-
mjöl iröres med kräkla. Till 15
kannor vatten tog man förr ungefär
 $\frac{1}{2}$ tunna rågmjöl (15 kappor) degen
gjordes i en bytta på vilken lades ett
lock. I locket fanns en pip, så att det
fick jäsas ut. "Degen fick stå två
dagar innan den rördes. Sedan östes
den i bakträget och knådades på
kvällen med kornmjöl. Degen skulle
nu knådas riktigt hård. Den fick
sedan jäsas till följande dag, då
bröden bakades.

Bakbordet, en skiva med kanter
på tre sidor, togs in från bodan, och
degens östes ur träget på bordet.
Man tog upp varje gång, så mycket
deg, att det blev bröd därav till



14 11.
Bakning.

en gräddring, ungefär 14 eller 16 bröd.
I större gärdars ragnar kunde det
t. o. m. rymmas 24 bröd. Av 15 kannor
vatten och 15 kappor mjöl fick man
vanligen 100 bröd.

De som ältades först ut och baka-
des ut till bröd. Häl togs ut med
"brökarne" eller "brökhäle", som tidi-
gare var ett avsäгат kohorn senare
den form av blick, som köptes i staden
eller av kringvandrande handelsmän.
Den som inte råkade ha ordentligt
"brökhäle" i huset, tog ut hälen med
"en kaffekopp eller dylikt. Bakbrödet
kallades "bakubröla" eller "bakuböle"
och kavlen, med vilken tunnare bröd
kavlades ut brökböla.

Vartefter surbröden varo bakade,
placerades de på "bröskutan" och
skötas in i ragnen. En person bakade



Bakning.

och en annan placerade bröden in i ugnen. Denna hade tidigare eldats, så att den var färdigt sopad, när bakningen begynte. När brasan, som redades i körs i ugnen, var nedbrunnen, slogs kolen omkring med "körantä", och kort därpå sopades ugnen med ugnskvasten.

Efter gräddningen fingo surbröden kalla på bröden, innan de upphängdes på "bröstängre" i taket. På varje spett hängdes 25 par bröd d. s. s. 50 stycken. Vid upphängningen fick man ej vända bröden med pyggarna eller ögonen ihop utan bröden skulle gå efter varandra som folk.

Föll ett bröd från "brödsutan" ned med ögonen (den övre sidan) mot golvet, betydde det, att någon i släkten



16 13.
Bakning.

skulle dö, men föll brödet med ryggen mot golvet, skulle man endast elys få höra om något dödsfall.

När halvbröden bakat i stugtakel två eller tre veckor, togs de ned från bröstängre och buros ut i boda, där de sedan förvarades i lårar och tunnor.

Varje höst hade man en stor bakning av surbröd. Under två veckor bakade man, och bröden skulle räcka ända till pingsten. Efter pingsten bakade man igen lika lång tid, och förrådet skulle sedan räcka till jul-tiden. Detta kunde naturligtvis endast iakttagas i de större gårdarna, där man hade tillräcklig tillgång på mjöl.



17 14.
Bakning.

Vispabröd.

På söndagen åt man vispabröd och limpa. Endast när det kom främnande till gården, fick man under veckan ta in vispabröd. På lördagskvällen hämtade alltid värdinnan in en gammal helgdaysbröd. Var det vinter måste bröden, som förvarades i den kalla bodan, lämnas upp under natten.

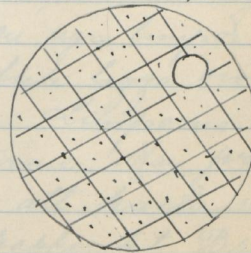
Till vispabrödet tog man jäst ur bottnen av drickestunnan. Jästen vispades i ljumt vatten tillrätt med litet råg- och kornmjöl. Vanligen bereddes jästen i ett större stenfat. Jästen välldes sedan i bakträget, vatten tillsattes och med mera tillsats av mjöl knådades degen genast. Degen ältades därpå upp på bakkbordet, där den fick stå till 2 eller 3 på natten. Degen skulle nämligen knådas på kvällen.



Bakning.

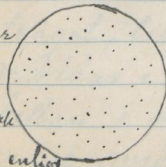
För att degen ej skulle börja surra, måste den bakas så tidigt på morgonsidan av natten. Den som lade mycket jäst i degen, måste därför stiga tidigare upp och börja bakningen.

Viepsbröden både krusades och naggades. Krummen tillsattes i degen för, senare feukol.

ViepsbrödskrusningKnäckebrödskrusning.

Limporna naggades endast. De voro

ett par tum tjocka och vägde enligt bagermannen 3 1/4 skålpund.



G. by, Övre Kärplax, uppt. eft. H. K.

19 16.
Bakning.

Pårämlimpa.

Små potatis sköljdes, kokades och stöttes sönder med skalen på. Rågmjöl stöttes in bland potatisen, så att det hela skulle sötna. Blandningen fick stå övertäckt med kläder till kvällen, då nytt mjöl igen istöttes, varpå allt övertäcktes täns. Nu gjorde man i de-
träget en vanlig tunn deg av rågmjöl, som fick stå och jäsa till följande kväll, då potatisötningen ihållades och blandades samman med degen, som nu knå-
dades. Degen fick jäsa, medan ugnen eldades. Man bakade en ugn limpö i gån-
gen. Resten av degen fick ligga orörd i
sträget, tills turen kom. Limporna skulle gräddas i stark ugnsvärme. Man provade
shettan i ugnen genom att kasta in en
näve mjöl eller en papperbit. Brann
mjölet eller pappret genast upp, var det



Bakning.

för tidigt att grädda limporna. Dessa skulle vara ungefär en timme i ugnen för att bli genomgräddade. Innan limporna sköts in i ugnen, smordes de med vatten, i vilket man höllt litet sirap, eller med kaffesump. När limporna voro gräddade, lät man dem ligga en stund inkläddade i kläder, eljes blöts de ej några all goda. Nu lade man äro brasa i ugnen, bakade en ruggång limpor och fortsatte på detta sätt tills all deg var gräddad. Vanligen lagade man en så stor portion deg, att man därvid behöfde elda ugnen fyra gånger.

Stundom smordes limporna, förän de lades i ugnen, med smör eller endast ^{med} varmt vatten.

Limporna naggades endast.



Gaulakarleby, Kauster, uppt. aft. P. P.

21 18.
Bakning.

Kärnbröd.

Vispabrödet kallades i Gaulakarleby och Mederwitil enligt sagesmannen kärnbröd och i Kronoby vispabröd. Alla dessa socknar begagnades också benämningen jästbröd, som är den yngsta benämningen.

Bakade man kärnbröd till "pitu" (kulas) skulle degen knådas riktigt hård, och ältningen av den skedd kvällen före bakningen. "Pitubröden" gräddades två gånger, d. v. s. man slog ut dem ur agnen, när de nästan varit gräddade, smorde dem med sötnjälk och lade in dem att gräddas ännu en stund.

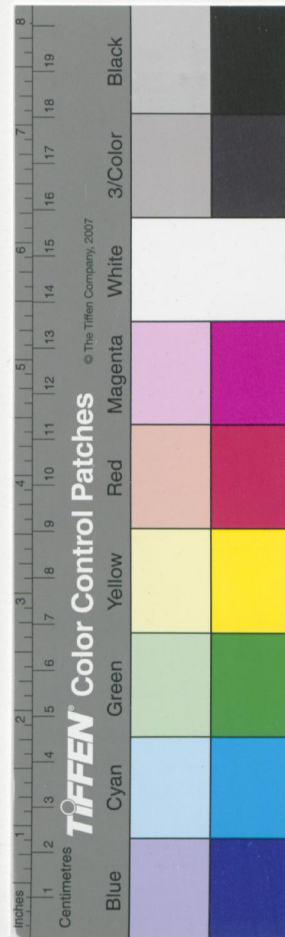


by, Kaustar, uppl. aft. T. P.

22 19
Bröllopp.

147

Framstugan (salen) skulle till brölloppet kläs och pyntas. Väggarna övertäcktes med vita lakan, dock endast halva väggen upp till. Hade man klätt hela väggen, så "ska karan ha lorta ner na." Ungdomarna i byn skulle klä' bröllopsalen och skaffa prydnaderna i taket; krytjorna med åtföljande kranser. Pojkarerna skulle bestå krytjorna och flickorerna kransarna. Krytjorna, som voro i samma länga ungefär fick man köpa i staden för 3 ä 4 mark stycket, och de syddes fast i lakanen. Kran- sarna gjordes hemma. Mitt i taket ovanför platsen där brudparet skulle stå, ordnades brudhimla av storhvit d. v. s. axelsjalar. 4 eller 5 stora ylar i olika färger och av olika storlekar samt granna dukar ordnades, så att den största låg mot taket och de andra

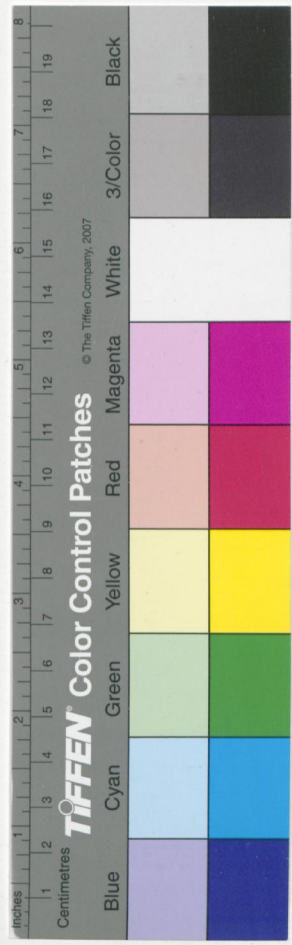


Bröllops.

114.

efter storlek så att den minsta, som var den finaste och grammaste, kom överst i mitten. Man skulle se till, att den yttersta, grammaste kanten av alla tjälar och dukar jämte fransarna, som hängde ned, blev synlig. På den minsta duken lades sedan en "krytja" utan pipa. En "krytja", som var fullständig, bestod nämligen av pipa och krans. (Se närmare sid. 31.) Så många speglar, som man kunde komma över, hängde på väggarna, så att bruden, då hon dansade, kunde se huru grann hon var.

Ett gott starkt bröllopsöl skulle bryggas. Till ett kar som rymde 7 a 8 tunnor användes 8 kappar kornmalt och 8 kappar rågmalt. Om man hade gott öl, så att gästerna drucko mycket, äto de mindre av bröllopsmaten.



24 21.
Bjällopp.

ny.

När gästerna kommo till gården, fingo de en sup brännvin, jämte jästbröd och smör. På ett bord ^{stod} stora fat med salt fisk eller sill, och den som ville ha salt till smörgåsen fick gå till bords och laga för sig. Först när kaffe började användas, bjöd man ej deras annu på pitu (kalas) eller bjällopp, emedan det skulle blivit så dyrt. I stället fingo gästerna dricka öl med tilltugg.

Efter vigseln satte man sig till bords. I sågsmammens barndom hade man ingen duk på borden, men dessa skulle i stället vara finshurade med sand. På varje bord placerades 4 staplar „pitubrä“ (jästbröd) och varje stapel innehöll 3 bröd skurna i halvor. Mellan staplarna stod en smörtallrik, alltså 3 på varje bord, och likaså ett fat med salt fisk och ett ölstop.



25 26.
Bröllop.

ms.

Tallrikar syntes inte, utan man åt
med träskeden ur närmaste fat.
Frisshedarna voro ej på bordet, då
gästerna satte sig. Sedan värden
läst bordsbönen, kommo skaffarna
med skedarna i en korg och bjöd
omkring dem, under det bordsuppen
cirkulerade. Högst två knivar lägo
på varje bord, och behöfde man kniv,
så väntade man på turen eller lånade
av grannen, om denne råkade ha.
De som visste huru det gick till, tog
därför en kniv i fickan hemifrån,
om han eller hon ville få mat i sig.
Första målet bestod av "kött och päron"
och köttsoffa. Andra målet
serverades blodkorv och korngryns-
gröt, och detta mål åt man tolv-
tiden på natten.

På morgonen andra dagen skulle



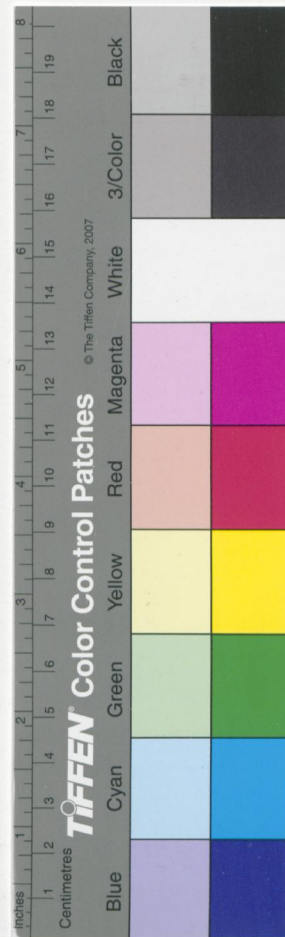
26 23.
Bröllop.

ny

man dricka "kalderkål." Denna blandades i en stor så. Hembyggt öl höllades i Sån, och sirap blandades till. Tunst knäckebröd bröts i blandningen, som av skaffarna uppstöttes i klenskålar, vilka placerades på bordet så många, att tre personer kunde smaka om samma skål. Knäckebrödet var bakat av jästbrödsdeg, vilken dock ättats lösare än vanligt, så att brödet skulle bli riktigt märt.

Spis målet skulle bestå av ugnsgröt och oststektje. — Men nu ä' de gäster så där tåger köle' i mjöltje, på ^{socknen} gumman, som första gången var på bröllop i socknen, när hon åt oststektje. (Se Kalasmat.)

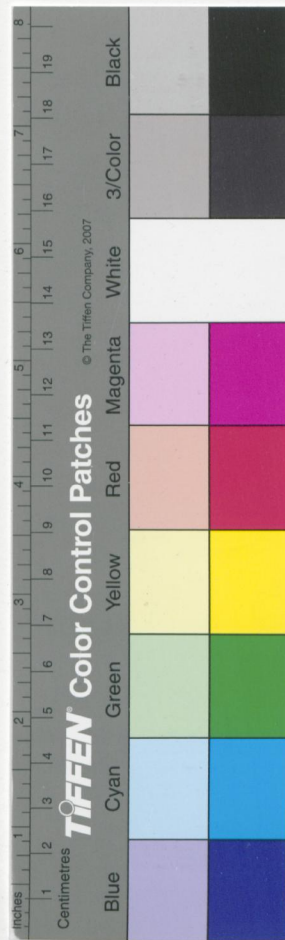
Da man började dansa "på pengar" på eftermiddagen andra

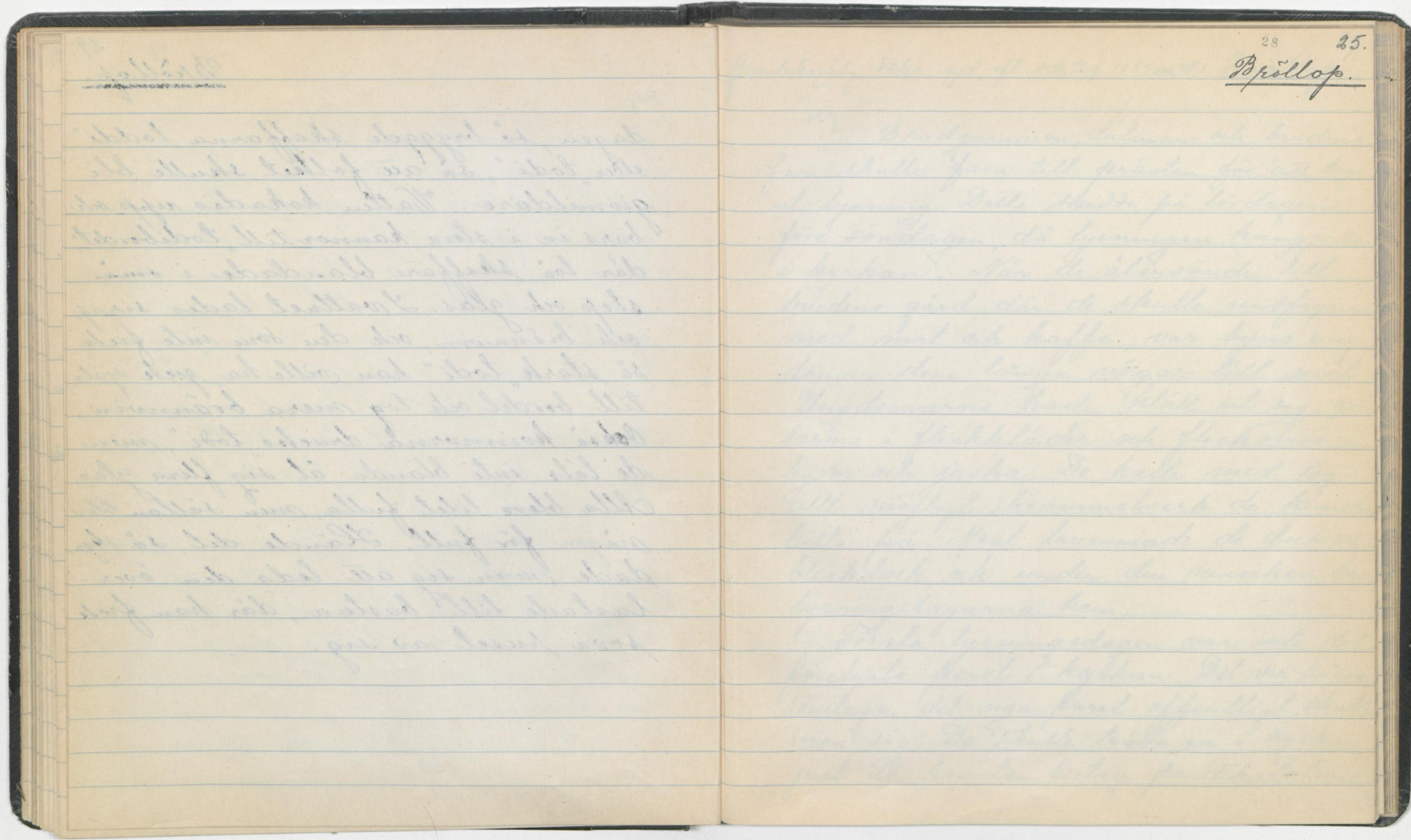


27 27.
Bröllop.

145

dagen, så bryggde skaffarna "toddi"
eller "todi", så att folket skulle bli
gömmildare. Vatten kokades upp och
bars in i stora kannor till "todibordet",
där två skaffare blandade i små
stop och glas. I vattnet lades sirap
och brännvin, och den som inte fick
så stark "todi" han ville ha, gick själv
till bordet och tog mera brännvin.
Också kvinnorna drucko "todi", men
de läto inte blanda åt sig flera glas.
Alla blevo litet fulla, men sällan blev
någon för full. Händes det, så skyn-
dade man sig att leda den över-
lastade till bastun, där han fick
sova ruset av sig.

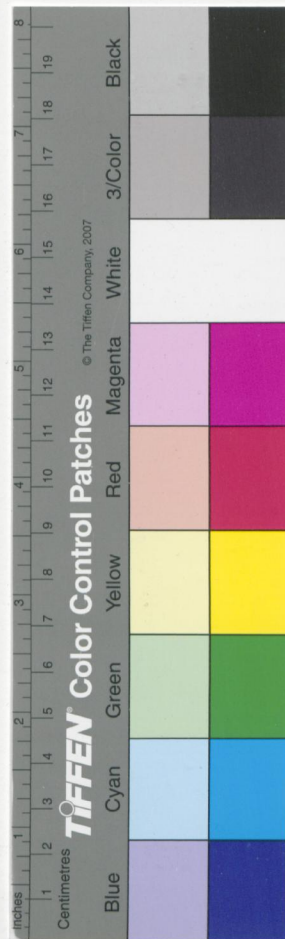




29 26.
Gaulskarleby, Säka, uppl. eft. A. P. B. f. 1855 och N. S. Pröllops.

MF. Brudgummen, talman och brudens
far skulle fara till prästen för att laga
ut lysning. Detta skedde på lördagen
före söndagen, då lysningen kungjordes
i kyrkan. När de återvände till
brudens gård, där de skulle undfagnas
med mat och kaffe, var byns ung-
domar dem långa vägar till möte.
Ungdomarna hade skött ut sig, gor-
sarna i flickkläder och flickorna i
byxor och jacka. De hade med sig
allt möjligt skrämmelverk de kunde
hitta på. Mest brummade de dock på
blecklock och under den musiken kom
lysningstagarna hem.

Första lysningsdagen var inte det
förlysta paret i kyrkan. Det var andra
söndagen det nya paret offentligt skulle
visa sig. De skulle träda in i kyrkan,
just då prästen besteg predikstolen,



Bärlöpp.

m.

gå sida vid sida uppför gängen, så att alla kunde se dem och sedan vika in i sina respektive bänkar. Damma dag skulle det sedan vara lysningsdans i brudens hem, där det bjöds kaffe, te, och brännvin. Sedan därpå reste brudparet till "brudstän" (boudoir), som det hette. Då skulle brudklänningen, gulbrun eller ^(av vit) vit, köpas samt 4-5 guld-
ringar, klocka och örringar. Det var då en rikligt fin brud. Vanligt fattigt anspråkslöst folk köpte svart brud-
klänning och om någon inte ens hade råd till det, så fick man låna av brudkläderskan. Denna hade utom klänningen, även kronan av skravet-
mässing och löslockar. Kronan lånades av alla i socknen, hög och låg. Då brud-
paret återvände från brudstän voro ungdomarna emot dem på vägen och

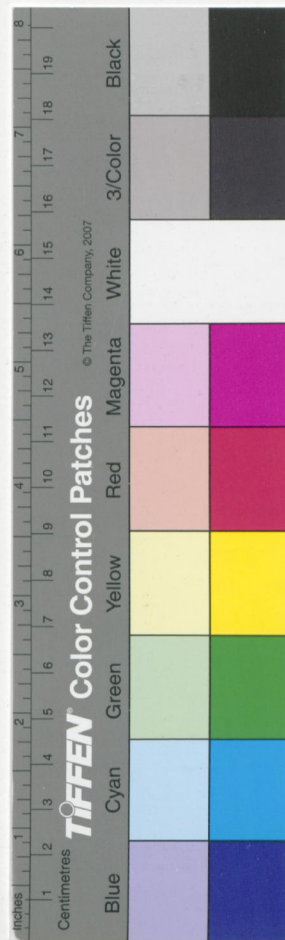


Bröllop.

my.

sköto och hurrade.

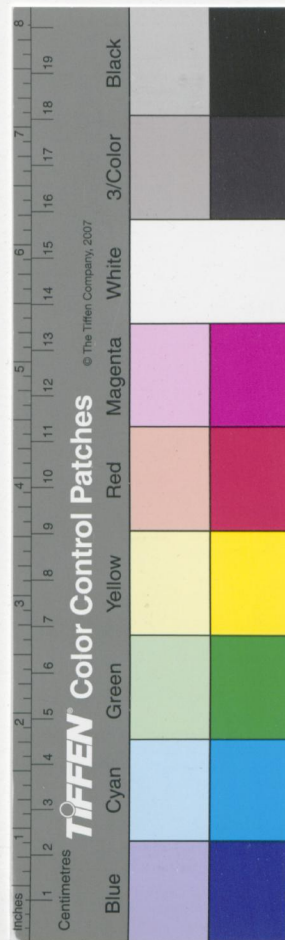
Man skulle "storsåtan" (brudkläderskan) och kockar tingas. "Storsåtan" kallades också "brudkläskä". Alla, som hade något med matlagningen att göra, kallades kockar, men över dem alla stod en antitad yrkesskicklig s. k. "Storbolskock". Ofta hade man "Storbolskock" från staden (g. by). "Storbolskokken" skulle ha ledningen av det hela om hand samt dessutom tjäla koka maten till "storbolen", där brudparet, brudkläskan, prästen, klockaren och den allra närmaste och värdigaste släkten var placerad. De andra kokarna (ibland ett tiugotal) indelades i mat- och kaffekockar, av vilka matkokarna voro mera ansedda. De kallades också "pitukokar" och "kaffekokar". Kvinnor voro alltid kockar men skaffarna män. Dessa



32 29.
Bröllops.

my

voro till antalet lika många som köckarna
och delades i brännvinsskaffare och
matskaffare. Brännvinsskaffarna skulle
ha hand om och bjuda på alla drickor
varor. En äldre släkting, som kunde
"sköta sig" och som man i fråga om
nykterhet kunde lita på, var hu-
buden för brännvinsskaffarna. Mat-
skaffarna eller skaffarna, som dessa
enbart kallades, hade sig ilagt att
passa upp vid matbordet och för
öfrigt se till att gästerna blevo förtä-
gade med den mat köckarna kokat.
De måste också ge handräckning åt
köckarna, lyfta de tunga grytorna,
bära de stora matsäarna ett stycke från
matborden m. m. Köckarna öste sedan
upp maten i stora fat, men skaffarna
måste föra fram faten på bordet.
Storbolskoken bakade alltid tortorna.



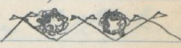
30.
Bröllop.

149.

Bröllopsalen i sin helhet kallades
"brudhimmeln" och den himmel som kläddes
i taket ovanom platsen, där brudpa-
ret skulle vigas, kallades "lillhimmeln".
Alla kunde inte klä denna, och man
måste vända sig till någon äldre
kvinnas, som var väl förfaren däri.
"Lillhimmeln" kläddes enligt sages-
mannen så att ett "fransalakan"
först lades närmast taket och på
detta en storhöfta ^(sjal) som var något
mindre än lakanet. På "Storhöftan"
placerade man en röd sidensjal
och efter denna en liten vit flormäs-
duk ^{kantad} med ett breda spetsar. Mitt
på den vita florduken lades en
"krytja" (en grämt målad blomkrans på
styft papper). "Brudkrytjan" hade ingen
pipa. Innan man ordnade "lil-
himmeln", hade man klätt väggarna



29.

i salen med vita lakar och likaså hela
takel, som runt omkring pryddes med
en bård "krytjor" med "pipor". En full-
ständig "krytja" bestod av en pipa (pipa)
med huvud, gjord av trä och vanligen
rödmålad och en blomkrans målad
på vitt papper (samma också kallad
"krytja"). Fyra "krytjor" fastgjordes vid
varje pipa och sådana placerades
två snett över varandra i varje hörn
av takel, alltså åtta. Piphuvudena
skulle vändas mot centrum. Mellan
varje hörnfigur lades pipor, så att
dessas bildade uddar 
och mellan varje udd stacks målade
"krytjor" fast med nålar i takel (lakarna)
"Piporna" vore ungefär 1 meter
länga och pojkar i byn eller
släkten skulle bestå dem, då däremot
blomkransarna skänktes av flickorna.  ett hörn i takel

30. 31.
Pipellops



35 38.
Bröllop.

Under "lilkhimmeln" på golvet, där
brudparet skulle stå, breddes ett stort
fransalakan och på detta ett "kantäcke"
(vävt av ylle i gramma färger), så stort, att
endast fransarna syntes av lakanet.
4 bolstrar (längdynor) lades därefter
på varandra. De voro alla överklädda
med vita örngätt, som voro försedda
med spetsar eller broderier i båda
ändarna. På den översta dynan lades
en vit sidennärsduk, kantad med
spetsar och på denna en kranz av
pappersblommor. Denna kranz skulle
köpas av bruden, då hon var till "brud-
stan." På sidorna om denna kranz
fingo brudens sysstrar eller om hon ej
hade sysstrar de närmaste kvinnliga
släktingarna lägga något grannl. t. v.
en glansbild, pappersblommor, en köpt
porstins- eller vasfigur, ett blomsterkort med siden-



14.

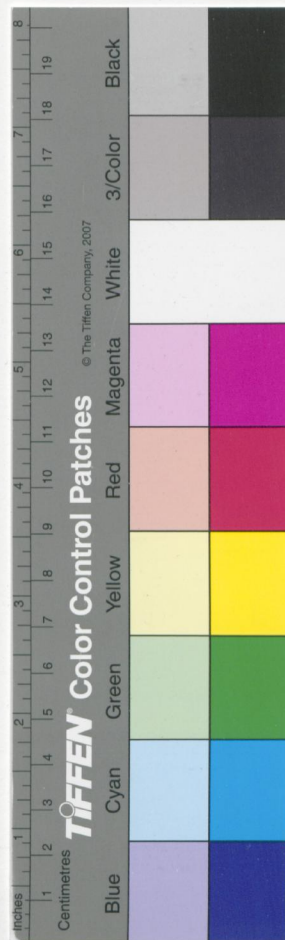
rosor m. m. Vid denna "grannpall" fick inte
brudparet knäböja. Den skulle vara närmast
prästen, men efter "grannpallen" lagade man
en annan av 4 andra med spetsprydda
örngått beklädda långdynor.

Bröllopet hölls i brudgummens
hem, och där samlades bröllopsgästerna.
Den förnämsta skaffaren, som kallades
värd, och brudgummen hälsade gästerna
på trappan, varpå dessa genast vid
inträdet fingo en sup jämte "tugg", jäst
bröd och smör. Bruden kläddes i sitt
hem, om detta ej var alltför långt borta
beläget. Alla utom kokarna skulle
med och följ hämta bruden, när hon
var färdigt klädd i "storkronan". På
ett bröllop hade man fjällen 8 spelmän, och
den förnämsta av dem skulle äka
med på brudparets härra eller om det
var vinter i staden. Spelmannen fick

36

33.

Bröllop.



Bröllopp.

ny.

sitta bredvid hörsvennen på ^{en} vit dyna. Brudparet satte på tre eller fyra dynor, av vilka den översta var sirligt broderad och bakom hängde ett brokigt täcke. 20 eller 30 hästar kunde följa efter brudparets och dessutom gick en stor del till foto. Därför körde man mycket sakta. Närmast efter brudparet kom närmaste släkten, efter den "pellhaldare" och sedan den övriga bröllopskaran.

Några steg från bröllopsgården mötte de övriga spelmännen, som där inväntat brudlagets ankomst. En ståtlig marsch spelades, brudgummen lyfted varligt bruden ur härran, och hand i hand trädde de in i bröllopsalen, bruden vid brudgummens högra sida. Innanför salsdörren skulle bruden i en sirlig wäng förflytta sig över

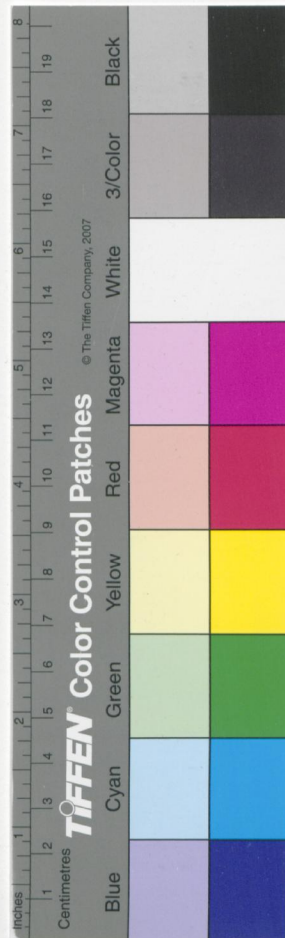


Bröllop.

149.

till brudgummens vänstra sida. Brudparet ställde sig framför brudpallarna, och 12 par pellhaldare ställde sig i spälje, gossarna på den ena och flickorna på den andra sidan om brudparet. Mitt under vigseln, när prästen gav tecken därtill, skulle "pellhaldarna" spänna upp "vigningsklä" över brudparet, och när "prästen igen gav ett tecken, skulle de taga bort det. "Vigningsklä" var en stor sjal av siden eller sylle, den grannaste som fanns i brudens stäkt. Alla pellhaldare skulle fatta med högra handen i fransarna av "vigningsklä". Den som inte med rätt hand höll upp "vigningsklä" drögde inte en annan gång till "pellhaldare".

Efter vigseln ställde sig brudparet jämsides med prästen och mottogs lyckönskningarna. Under tiden brud-



Bröllops.

ny.

paret mottogs prästens lyckönskan och sedan långsamt vände sig mot folket, skulle "fjellhaldarna" i ett ögonblick taga bort släten från golvet och föra ut allt så att bruden inte hann se något av den mera. "Var någon fjellhaldare" så långsam, att bruden fick se en skynl av dynor och lakar i dörren, så betydde det ej bra för äktenskapet.

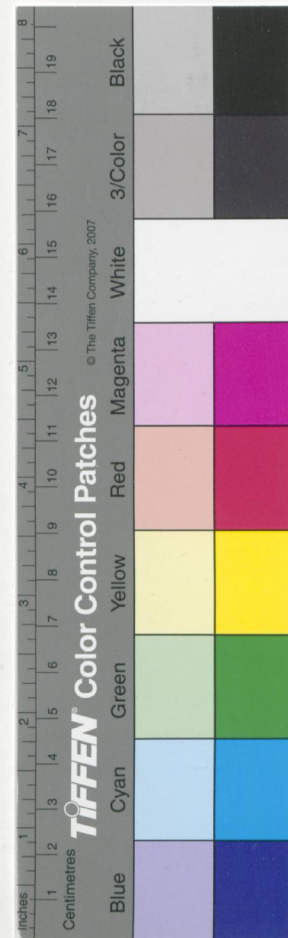
Brudgummen var iförd kläder (ofta av vadmal, som färgats mörkt), som bruden vävt, eller om hon var så dålig att någon annan gjort det, som man sade, att hon vävt. Han hade endast en blomma i bröstet som prydnad. Bruden däremot var grannt utsirad, och mest av allt tilldrog sig "storkronan", som pryggades litet upp till varje bröllop, allas "uppmärksamhet". "Storkronan" var gjord av skravelmässing, utridgade



37.
Pröllof.

149.

sig uppåt från huvudet och var överhöf-
Med tygblommor, gat-blad och nedhängade
bjärs av guld- och silverpapper, pärlor och
små speglar. Den glittrade och blänk-
te, när bruden rörelse sig, och kunde stundom
vara över 1 fot hög. Brudens bröst var
även överhöjt av liknande granulater som
fanns på kronan, och ofta gingo de glit-
trande blombarerna ända ned till kjol-
fälden. Det var inte nog med att
bruden utstyrdes utanpå. Hon skulle
också ha så fina, i granna färger bro-
derade strumpband, så att hon ej
behövde bli förlägen, då gumman
kommo och lyfte upp hennes kjol
för att se på brudbanden. Banden
voro av tyg, breda som ett bälte om benen,
och knötes framtill med röda sidenband.
Bruden skulle själv förfärdiga dessa
band, som sedan voro mästerverk på



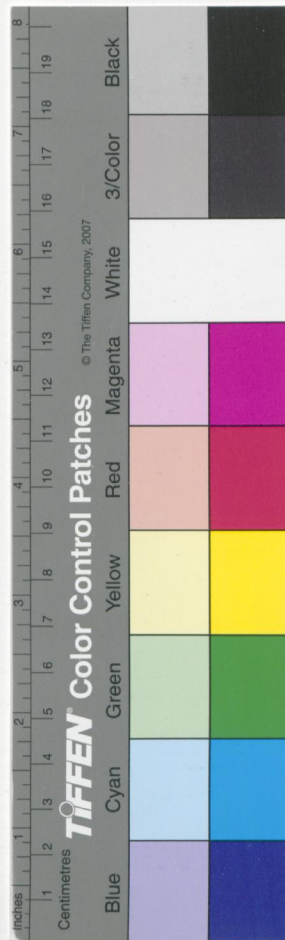
Bröllop.

187.

på hennes broderingskonst. Likaså
skulle bruden sy lit brudgummen demes
brudgumshängslen i samma färgen
som strumpbanden.

Sedan lyckönskningar var vordit undan-
stökade, dukades matbordet. Var det
sommars, dukade man ute på gården.
Då hade man bord, som kunde vara
5 famnar långa. På ett bröllop i Sika
hade man 18 dylika bord dukade på
en gång. På samma bröllop hade man
kohat 7 säar, som var all en drog
34 kannor, russinsoppa och gröt i
en gryta, som drog 150 kannor.

4 bröd skurna i tu staplades på
bordet. På ungefär 2 meters avstånd
stod en likadana stapel o. s. v. beroende
på huru långt bordet var. Mellan
varje stapel placerades på en trä-
tallrik en "smärkavla" och en fet



42 39.
Pröllopp.

ny.

med salt rik. Mellan brödstapeln och smörfatet skulle vara rum för "varmfate" och vid varje brödstapel stod en kanna med hembryggt öl. Det mitten stå av borden var brudbordet, och där dukades helt med porcelin, om man hade eller kunde få låna från staden. På de övriga borden serverades varmmaten i stora stenfä. Vid ändan av bordet satt inte någon. Till vänster från övre bordsändan sitta brudgummen, bruden, prästen och brudsätan samt mittenat vid samma bord brudparets föräldrar. Den närmaste släkten placerades dessutom vid brudbordet. Vid de andra borden var det inte så noga med ordningen, utom att ungdomen gärna drog sig till samma bord. Vid övre ändan av varje bord stodo två dricksglas bännovin (tidigare



49

trå stenskålar sådana man på en del
ställen ännu i vardagslag dricker (mjölk
nr.) och då överskaffaren eller värden
högt läst bordsbönen, cirkulerade
brännvinsglaset åt motsatt håll
kring bordet. Det var smör och brösuppen
sedan kom fisksuppen och sist sopp-
eller gräsuppen.

Den första rätten utgjordes av kokt
färsk strömming med mjölksås.
På "djäsbä" (bällarp) serverade man al-
drig potatis med fisken men väl i
vardagslag. Andra rätten var
köttsoppa med ärtor uti (se Hålsomats nr 66)
Ärtorna kokades skilt. Dock lade man
även litet ärtor i köttsoppa för
att ge färg åt denna. Ståken
räknade 1 kg kött på 4 personer.
Soppa liksom all annan mat
kokades i stora järngrytor ute

40.
Bjällarp.



44. 41.
Bröllop.

på gården alldeles invid det senaste
målbordet, där man hade murat låga
improvisatoriska spisar (numera fjällstök).
Regnade det, kokade man maten i
ett lides, där det fanns inmurad
gryta eller i badstugan. Kaffe där-
mot kokades inne i Stugan. Med
stora träskevar (skaflet kunde vara en
meter och skopan som en större vatten-
skopa) östes soppan i säar, som
av skaffarna buros något närmare
borden. Några kokar bakte sedan
soppan i fat, vilka av skaffarna
placerades på borden. Vid köttsooppan
var att märka, att köttbitarna först
delades i faten, sedan tog man var-
annan skiv ur ärtsån och varannan
ur köttsooppsån (buljongen). Sist serve-
rades torten. Den hörde till första
och sista målet på ett bröllop.

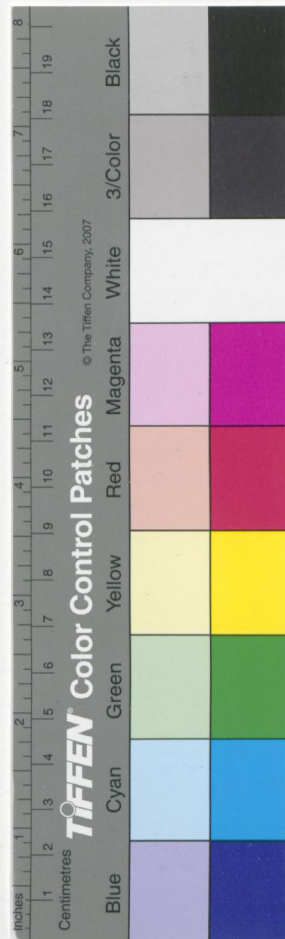


Bröllop.

Tortorna (se Kalasmat sid. 70) bjödos
kring i stora flätade brödkorgar
och de skulle bakas av "storbolskor-
ken". Tortorna voro ^(som pepparkakor) vid pass / desimale
i genomskärning, runda med ett
svårkon i centrum.

14. När måltiden var slut, sjöngs en bords-
psalm, varefter värden "läste från boks".
Därpå vidtog dansen, som började med
"rosän" (se Nederst til Bröllop). Under pau-
"serna serverades kaffe utan bröd.
Vid midnatt dukades andra målt
"nattmåle", och det bestod av smörgar
med salt fisk och risgrynsgröt.
Därpå dansat en stund efter
maten, sökte sig alla till vila.
Därpå skulle sova i sittande ställ-
ning, ty hon dansade med kronan
ännu följande dag.

Mellan bröllopsmiddagen och "natt-



44.

46

43.

Bröllop.

måle" hade "forsturerätt" talrikt infunnit sig för att beundra bruden. "Forsturerätt" kunde också få dansa med bruden, om han betalade för varje dans, och många gjorde det.

Måltiden på morgonen följande dag, gingo två skaffare runt byn, där bröllopsgästerna logerade, och bjödo åt alla "en brännvinstups, en brödbit och en ostbit." När man igen samlat i bröllopsgården, intogs första målet för dagen. Detta utgjordes av kall strömming, som blivit över från första Middagen, uppvärmd köllsoppa och ragnstekt risgrönsgröt d. v. s. allt rester från föregående dag. När risgrönsgröten inte räckte till, skarvade man med litet nykokad mannagrönsgröt. Sedan man väntade på att borden



Bröllop.

neg.

blev dukade, togs bräton" fram.
 Den ställdes i färsken, och alla som
 komms in (ungdomar) måste bekänna
 "Vi skötte bräton" och se stod med
 stopet, i vilket "brätpengarna" sam-
 lades opp. Den som under natten
 sovit med flickor "gick fri, liksom"
 "den som sovit med pojkar". Alla andra
 fingo betala för att undslippa
 bräton". Det kunde bestämmas 10, 15,
 "20 eller 25 penni. Väderna, som just
 "slupit ur prästfickan", kunde dock
 slippa med 5 penni, ty de hade inte
 hunnit bli vana med sederna ännu."
 "Den som knotade och inte ville betala
 lyftes på bräton", där han skakades
 och mörbultades, och den plikt ädönde
 betalade nog hellre. "Brätpengarna"
 gav man åt bruden, och den som sålde
 upp dem fick dansa med bruden



my.

så ofta han ville som tack för besväret.
Efter frukosten dansades till middags,
som bestod av "korvsteke" och
russinsoppa (se Kalasmat sid. 680.79).
Före det sista målet på kvällen skulle
bruden dansa ut sig från ungdomen.
Hon tog en silverpokal fylld ^{av} ~~sitt~~
brännvin i var hand och dansade
med de fyllda pokalerna högt över
huvudet. När hon dansat några
sirliga varv kring golvet, stötte
hon under dansen pokalerna mot
varandra och "virkade" ut inne-
hållet. De "ungmö eller pojke",
som fick brännvinet över sig,
skulle först bli gift.

Man ~~bråkade~~ ^{bråkade} sig nu till sista
målet, och åt salt sik, mamagryns
gröt och torter. Genant därpå blev
det "dans på pedgar", innan gästerna



Mg.

toogs avsked. Alla skulle nu "betala sig
 ut". Var och en gick i tur och ordning
 till bruden, räckte henne handen
 och dansade några varv polska med
 henne. När bruden fördes tillbaka till
 platsen, skulle dansaren trycka pen-
 garna i hennes hand. För betalade
 de äldre några mark, ungdomarna
 50 och 25 penni. Mången dansade
 flera gånger med bruden och betalade
 varje gång. Bruden hade en tung
 dag. Hon kunde bli alldeles förbi
 av trötthet, och svagare brudar läggs
 sjuka några dagar efteråt.



G: by, Sika, uppt. efl. G. B. f. 1849.

141

Den skall först dö av brudparet som
först böjer knä.

142

Om det regnar i brudkronan, blir
äktenskapet sorgligt och bedrövligt på
allt sätt, men snöar det i kronan
blir bruden rik och lycklig.

50

47.
Bjällop.



4: by, Saka, uppt. efl. L. och H. D. samt G. D.

51 48
"Bändjäsba".

(barnbröllop)

ny

I fattiga familjer hände det för,
att man ställde till "bändjäsba"
för att få pengar till kläder åt
barnen. Om man ej själv hade så
stor stuga så hyrde man i en
bondgård. (Vanligen fick man gratis,
då det liksom var fattighjälps hela
tillställningen.) Den fattiga famil-
jen klädde ut någon av sina små
flickor (8-10 åringar) till brud och
lät sedan ett bud gå kring de
närmaste byarna, att den som
hade lust fick komma på "bän-
djäsba". Spelman tingades även, och
ungdomen fick ett gott tillfälle att
dansa. Ungdomarna i nejden in-
furno sig även mangrant, men ofta
många äldre försammade in-
bjudningen. Bruden var en storbrud.



"Bändjärke"

ny.

i miniatyr och hon bar en krona, som
liknade "storkronan". Populgun syntes
ej till, och ingen traktering bjöds.
Man dansade endast, och när dansen
som kunde räcka långt in på natten,
var slut, betalade var och en sig
löst såsom på ett riktigt bröllop.
Sammorna voro visserligen mycket
anspråkslösa, men den fattiga
familjen var dock hjälpt för en
tid framåt.

För fader och moderlösa insamlade
man ofta pengar på detta sätt.

ny.

En fattig äldre man i Saka förtjänade
även sitt uppehälle genom att varje år
ställa till ett bröllop, då han klädde ut
sig själv, och ungdomen fick dansa. På ett
bändant bröllop förtjänade han 64 mark,
medan ärolönen som hjälpkarl i en gård var 30 mark.



G:by, Säha, uppl. cfl. 45 f. f. 1835.

53 50.
"Djindjäle".
(Läsförhållanden)

14.

Alla lärare fingo före förhöret visps-
bröd, smör och sik samt hembyggt öl.
Det sades, att man skulle ha "tugg
och dricka" före läsningen började.
Ofla blevo efter förhöret bjudna på
mat, och måltiden bestod av "kams
steitje" och korngrynsgröt. Under senare
tider har korngrynsgröten ersatts av
risgrynsgröt. Sedan fingo läsarna
gå. "Djindjålsdjästa", släktingar och
bekanta, som tidigare fått särskild
inbjudan stannade till kvällsvar-
den, som bestod av russinsoppa
och risgrynsgröt. Gästerna placera-
des alla kring ett bord och 6 gäster
måste sitta på samma fot. Gröten
och soppan placerades samtidigt på
bordet. Salt sik, smörgås och öl
baknades icke. - Stundom köpade

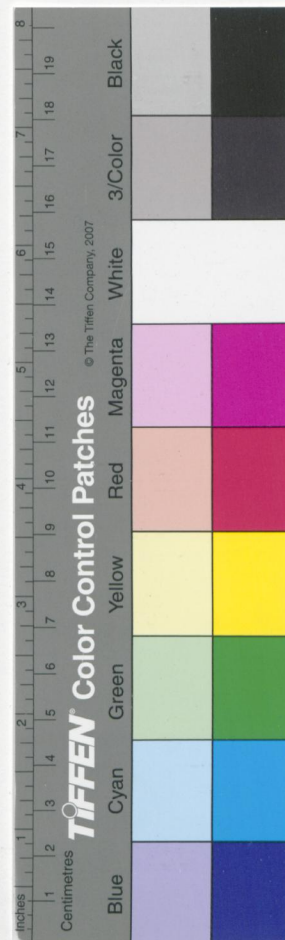


54 51.
"Djindjäte".

149.

man endast en rätt åt läsarerna. Det
 var då köttssoppa med potatis uti.

Den som var bjuden till "djindjäte"
 skulle föra med sig "gärona" d. v. s.
 1 gästbröd, 1 tallrik smör och 1 krytad
 ost. Om man var högfärdig förde
 man med sig mycket smör, men
 (var man kull (noga) så förde man
 litet.



Säka, Håls, uppl. eft. A.S.J. f. 1935 och G.B. f. 1853.

⁵⁵
^{5%}
Grävöl.

14

Om en äldre person dött, sändes en gubbe i släkten ut som grävölsbjudare men var det ett barn sändes en pojke, för ungdom en vuxen pojke. Grävölsbjudaren skulle gå till släktingar och grannar samt bekanta.

När han kom till en gård, slängde han innanför stugdörren och läste upp följande formel, som han lärt sig utantill: "Fride och Synve (d.v.s. alltid namnen på husbonden och vördsman i grävölsgården) hälsa och bad, att ni sku' komma och följ ert äldsta dotter (om o.s.v.) till hennes (hans) sista vilorum och till kyrkbänken in på en sup eller två."

Begravningsdagen samlades alla bjudna på morgonen i sorgehuset för att se liket och tjunga ut det. När gästerna kommo, bjöds kaffe, innan ceremonin började. Kvinnorna hade medfört

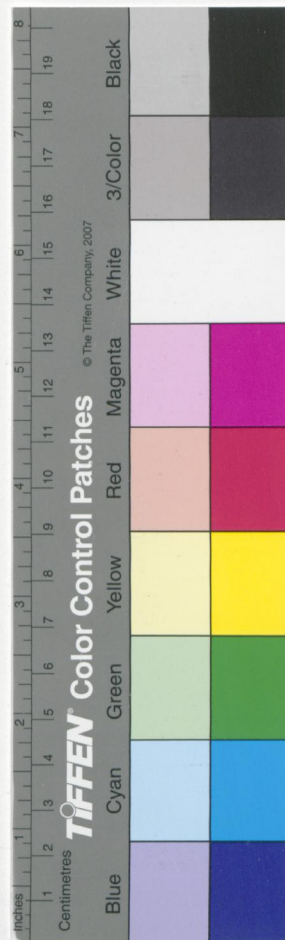


Säke, Håls, uppl. of. A. S. f. 1855 och G. B. f. 1853.

ny.

"gävor", samma som till läs-förskolas
nämligen i jästbröd, smör, ost samt
dessutom mjölk.

Efter begravningen och gudstjänsten
i kyrkan gingo de bjudna in i en gård
på Kyrkbäcken, där supen skulle bjudas.
På golvet i stugan stod ett bord dukat
med ^{tylliga} brödkorvar, smörgåsar och
brännvinskaraffiner jämte glas (tidigare
endast stora brännvinsstop). "Grävöls-
dären" fyllde glaset och bad gästerna
stiga fram till bordet och försä sig.
"Var och en steg nu i tur och ordning
fram till bordet, skär en skiva
bröd åt sig, bredder smör på och
drack ur sin sup. Därpå avlägsnade
man sig med smörgåsen i hand
och begav sig numrande till "grävöl-
gården". Där var middagen färdigt
dukad, och man bänkade sig kring



57
Säka, Håls, uppl. af. A. S. J. f. 1835 och G. f. 1853. "Grävöl."
189.

borden, där stora fat med färstek och
korngrynsgröt väntade samt rikligt
brännvin. På en begravning 1852, där
sagomannen var med, blevo 25 kamots
brännvin slut på 2 dagar. Den tiden
hade man ej kaffe på Grävöl ännu. Man
drack brännvin ur koppar-bleck- och
stenskålar. Två skålar gingo runt bo-
det hela tiden åt motsatt håll. Då
användes endast trättallrikar och maten
öates upp i stensålar. Sagomannen
minnes ej allt från detta Grävöl. Det
hade varat i två dagar, och man hade
fått äta köttsuppa och korngrynsgröt
andra dagen hvaris. Korngrynsgröten
från första målet hade stekts i ugnen
på köllen och följande dag serverats
med socker och kanel på. Man hade
ej mortel, utan sockret och kaneln lades
i ett vitt limeskynke, och så bultade



Säke, Hala, uppl. aft. 4-5, f. 1835 och 9. 9. f. 1853.

58 55.
"Grävöl."

Man på med hammaren, tills allt
var färdigt. Det kallades att "stampa
socker och kanel på gröte".

Den tiden målade man lapphistorna
hemma med kinnrök i vatten.

Liket skulle bäras ut hemifrån
med fötterna färdiga.

Vid tal om "grävöl", där träkärten
dominerade nämnde sagesmännen, att
hon hört, att någon i Purmo ämnat för
10 år sedan åt med träsked ur träfel.



G. Ny, Kavster, uppl. eft. S.F. f. 1854.

59 56.
Fettisdag.

ny.

Fettisdagen skulle man "sveipa" en
djäva" åt korna av hö och halm.
"Denna gas man korna Valborgs-
mässdagen. Då kommo korna lätta
hem på kvällarna ou sonmare.
"Fettisdagsdjävan" förvarades på hö-
skullen.

ny.

För samma orsaks skull bakade
man även fettisdagen en kaka av
råg- och kornmjöl åt varje ko.
Kakan fick inte jäsa. Den gräddades
i ugnen och fästes sedan kallna,
innan man gav den åt kon. Korna
skulle äta kakan fettisdagen.

ny.

Ou man sopar golvet runt fettis-
dagen, så behöver man ej vara be-
svärad av ohyra.

ny.

Den flicka som sopar golvet
9 gånger fettisdagen får gram
friare.



G: by, Saka, uppl. eft. A. B. P. f. 1855.

60 54.
Fettisdag.

44. När fåren slaktades om kösten
fyllde man en del "färvambar" med
bloddeg andra med "pölsa" (kokade
köttrester och talgslimtar). Blodkorvarna
gräddades i ugnen och upphängdes sedan
på tork i bodan. När de voro torra
och hårda, förvarades de i sädeslären
för att de inte skulle mögla. Pölskor-
varna kokades och gräddades likaså
i ugnen samt sparades i bodan
till fastlagstisdagen, då man skulle
äta "pölskorv". Den kokades i
ärtsopps-grytan, som lades på tidigt
på morgonen, så att soppan i tid
skulle bli färdig till middagen.
Pölsan togs tidigare upp ur grytan,
varpå man åt den som ett
mellanmål med färskt smör
och kärnmjolk. Man skulle nämligen
kärna fettisdagen för att



G:by, Söka, uppt. afl. A. B. G. f. 1855.

61 58.
Fettisdag.

fä "bjelä" (betyder att man får mjölk och smörlycka)

På morgonen fettisdagen åt man uppblött knäckebröd eller skorpa i mjölk.

Fu tidigare värdinnan hade kvällen maten färdig, desto tidigare kom korna hem om sommaren. Man måste också skynda med kvällswarden, sedan ungdomen efter den skulle rädda "i backar" d. v. s. skurra. "Till kvällsward bjöds kattsoppa med örter uti.

Den som kunde äta 9 gånger eller 9 mål fettisdagen blev frisk och fet under hela året.



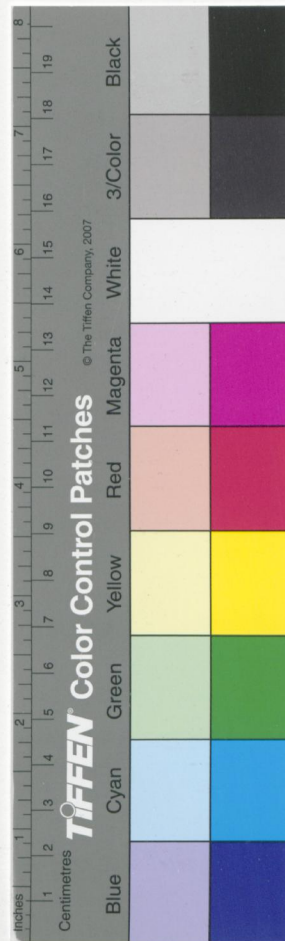
G:by, Sika, uppl. aft. W. B och A. B.

62 59.
Fettisdag.

441

Om man spårmer fettisdagen för
fåren "vingelsjuka". Likaså får
man "inte" spårma under vardagarna
mellan jul och nyår.

Om man sopar golvet rent
fettisdagen, kommer det inte in
flugor i slugan om sommaren.



Gj: by, Skautar, uppl. off. T. 10.

63

60.

Fartan.

Park.

Under fartan dansade man icke
och ställde ej till några nöjen.
Likaså undvek man så mycket
som möjligt att äta starkt mat
d. v. s. fläsk- och köttträttes.

ny. "Menmma" var icke för känd i Gam-
lakarleby trakten och tillreddes ej av
allmogen, prästar, sagesmän. Men har
man i staden och marthaföreningen
lärt sig konsten, varför det nog händer
att någon värdinna bjuder menmma
under park, men allmän är sedan inte.
Några köpa också någon riva från
Gamlakarleby. Damma uppgifter
ha givits i Sika, Wittsar, Räder, Narsela
och Storby. Likaså hade man ej heller
rägg. "Ingen hade för höns hilal", sade
Anna Brita Gröndal i Sika.



G. by, Häuslar, uppl. efl. T. B.

64 61.
Färgning.

Tre veckor förrän man ställde till
färgning, måste alla i gården kasta
urin i en strömmingsfjädning, som
var sukom därtill och kallades
"pisshyttla". - Från färgboden i stadens
köpte man bläfärgä. Färgen lades i
små tygpävar, som hängdes upp med
trädor från kanten av fjädningen, så
att färgpässarna lägs helt och hållet
i spadet, dit även all ull, som skulle
färgas, lades ner. Ullen fick ligga
5 eller 6 dygn i blöt, varunder man
en gång om dagen vred upp den,
säg efter att färgen blev jämn
och inte flammig och lade ner den
igen i spadet. När man ansåg, att
ullen var genomfärgad, kryslades
(vreds) den ordentligt upp och breddes
ut på gräset att torkas i solen.
Om solshenet blev färgen klarare



G: by, Hauke, uppt. afl. T. B.

65 68.
Färgning.

och blektes ej. När ullen torkat, kardades,
den och spanns till garn.

All ull, som skulle spinnas till
vadmal, färgades på detta sätt men
blänar av hampa färgades först
sedan det spunnits till garn.



G:by, Saka, uppl. efl. A-S, J. f. 1835.

66
63.
"Vammal."
(Vadmal.)

"Halvammal" vävdes av ull, som
"utgjorde ränning och kampfblän" som
var inslag. Halvammal hade både
"väfte" och "varp" av ylle. Inslaget
"kallades väfte och ränningen varp."

"Vammalsvarp" kunde ej spinnas
av alla. Det fanns i varje by en
kvinna, som var skicklig däri, och
hon spann under vintern varp i
alla gårdar och levde därav. (meddels)
Ränningen skulle spinnas "rättsels"
men inslaget "ansels" (motdels)

"Vammalsväven" skulle vara 7 kvarter
bred, när den vävdes. I stampningen
gick tyget ihop på bredden nästan
till hälften. I varje socken fanns
för en stamp, men senare började
man föra vammal till staden
för att stampas.

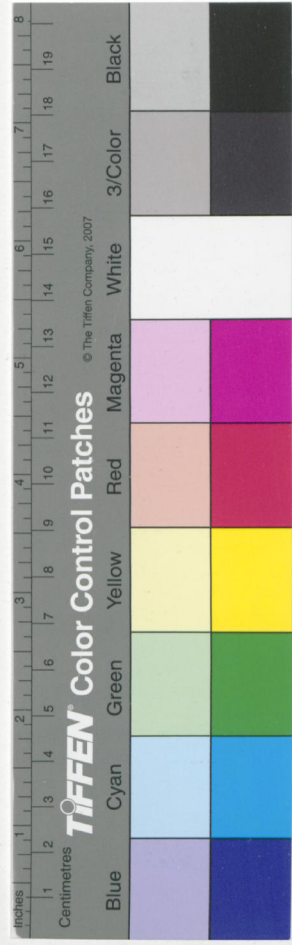
Grått vammal" fick man av vit och svart



"Vammol"

ull, blått av vit ull, som färgades i
urin, och kardades samman med svart
ull.

Man hade ej pressjärn för utan
pressade sömmar och dylikt, när man
sydde ^{mellan} två flata stenar. Man mang-
lade också klädesplagg över stolkar-
mar o. dyl.



g: by, Övre Korpelax, uppl. af. H. K.

68 65.
Kalasmat.

"Oststektje."

Helmjölk kokades upp och ost,
skuren i bitar, samt fint kokat
fär- eller kalvhött lades att koka
i mjölken. Rätten skulle koka
högt en halv timme.

På bröllop serverades alltid
denna rätt på kvällen andra bröllops-
dagen.



G:by, Övre Korpelax, uppl. afl. H. K.

69 66.
Kalasmät.

Köttsoppa med ärtor.

Till "pitu-soppa" (kalasoppa) skulle köttet lagas av en ko eller en ungnöt. Köttet dugde inte. "Pitukocken" beräknade, att 1 kg kött skulle vara nog för 4 hjon, och det slände ganska bra. Köttet togs från ryggen, bringan, bogarna och sidorna, styckades i bitar om ungefär 5 cm².

Köttbitarna lades i grytan i vatten jämte salt och kryddpeppar. Ärtor, som en stund fått mjukna upp i kallt vatten, lades åt haka bland köttet så att soppan skulle få färg. I en skild gryta kokades vanligt ärt-soppa, som kryddades med ingefära.

Vid serveringen blandades ärtsoppan med buljongen och hölls över köttet som tidigare tagits ur grytan och fördelats i serveringsfatet.



(Kött-soppa. (fots.))

Stundom tillsatte man vid kokningen av ärtorna litet smör och talg. När man någon gång kokade kött-soppa i vardagslag (sällan) lade man i stället för ärtor kluvena potatis att koka med köttet. Likaså om det var sämre "fäit". Det var nämligen på att potatis inte stod högt i kurs på kalasen. "Pärön hen ja' jät' heim", sade gubben, när man bjöd honom potatis med fisken på ett kalas.



g. by, Sika, uppt. aft. A. B. B. f. 1855.

71 68.
Kalasmat.

"Korvsteke."

Av blod och rågnijöl bakades korvbröd,
till runda halvbröd, som torkades
i tåket. När man ville anrätta
korvsteke" bröt man ett bröd i
"stycken och kokade det i vatten
tillsammans med ugnslekt får-
kött, som kuggits i små bilar. Van-
ligen kokades anrättningen så tunn,
att man åt den med mjölk såsom
lös gröt. Några äto även smörgås
med st korvsteke.



G. by, Kamatar, uppt. eft. S. F.

69.
Kalasmat.

"Kamsteitje."

"Kamsteitje" eller "kamstek" var både
"kalas" och helgdagsmat. Man kokade
rätten ofta på söndagsmorgnarna om som-
maren och åt sedan fil som andra rätt.
Ofta bloddeg bakades "kamsor", avlånga
längder om 2 kvarter. Längderna
gräddades i ugnen och förvarades
torkade till behov, då "kamsorna"
kokades i mjölk och smör åt man
med. Stundom kokades även ugnsstekt
kött i små stycken i anrättningen.



df:by, Reipsoar, uppt. efl. 4. T.

78 70.
Kalasmat.

Torta.

Torta bjöds som desert första och
sista målet på ett bröllop för och gam-
malt folk tycker det är sämre tider
nu, när man inte har råd att ge torta
utan bjuder en fattig pepparkaka eller
dylikt. "Stokholmsköken", som ofta var från
Staden bakade tortan, så att de vanliga
kökarna inte riktigt hade reda på det.
Ingredienserna voro: gräddde, smör,
 $\frac{1}{2}$ tesked alun, vetemjöl, plommon.
Stegg hade man inte den tiden, ty
man höll inte köns.

Tortorna togs ut ur den utkar-
lade degen med dricksglas och en
sviskon, ur vilket man bortlagit kär-
nan, lades i mitten på tortan.



74
71.
G: by, Kausalat, uppt. aft. S. F. m. fl.

Kalasmat.

Gryt.

Gryngröten har spelat och spelar allt ännu stor roll på kalasen i Gamla Karlebytrakt. "Pitu' utau gröil ä' iul' na", menade de flesta sagesmän. - Korngrynsgröten var förr i bruk. Numera har den utbytts mot risgrynsgröt, som serveras både kokt och som ugnsstekt gröt. Gröten gräddas eller stekes i stora sleufat i ugnen, och fetten lyftas direkt på bordet, när de toges ur ugnen. - Den garneras ofta med socker och kanel.

$\frac{1}{2}$ stap mjölk per hjon bereds till gröten på kalas.



Gf: by, Reipövar, uppl. eft. M.T.

75
Kalaset.

Russinsoppa.

En kopp risgryn kokades i litet vatten.
När de voro mjuka, lillspäddes vatten och russin
tillsattes. Då vattnet kokade upp arreddes
soppan med potatismjöl och gjordes
söt med sirap. En bit kanel tillsattes
stundom för att soppan skulle få finare smak.

Gf: by, Sika, uppl. eft. G.B. 1849.

Larsmåss.

Larsmåss skall man förela gången
smaka nypotatis.

(Lagesmannen^{G.B.}, som var barnfödd i Nederöcker
var en mycket originell och pratsam gubbe,
vars specialintresse var troll. Han har givit upp-
gifter i Gamla Karleby häfl. II, Skräk och vildskräk.
Lagesmannen var fruktad i gårdarna för sitt omöj-
liga spottande på golvet. De han kom till gården, där uppl.
var, lade gårdens unga dotter en spottläda framför honom.
Han spottade en stund bredvid den, men slutligen sade han
förvånad: "Jä bort gate! annars spottar ja på i nä.")



Hälsar, uppl. efl. T. B. och saglomammens
98-åriga mor.

76 73.
Vardagsmat.

"Muttipepo."

Ett par kaffekoppar vatten kokas upp
och salt tillsättes. När vattnet ko-
kar hälls ett kilo kornmjöl (skräa)
i grytan. Mjöl skall hällas
i grytan genant, och det hjälper ej
senare att skarva i mjöl, om man
tagit för litet, ty rätten blir då för-
störd. Mjöl får icke isöras på
vanligt sätt. Med ett slev eller
kräckelskaft stöter man hål i
mjölet, som ligger över vattensytan.
Vattnet skall koka upp genom
hålet och på detta sätt genom-
dränka mjölmassan. När mjö-
let är genomdränkt, får man röra
ordentligt i grytan och bör göra
detta grundligt för att ej få
vidbränd "muttipepo". Några



minuter skall anrättningen, som blir
grynig koka ännu. När man lyf-
tat grytan av elden, lägger man
litet smör. Rätten skall ätas varm
med mjölk.

När man ville ha extra god "multi-
pepo", lade man några nypor malt
i vattnet, som först kokades upp. Ju
mera smör man rör i "multi-pepo" des
bättre blir den. Kornmjöl skall man
tillsätta så mycket "som vattnet tar".

Ö: by, Witzar uppt. aft. M. R.

Dubbla file.

Filbunken silades första gången endast
till hälften. När filen löpnat, silade
man ny mjölk på som i sin tur
fick löpna. — Till någon högtid kunde
man sila "dubbla file" t. v. (midsonnar
men i allmänhet sällan.



By: by, Sore Skoplac, uppl. af. H. K.

78.
Vardagsmat.

"Gröitplaistje"

"Gröitplaistje" kallades också "rumiluti" samt i Kronoby "gära".

Surnmjölk hällades i en gryta, som placerades över elden. Med en sked lades klumpar av kall kornmjölsgröt i mjölken, som fick koka upp. Rätten fick koka endast någon minut. Smör tillsattes, innan man åt rätten.

I stället för surnmjölk kokade man stundom sömjölk och kallade rätten "gröitplaistje". Men det var inte den "äkta" rätten.

Efter någon sallmat åt man "gröitplaistje" som suppmat.



Å: by, Kanstar, uppl. eft. S. F.

79 76.
Vardagsmat.

Rovvälge.

Körngryn kokades mjuka i litet vatten. Därefter tillsjööddes mera vatten, skalade och kluvna rovor jämte skabade och i fyra delar skurna potatis tillsattes. "Rovvälgen" avreddes med kornmjöl ^{visp} i litet mjölk.

Under hösten åt man för varannan kväll rovvälting och varannan kväll "napusoppa", pastör segesmannen. ("Napusoppa" se Nederstil Vardagsmat sid. 37.)



L:by, Hauran, uppl. off. T. B.

80
77.
Vardagsmat.

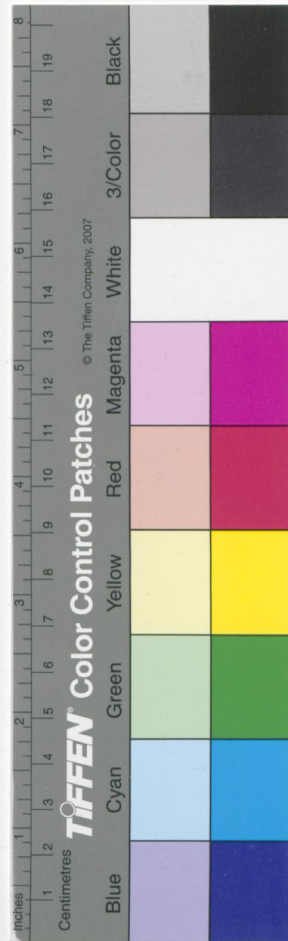
Rägnjölgröt.

Vatten kokades upp, och rägnjöl
ivördes med kräckla, tills man fick
en tunn gröt. Krummen tillsattes.
Gröten åt man med surmjölk. Kok-
des ofta, åt barnsängskvinnor.

Mjölgröt.

Kokades av räg- och kornmjöl, och
skiljde sig desutom från den föregående
gröten därigenom att den skulle kokas
så tjock att kräcklan kunde för sig
själv stå rak i den. Endast sall
tillsattes.

Dagsmannen visade även berätta
att man ämnar så gott som varje
kväll kokar kornmjölgröt (krate
kornmjöl) i Lärsmo.



G:by, Saka, uppl. eft. A. S. J.

78.
81
Var dagsmat.

"Ålsupa."

Skummad mjölk uppkokades, och
hembyggt öl hälldes i, varpå ett fika
koka upp ännu en gång. En torkad
ost bröts i bitar och lades i grytan.
När ålsupa" upphållts i ett fat blandades
liten sirap i den.

G:by, Kirilae, uppl. eft. S. W.

"Dricksvälz."

Några koppar vatten kokades upp
och sovgdricka tillspäddes. En
ost "belades" i välzen", som avreddes
med kornmjöl.

Ölet i "ålsupa" kunde också
utbytas mot surmjölk och kalla-
des då i Torjäv "sädels".

Ålsupa och dricksvälz kokades
alltvänt åt barnsängskvinnor.



G:by, Saka, uppl. eft. A.B.P. f. 1855.

82 79.
Grynstamping.

Grynstampen bestod av en urholkad
trädel (avsägad av en stock) och en slöt,
som här var helt av järn. Emedan
denna var tung, fick man ej slöta
grynen hårt. Ofta fingo där för "små
murilar" (halvrisna pojkar) stampa
grynen, och detta skedde vanligen
i slagan.

När kornet var stampat, skulle
grynen sällas. "Säldon" gjordes
av kjuver, på vilka spenarna fingo
slåna kvar. Spenarna skulle ställas
upprätt i sället och tjänade till
att skilja ur. Med spikar slog
man hål i kjuverskinnets, som
spändes över en träspjälk, vilken
böjts till ett runt band. Agnarna
eller sädorna gleds ned genom
hålen men grynen slammade kvar i
sället. (I vanligt rågsall tvärtom.)



G. by, Saka, appl. eft. M. S.

88 89.
Ostberedning.

När en ko bar, gjorde man ost,
d. v. s. när man fick "burnkudda" 3
kannor råmjölk tjummedes tillsam-
mans med skummad eller hel
mjölk allt efter råd och lägenhet. Så
tog man en löpespise (Lid. 81), skakade
ut saltet i grytan och tog med spisen
upp mjölk ur grytan. Mjölken fick
stå i spisen en stund, varefter den
hålldes tillbaka i grytan och då
löpnade allt i grytan på en kort
stund. Såsom man under det man
rullar kräkelshaflet mellan hand-
flatorna rör i mjölet, när man
kokar mjölgröt, "kräklade" man
även i ostgrytan, under vilken höll
en sakt eld.

Så veteu avrätt sig på botten
av grytan, bakades den och "krystades"
i hop med händerna på grytbotten



81.
Örtberedning.

och lyfter upp på "ortlocket". Detta ställdes nu mot en stor björkvedsbrasa i den öppna spiseln, och orten stektes på detta sätt.

I vasslan, som lämnades kvar i grytan, slog man litet råmjölk och kokade upp den på nytt. Detta blev "ortvassla", som begärligt inmundigades till mellanmål av stora och små med eller utan bröd.

Av en burukudda" fick man vanligen 4 östar.

Örtlöpe beredde man på följande sätt. "Vämben" av en nyfödd kalv (d. v. s. en som ej efter födelser fått dricka något innan den slaktats) upphängdes på en sticka. Det var nu en påse, ungefär 1 kvartel lång, och i den lade man 2 nävar salt. Därefter hängdes den upp och användes vid örtberedning. En löpespise



kunde användas i aratal. Man lade nytt salt i den vid varje ostberedning och hängde upp den att torka till följande gång.

Föl, nyår, väffeldagen, trettondagen, pingst, påsk och midnattar. Fingo allt i gården $\frac{1}{2}$ ost, i rikare gårdar gav man t.o.m. en hel ost åt alla. När ett barn släpps över ABC-boken, fick det en $\frac{1}{2}$ ost och då katekisen var inlärd en hel ost.

Ost användes i "sloupa", oststekt, drickesvällingar m. fl. rätter. Likaså var den med i "gäsorna" vid "pittu" (helan).

Midnattar- och pingstosten, som bereddades av helmjölk, kallades "sölost". Den gjordes eljes på samma sätt som den beskrivna, men pressades sedan ej ur vasslan utan fick koka ihop med den.



Q:by, Kirilav, uppt. eft. S.H.

86 82.
Måttning.

Vid måttning skulle kornet ligga i blöt 3 dygn men rågen behöfde endast 2 dygn. När säden var uppblött föstes den på lavan och då den "lupit ut" började eldningen. Sedan säden tagits ur vattnet måste den åtminstone stå ett dygn, innan eldningen. Först eldade man litet i bastun och sedan för varje dag mera. Sjette eller fjunde dygnet skulle säden riktigt badas d. v. s. den dagen hade man den starkaste värmen. Denna dag eldades med alved och enris och mattet, vickades" för att sötna. Sedan minskade man värmen igen varje dag, sendes det torkningen pågick. Lika många dagar som det uppvärmdes lika många dagar skulle det torka. Det förflyt ungefär en tid av två veckor från det man lade säden i blöt, tills man tog mattet från lavan.



G:by, Sika, uppl. eft. A-B, B.

87

84.
jul.

149.

Under hela julen skulle det stå 3
slaplar bröd (rispröj) smör och sika jämte
en kanna hembryggt öl på julbordet.
Var och en som kom in bjöds på en
supp med tugg. Den mittersta slapeln
skulle slå orörd.

150. Slaffansdagen klädde pojkarne
i byn ut sig och gingo omkring i
gårdarna för att "bes ost." När
de fingo ost, sjöngo de en psalmvers,
men om de inte fingo någonting,
sjöngo de i stället en smädevisa.

151. Tredje dag jul färdades gubbarna
ur gård och tv, och dessa skulle
trakteras med brännvin. Det hette, att
gubbarna skulle bes brännvin "fussida-
gen." — För spelade ostbisarna "på instrument",
som de själva lagat av två trästycken med näver
mellan, några blåste på kanner, mot vilka de
lagt papper och andra spelade på mungiga.



4: by, Sika, uppl. eft. A. S. f. f. 1855 och A. P.

14.

Midsommar.

På midsommar smyckade man för
liksom nu stugan med rönnlöv och
björklöv. Kring trappen reses björkar.
Tiotiden på kvällen bränner man
eldar på något berg, sedan ungdomen
varit ute för att "vandra" från kl. 7
på kvällen d. v. s. för att promenera kring
ängar och backar under skämt och glim.
För togo flickorna midsommarkvällen
första gången för sommaren på sig vit-
tröjor och blårandiga kjolar (mörkblå
botten med vita ränder.) Vidare pryddes
de sig med linningshalsdukar med
präglade roser. Dukarna voro med eller
utan fransar beroende på vars och ens
smak. — Vit- och rödaktiga bomullsdukar,
som de ibland kastade över axlarna väntade
de på att få se.
14. Majfest. Valborgsmänskvällen samlades ungdomen
ute för att leka och dricka kaffe i det gröna.

88. Midsommar.

Majfest.



Giby, Saka, uppt. eft. A-B, B, och M. S.

89 86.
Hampberedning

Eskilödagen skulle hampan säs. Var det kall var sådde man hampan något senare, jöhanntiden. Frö tog man av hampan varje hört och förvarade det till våren. På ett land av 10 kappland sådde fick man 7 lipund hampa.

Före potatisupptagningen tog man upp hampan om hösten. Man hade en tunna med sig på hamplandet och i den samlades frö. Man drog upp hampan med vänstra handen, stög rötterna med tumman ~~och~~ så att mutten lossnade av dem och sköt med högra handen fröna i tunnan. Hampan bands sedan i små knippen, "hampkärvor". När all hampa var uppryckt, fördes den till hampgroden, där den lades i blöt; brädstycken med stelar på lades över hampan, så att den skulle hållas under vattnet. Om det var stillastående



90 87.
Hampberedning.

vatten, fick hampan ligga i "blötan" eller
 "röjlän" 3 veckor, men var det fin-
 "nande vatten måste den ligga 5 veckor.
 "Hampgreve", sådant vatten, där korna
 "hela sommaren avtrödat sig, var
 mycket eftersökt att blöta hampe
 uti. Hampen breddes nu på
 "åkergåle" (gårdsgården), och där fick
 den ligga ett halvt år. Bra var det
 om man kunde låta den bli överårs-
 hampa (så att den "brytjades" först på
 hösten ett år framåt) Hampen skulle
 sedan brytjas, antingen i rian eller
 bastun. Hade man mycket hampa,
 eldade man rian, eljes dugde bastun.
 I rian breddes hampan på "parvarna"
 i bastun på mättlaven. Under en
 veckas tid eldade man, tills hampan
 var så torr, att man lätt kunde
 bryta av den. Då skulle hampan "brötjas"



91 88.
Hampberedning.

på "bryttan", en bänk, där en klifla av
trä fanns (se Hyrksläne dinodling). Sedan
skulle hampan arbetas i "kliflan", som
var järnskodd, och så förflyttades den
över till "skäp^{spä}ton^{trä}s behandling." ~~Den~~
var bekantigt och med det slog man
på en "nocka" hampa i gängen. Där-
efter häcklades hampan med "häcklän",
som var försedd med 10 eller 12 järn-
pinnar mot vilka man slog hampan.
Sist "borstades" hampan med en
"borsta", gjord av lagel (som kardor) och
"lades ihop till flägar" så att varje
flaga innehöll 3 nockor.

Av borstblänarna spann man
till "entrianindje", varav "särtje", den
nedre delen av skjortan "våddes. Dessa
skulle nämligen vara av grovre och
sämre tyg. Av borstblänarna spanns
och tvinnades även till inslag. Finare



89.
Hampberedning.

blånar spann man till ränning och bättre
tyg, varav man sedan sydde övre delen
på skjortan. På samma sätt tillverkade
man "kurstpaitorna" (vardagsdräkten för
kvinnorna, *lön klänningar*), så att över-
delen var tyg av finare blånar och "nedre-
delen" av grövre. Nedre delen kallades
också på "dessa särtyje". Det gamla språket
"ja' träng int' ta ein me' kornhalms-
rärka", lär tyda på att något slags
tyg av kornhalv skulle förekommit, me-
nade sagermannen. Upp-tecknaren undrar,
om det ej lika gärna kan vara smäddade
av alltför grova blånar till "särtyje".
Av grövre blånar spanns också "lär-fod-
re" (kaloongerna) åt karlarna.

När att hampa var spunnen, skulle
garnet kokas i vatten och aska. Ränningen
eller "varpe" kokades först och sedan
inslaget eller "väfte". Inslaget skulle spinnas



Hampberedning.

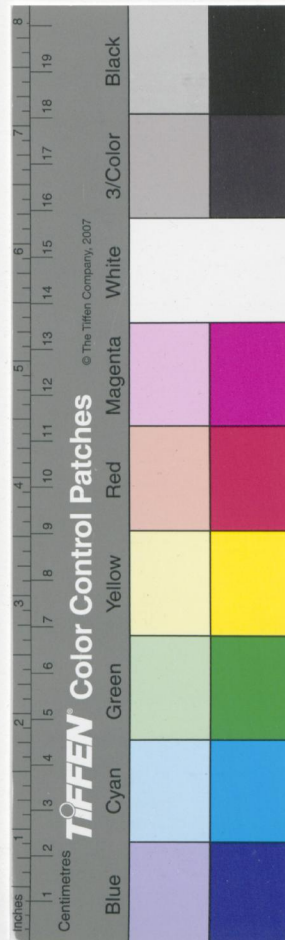
ansåls (motsols) men ränningen jätsels (medsols)
 Sedan allt utarbete om hösten var undan-
 gjort började man gärna med hampen, ty
 man ville ha allt spunnet och vävt till
 säningstiden om våren. Garnet blektes
 på snödrivorna och likaså vävarna.

Av hampblänor vävdes också fyrskäf-
 ligt tyg till underlakan. (Överlakan be-
 gagnades inte.) Om vintern begagnade
 man "yllevepor" till lakan.

"Den gård kunde man väva 300 alnar
 hampa under vintern. Västolarna voro
 i gång från kl. 3 på morgonen.

Lin köpte man vanligen av "lantthandlaren"
 som färdades kring och, för till Tavarntland
 efter lin. Man köpte av dem 1 skälpund
 och spann därav till "sömtråd".

Till sömnartyg åt karlarna hade
 man bomullsraning och ullinslag.
 Skilda klädesbodar med "pärlestänger" och "strumpstänger"
 fanns för.



G: by, Sika, uppl. eft. A. B. B. f. 1855.

91.
Handarbete.

Sagermannen spann en vinter 10 pund
hampa samt dessutom $\frac{1}{2}$ pund lin, som
köptes till linkjolar. Linet spanns så fint,
att 10 passmar kunde dragas genom guldtringen.
Garnet färgades i staden mörkblått dock ej allt.
Inslaget var helblått men ^{tid} hämningen hade
man 10 trädar blåa och 1 par vita. Tyget
manglades sedan i staden och blev som siden.
Detta tyg syddes till sommarmarkjolar. Man
värde sedan enfärgade eller rutiga tröjor.
Till vintern sydde man kjolar av fyr-
skaftigt ylletyg om 5 kvarters bredd.
Kjolarna syddes av 5 vädar och veck-
ades vid limningen. De voro ofta "blå- och
gälarandoga" förr. Man färgade då
garnet hemma. Tyget hade blå botten
med gulbruna ränder. Den gulbruna
färgen fick man av bresilja och kopparrök
och den blå färgen ^{på sått}, som redan är beskrivet,
(Se sid. 61.).



G:by, uppt. aft. A. H., H. H., och J. W.

95 96.
Korp-Matt.

Om Korp-Matt, en husbonde i Kaustar,
finnes otaliga sägner i Gamla Karleby trakt,
av vilka här anföras två av senare datum.
Korp-Matt, som är en 65 års man, är känd
för sin slagfärdighet och fyndighet
och lager sig gärna en snaps.

En gång hade Korp-Matt i Gamla Karleby
tagit sig ett glas för mycket och rå-
kade i polisens klår. Poliserna togo
honom en under var arm för att
föra honom till butken. Matt hade gumst
sin plan att slippa fri färdig. "Nå' kan
Korp-Matt gå," menade han åt poliserna
och bad att få försöka. Han fick
och gå prov och poliserna erkände:
"Nå, visst kund" Korp-Matt gå". Då sade
denne: "Tror ni int' att Korp-Matt
kan löpa ä?" Han fick försöka, och
så småsprang han Storgatan framåt
med poliserna lunkande och skrattande.



95a. 93.
Korp-Matt.

tätt bakom sig. När de kommo fram
till torget, skade Matt farten och ropade:
"Nu kan Korp-Matt spring" och sprang,
blitsnabbt över torget. I hörnet vände
han sig om mot poliserna, som blivt
efter, räckte ut tungan och ropade
sedan "Och nu springer Matt" och så
sprang han över till Hakalat sidan.
Han hade nu nått landsförsam-
lingen, där poliserna inte hade
något att bestämma.

En annan gång var Korp-Matt
igen full och kom hem med en
brännvinsflaska i fickan. Kärin-
gen hans tog flaskan av honom,
gick in i kammarén med den
och stängde dörren inifrån. Matt
bultade på dörren och bad om en
sup. När käringen därinne inte



Korp Måll.

lälsade om något, blev Matt arg och slog så hårt, att dörrspegel (den mittersta, som var minst) slogs in. Matt fann sig och hade ögonblickligen ett spratt färdigt. Matt släck in huvudet genom dörren och frågade med den mest oskyldiga min och så fint han kunde. Som om han ställt på posten: Finns e' nå' brev till Korp Måll från öänstar?

Dörrarna på landet voro för tre delade, hade tre speglar av vilka den nedrsta var störst, den mittersta minst och den översta medelstor.

Karlebyborna äro bland andra österbottningar ansedda som slagfärdiga och fyndiga, och Korp Måll nämndes som typ. Salskhet och opålitlighet säges också nämneläcka den.

