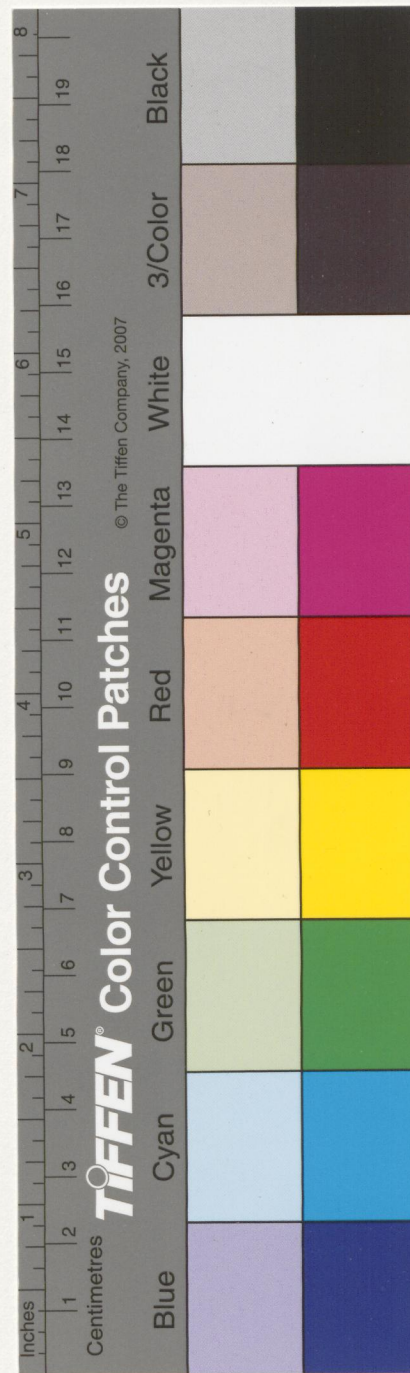


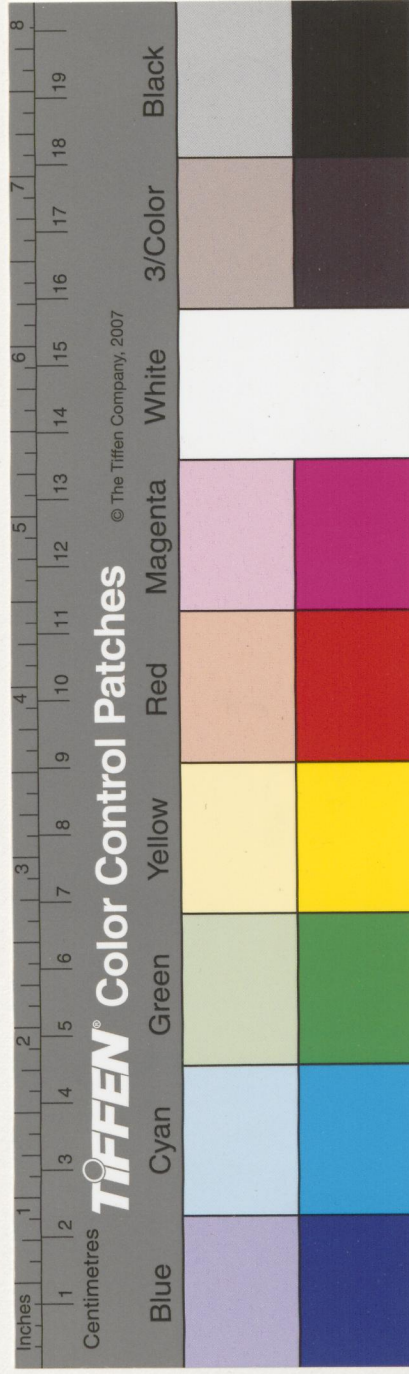
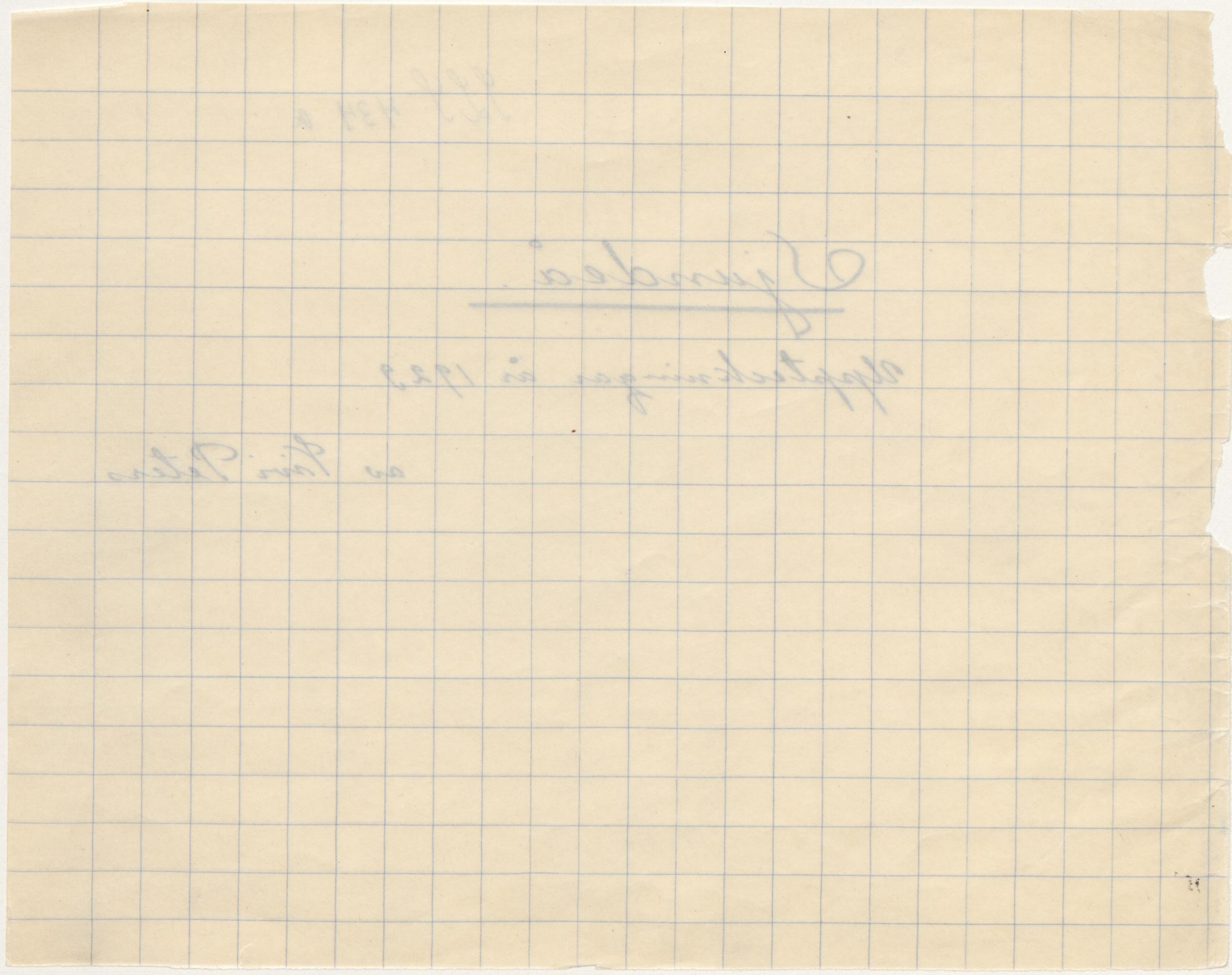
LLY 434 a

Sjundeå.

Uppteckningar år 1929

av Firi Peters



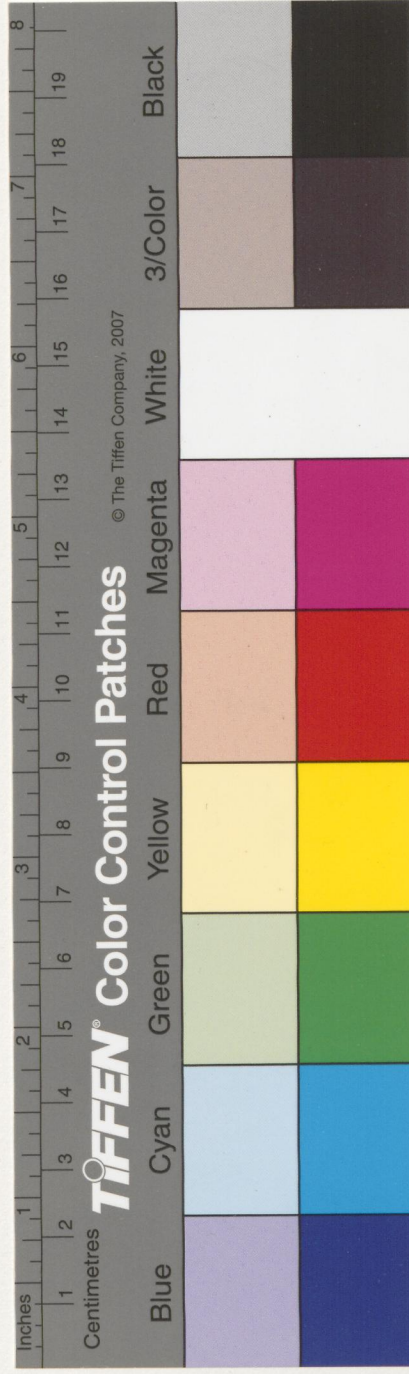
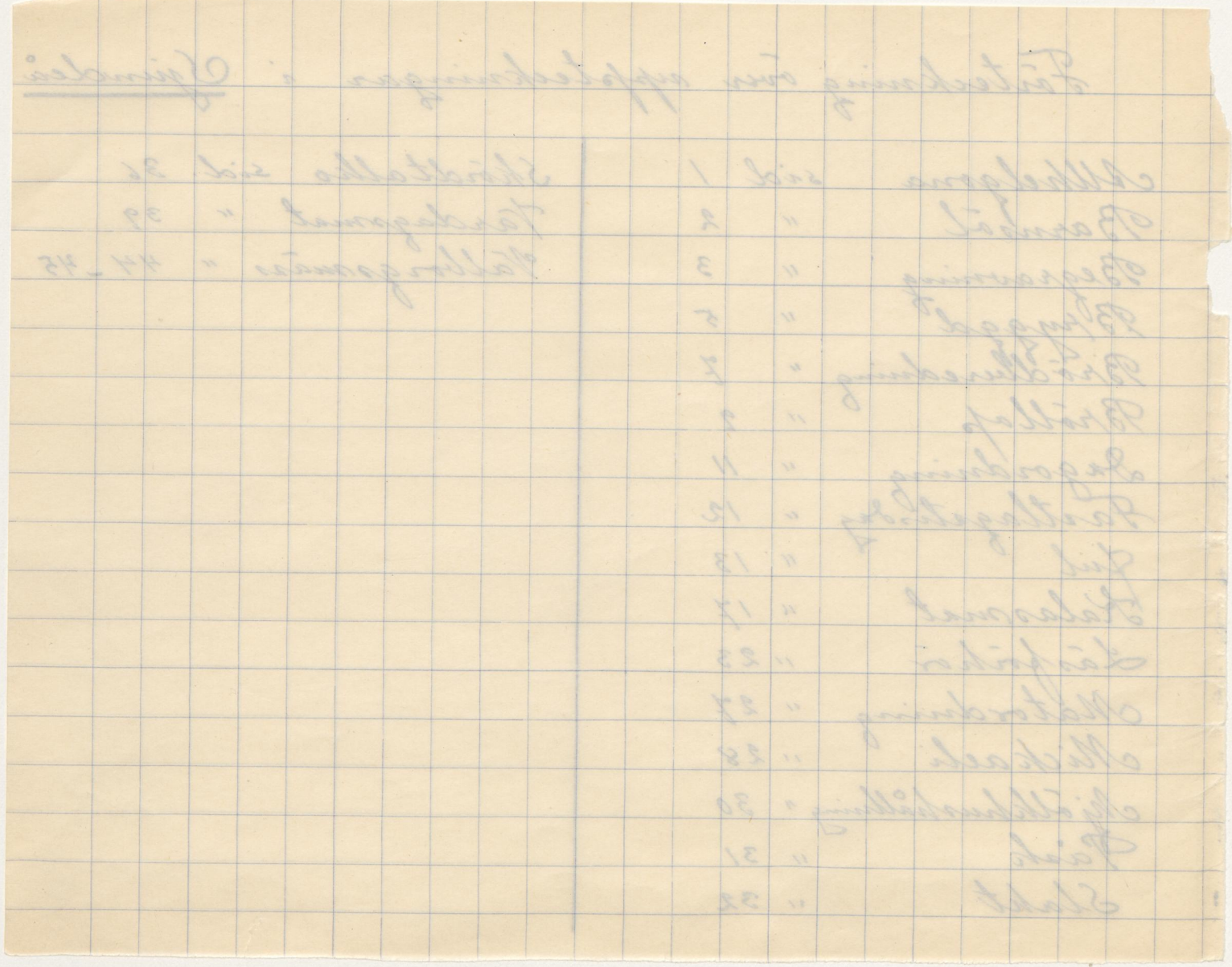


Förteckning över uppsteckningar i Sjundeå

Allhelgona	sid	1
Barnsöl	"	2
Begravning	"	3
Byggsd	"	5
Brödlureddning	"	7
Bröllop	"	9
Dagordning	"	11
Fästlagetsdag	"	12
Ful	"	13
Kalasmat	"	17
Läsfröjör	"	23
Matorddning	"	27
Michaeli	"	28
Mjölkhushållning	"	30
Pask	"	31
Slakt	"	32

Sköndtallo	sid.	36
Tärdagsmat	"	39
Valborgsmäss	"	44-45





1.

Förteckning
öfver huvudsakspersoner i Sjöundevå.

Epiksson, Klara Sofia, född 1856, f.d. vårdinna
på Petas gård i Tall by

Grönberg, Sofia, f.d. vårdinna på Mörobacka,
född 1851.

Percklén, Emil, husbonde på Pellas i Bollsta
född 1851

Percklén, Nina, född 1883, vårdinna "

Rosenlund-Boström, Nina, född 1866, torp-
gumma i Pickala, bondedatter

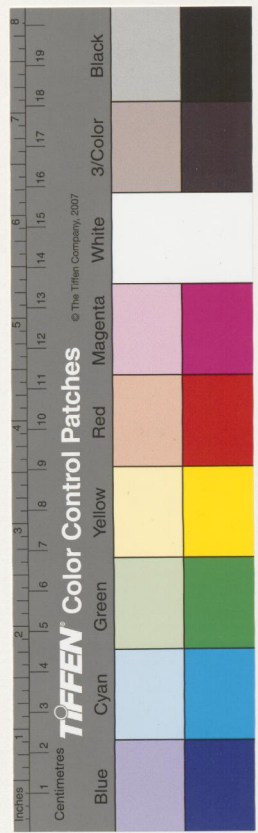
Salovius, Johanna, född 1846, f.d. vårdinna
på Bäckes gård i Bäckes by.

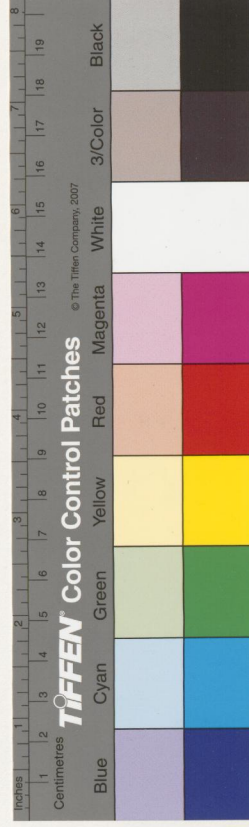
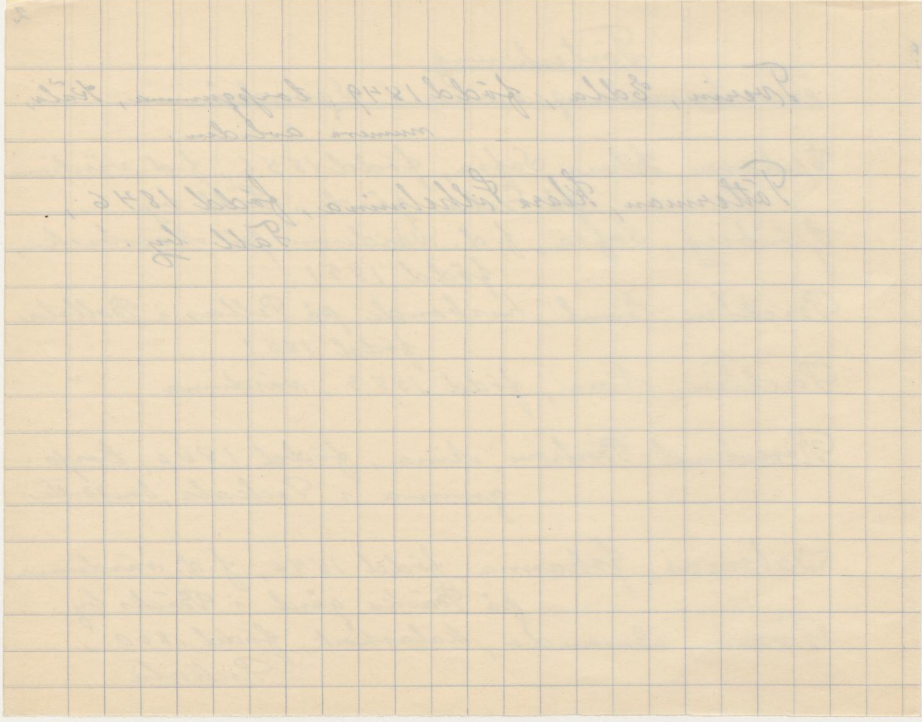
Tverin, Amanda, kalaskok, född 1860,
Pickala



Tverin, Edla, född 1849, Larpzgranna, Käl,
 numera avliden.
 Tatterman, Klara Vilhelmina, född 1846,
 Fall by.

2

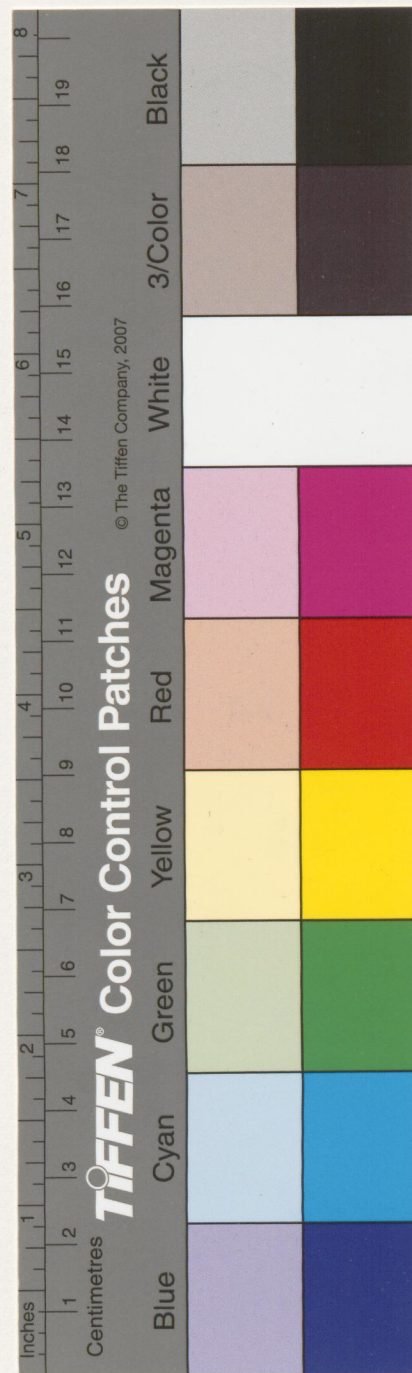


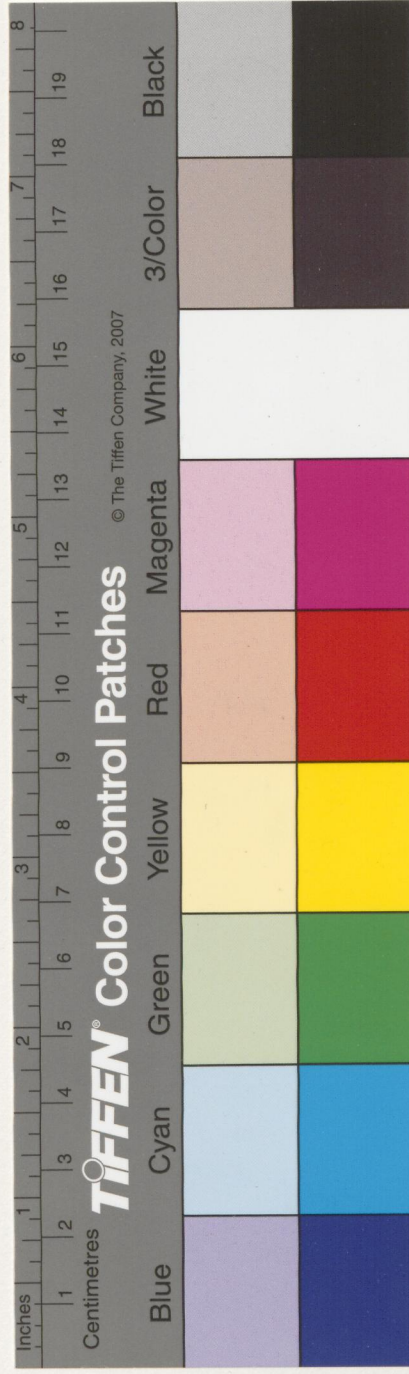
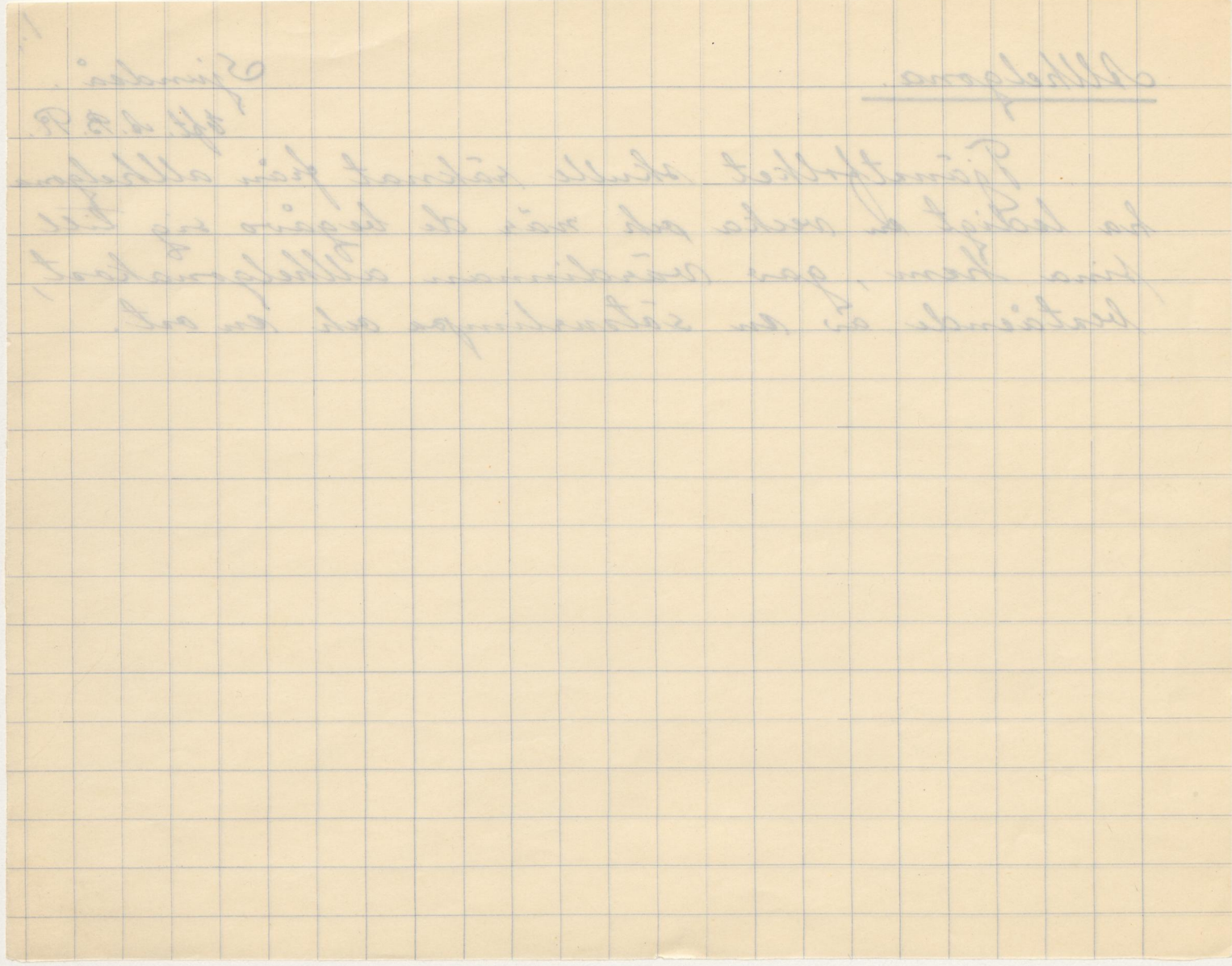


Allhelgona.

Sjundeå.
tft. A. B. R.

Tjänstfolket skulle räknat från allhelgona
ha ledigt en vecka och när de begäro sig till
sina hem, gav värdinnan allhelgonakost,
bestående av en säturlimpa och en ost.





Barnsöl.

Sjundeå.
Eft. S. T.

Efter ett barns kristning bjödos faddrarna på kaffe och middag med vanlig kalasmat, potlåda och skinka, risgrynsgröt och pannkaka. Sällan hade man dock lutfisk på en barnsöl, så högtidligt var det inte.

Faddrarna skulle bjudas på ett mäl mat och kaffe.

Sagesmannen hade hört sin mors berättelse, att man tidigare fört "föror", mat var åt barnvängskvinnor och även fadder-gävor åt barnet.

(Eft. A. B. R.)



Begravning.

Sofia Grönberg
f. 1851.

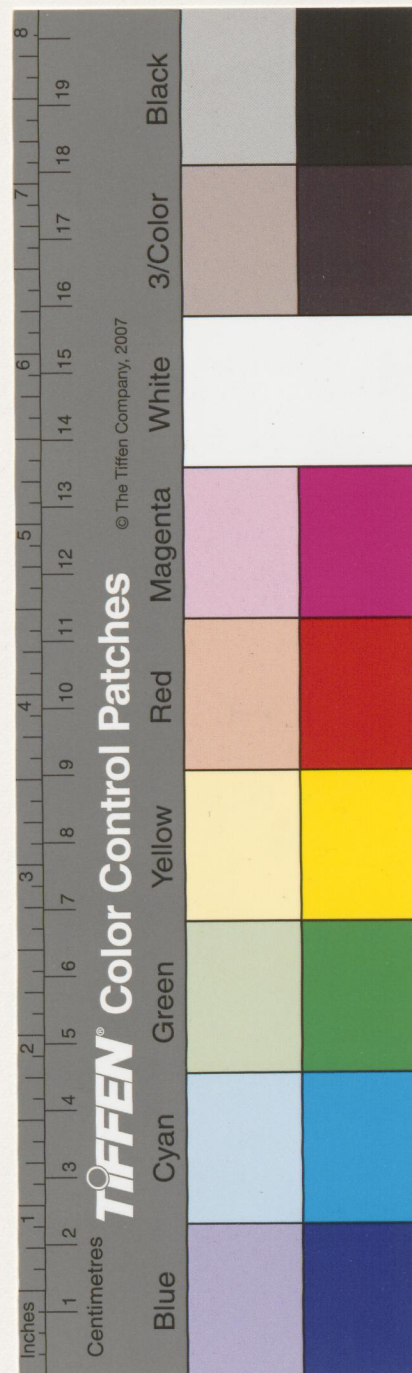
Sjundeå.
tft. S. G.

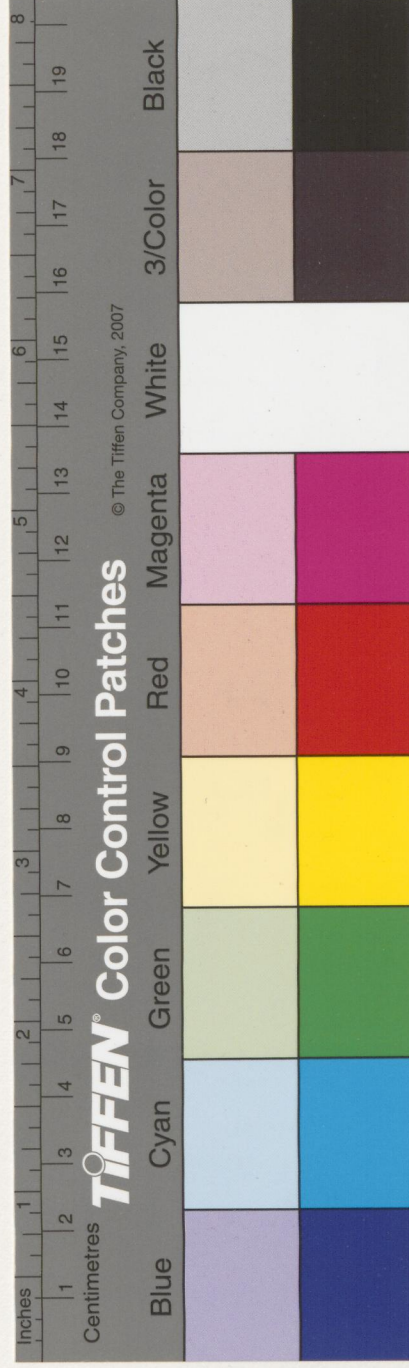
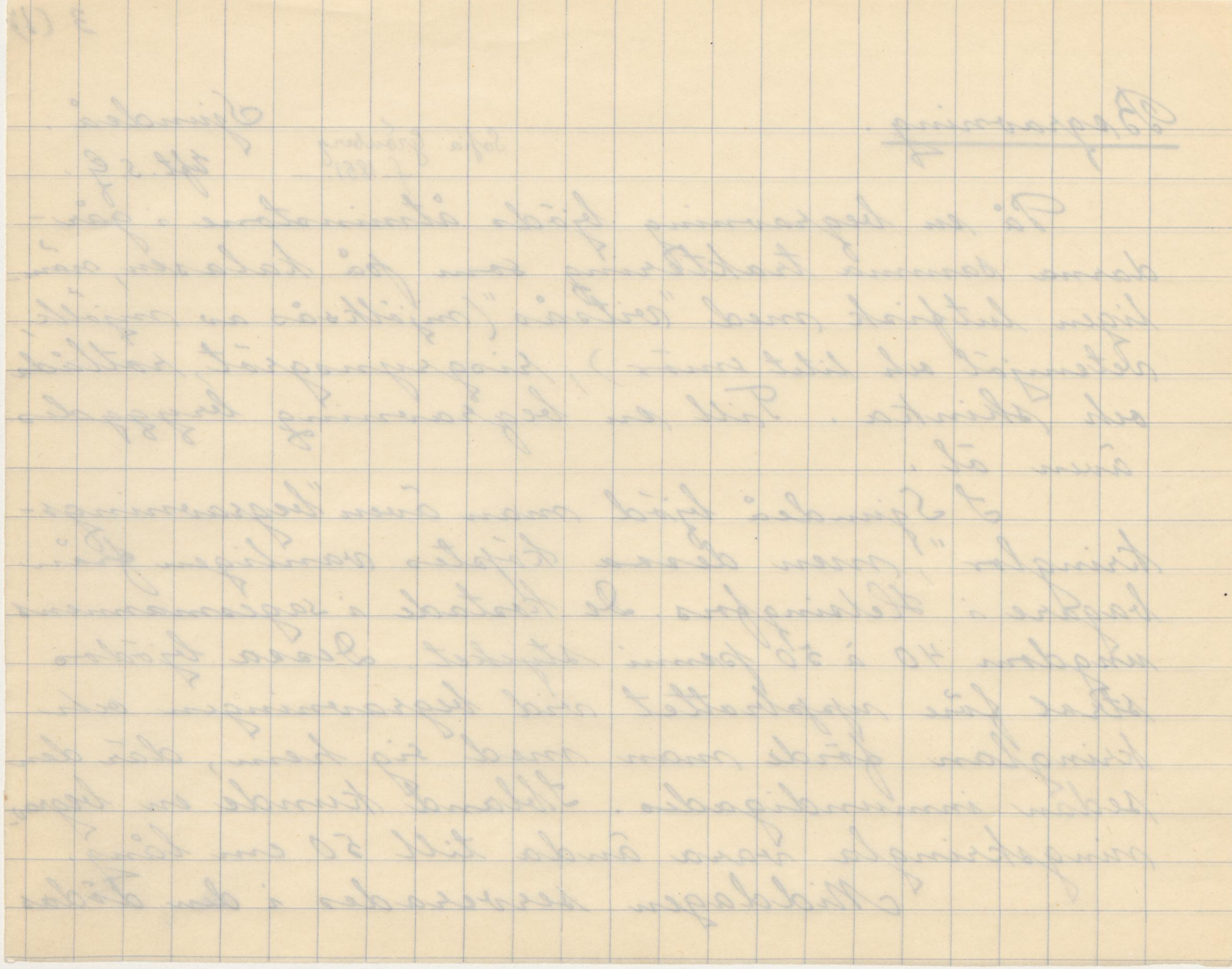
3 (1)

På en begravning bjöds åtminstone i gårdarna samma traktering som på kalasen, nämligen lutfisk med "vitsås" (mjölksås av mjölk, vetemjöl och litet smör), risgrynsgröt, rotllada och skinka. Till en begravning bryggdes även öl.

I Sjundeå bjöd man även "begravningskringlor", men dessa köptes vanligen från bagare i Helsingfors. De kostade i sagesmannens ungdom 40 à 50 penni stycket. Dessa bjöds strax före uppbrottet vid begravningen och kringlan förde man med sig hem, där den sedan inmundigades. Ibland kunde en begravningskringla vara ända till 50 cm lång.

Middagen serverades i den dödas



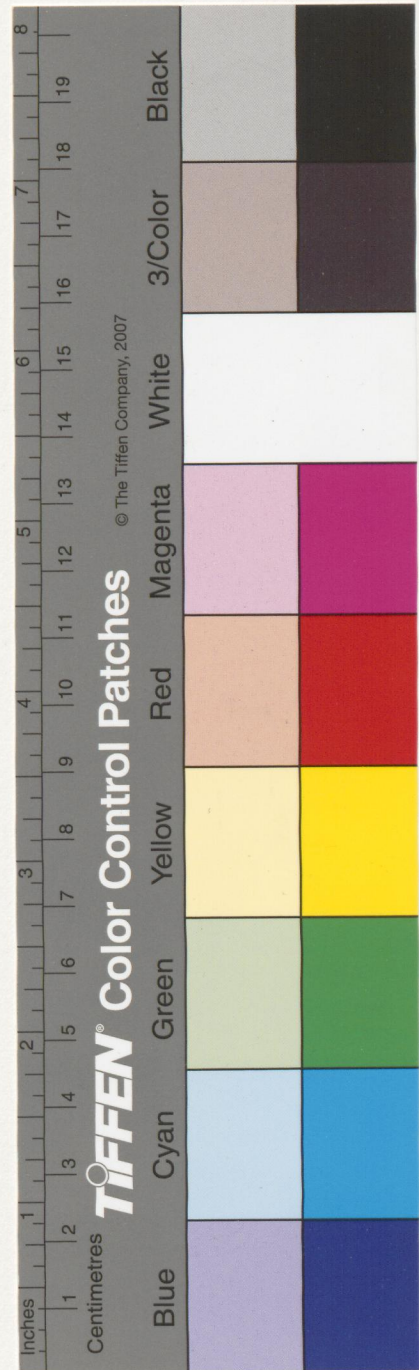


4 (2)

(Begravning)
hemgård efter det man återkommit från
begravningen.

Kaffe och te med skorpa och bulle serverades flere varv och begravningskonfekt bjöds omkring på en bricka

Om man ej hade råd till en större begravning, bjöd man åtminstone de närvarande släktingarna på middag och kaffe i hemmet. (Lpt. H. S. G.)



Bryggd.

Sjundeä.
(eft. B.F.)

I varje gård och koja mältade man och
byggde förr och humlegårdar funnos överallt.
Såsom har man i symmetri i Pickalatrakten.

Njöd och enbärsdricka byggdes tidigare
allmänt i Sjundeä.
(eft. J.S.)

Lölet som byggdes till jul skulle läggas
dubbel sats malt mot vanlig byggd och
likaså humla.

Enbärsdricka.

Enbär stöttes i en så och malt till-
sattes, varefter blandningen fick surna. Därpå
kokades den och fick sedan genom arkyl-



6 (2)

(Bryggd)

ringstunnan, varefter det kokades änyo. Drickes
skulle därefter stå och kallna, innan det
tappades i en kagg eller tunna, om man
hade en större katts.

Önbärsdricka var bra för magen,
varför man gärna hade dylikt till hands
på en gård. (Lst. t. F.)



Brödberedning.

Sjundeå.
Lft. H. V. F.

Surbröd, jästbröd, sötsurbröd och vetebröd samt kaffebrödstängder av hemvete var brödsarterna i Sjundeå. Dessutom gräddade man i bärtider bärkaka, av surdeg med lingon som fyllning och av vetebrödsdeg med blåbär som fyllning.

Vetebröd av hemvete och kornbröd i enstaka fall gav man åt skärdet folk jämte smörjölksost.

Jästbröd bakades av skrätt rågmjöl, siktaft, och hemvete eller enbart av hemvete.

Lft. H. V. F.



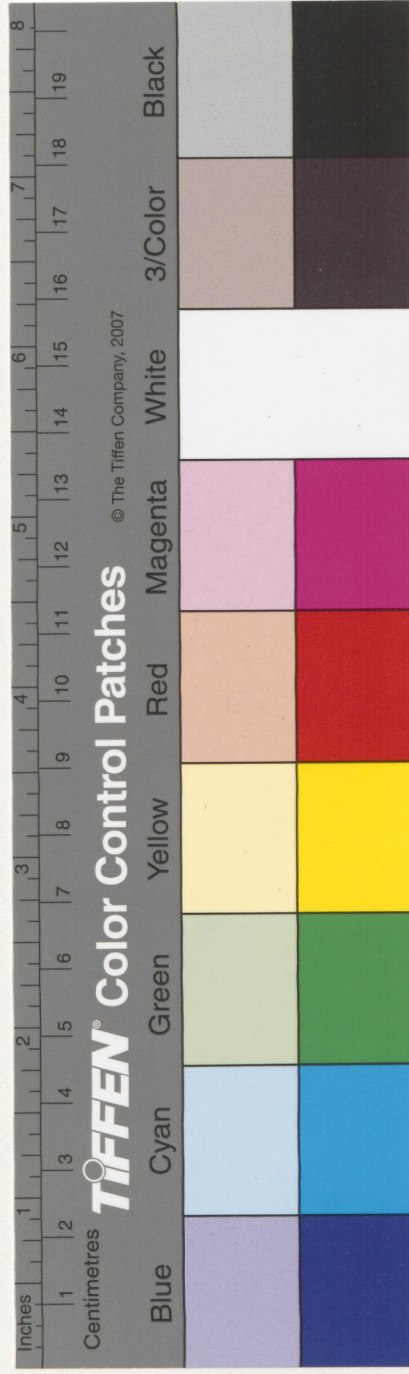
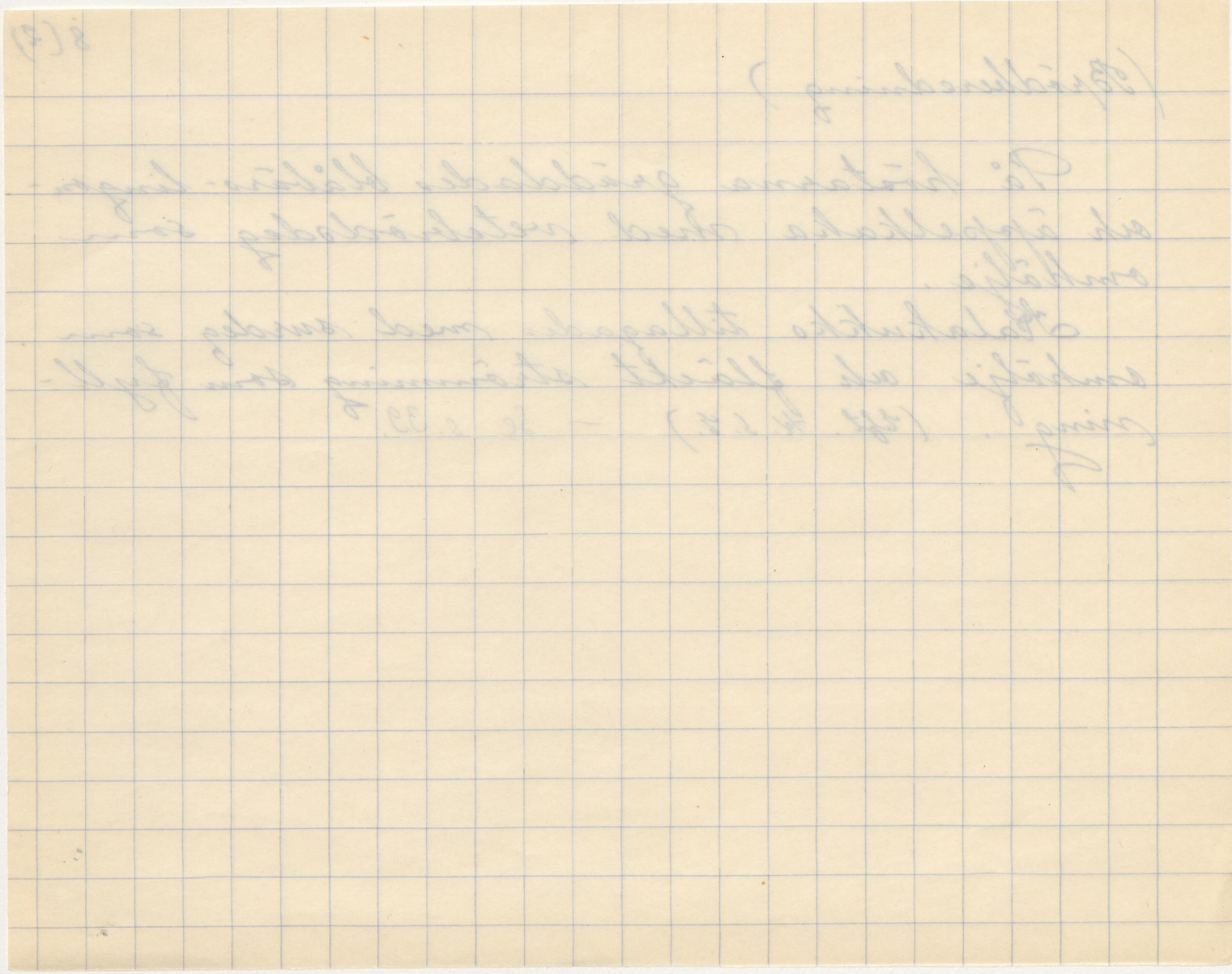
(Brödberedning)

8(2)

På höstarna gräddades blåbärs-lingon-
och äppelkaka med vetebrödsdeg som
omhölje.

Kalakukko tillagades med surdeg som
omhölje och fläckt strömming som fyll-
ning. (Eft. H. S. G.) - se s. 39. 





Bröllop.

9 (1)
Sjundeå.
Eft. N. S. S.

Rätterna på bröllopsbordet voro desamma som på ett större kalas. (se Kalasmat)

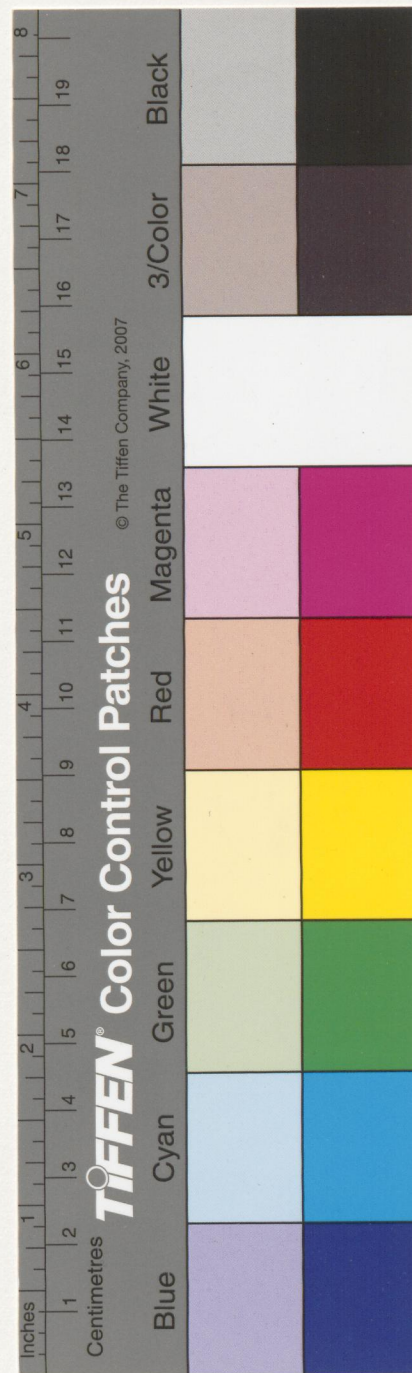
När folket kom bjöds kaffe och vete-brödslängdsskivor. Efter vigseln serverades ett glas vin och konfekt och därpå middag.

Brudgäst har så vitt sägsmannen minns icke förekommit i Sjundeå.

Efter ånåltiden vidtog dansen, som pågick med kaffepauser hela natten.

På morgonen serverades frukost, tidigare åt alla, senare endast åt de egna och närmaste släkten, då uppskärningar och uppsvärm från första målet radades på bordet.

Ött bröllop kunde även vara två dagar och då serverades den andra dagen

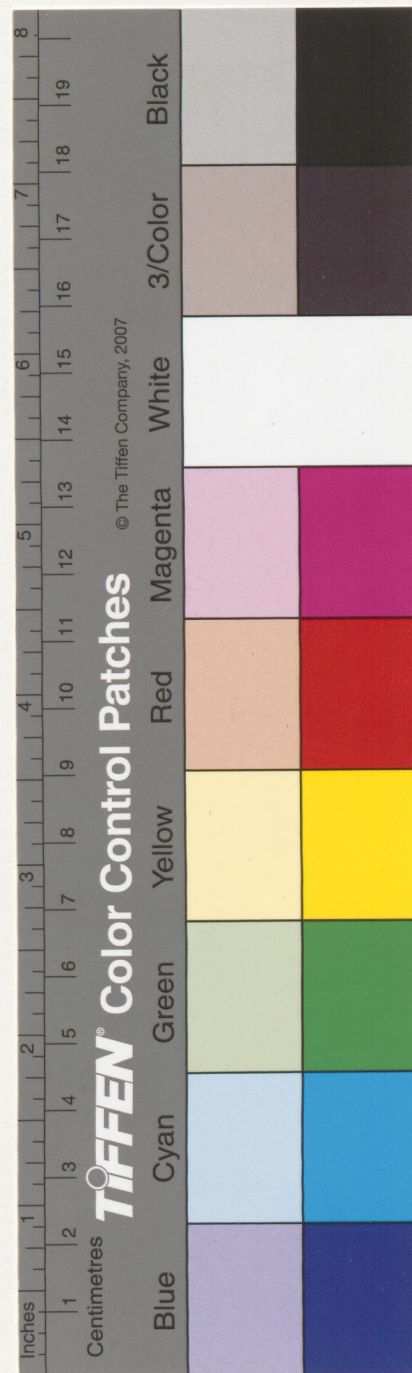


10 (2)

(Bröllop)
rester från första målet.

"Bröllopet var så fint, att vi hade smörgås och riven ost och sockerbröd, "buckade man säga, då det varit ett duktigt bröllop med många gäster."
(apt. J. S.)

Brudgröten, som förekom i Sjundeå för cirka 80-90 år sedan och om vilken sagesmannens mor berättat, var kokad på krossade korngrön och helmjölk. Gäst torde ha förekommit på något enstaka bröllop ännu i sagesmannens barndom.
(apt. G. F.)



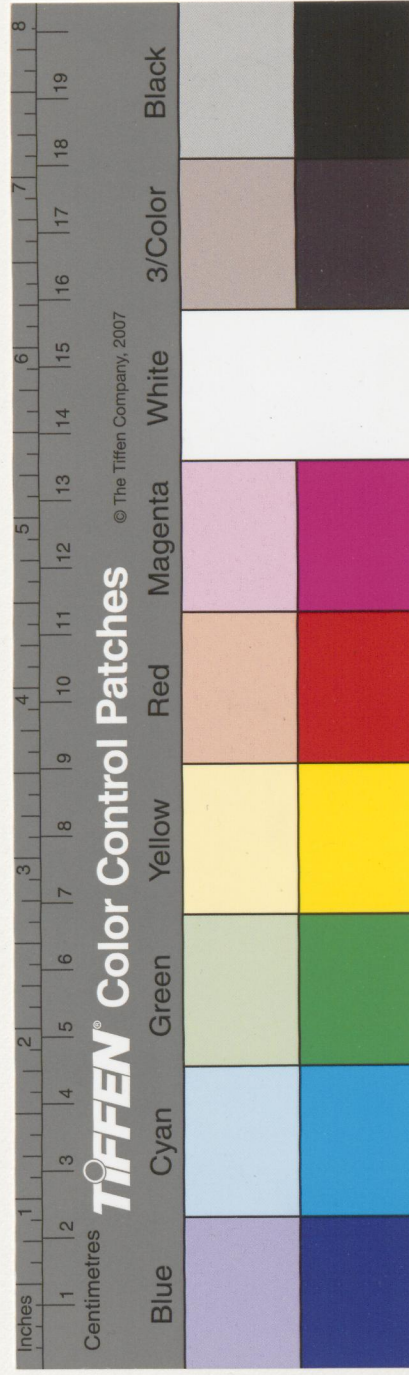
Dagordning.

11.
Sjundeå
sept. 4. F

Kl. 4 steg man upp på morgonen och
började arbetet. Kl. 8 serverades frukost och
kl. 12 middag samt kvällsmål kl. 6-7.

Kvinnorna sutto dock med "spänsaroken"
sent på kvällen. Karlarna lade sig tidi-
gare.





Fastlagstisdag.

12

Sjundeå.
Eft. B. F.

Ärtsturning och fläsk samt fastlagsbulle
hörde till "fettisdagen".

Fastlagsbulle bakades efter råd och
lågenhet antingen av hemvete eller köpt
vetermjöl.

"Ej må i var vrå och ett mill på
golvet" skulle man äta fettisdagen. - I Sjundeå
talar man både om fastlagstisdag och fettisdag.
Den dagen äktes långt lin. Ungdomarna
togs vanligen en vedkälke och skubade ned
för en bakke. (Eft. K. S. S.)

Utom ärtor och fläsk hörde även "kroppsa"
till dagens rätter. (Se vardagsmat)
(Eft. J. S.)



Jul.

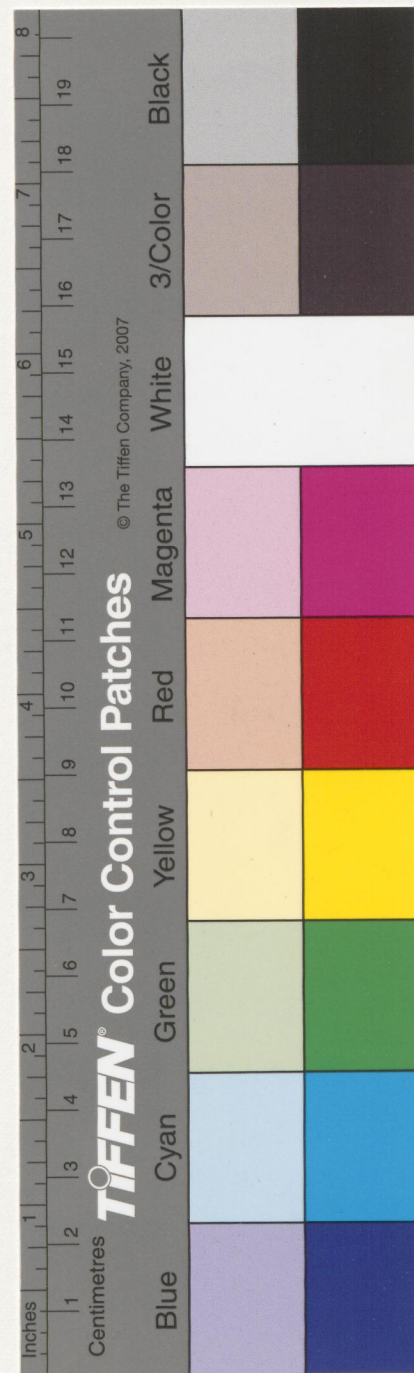
Eolla Tveerim
f. 1849, torpgumma
Käla

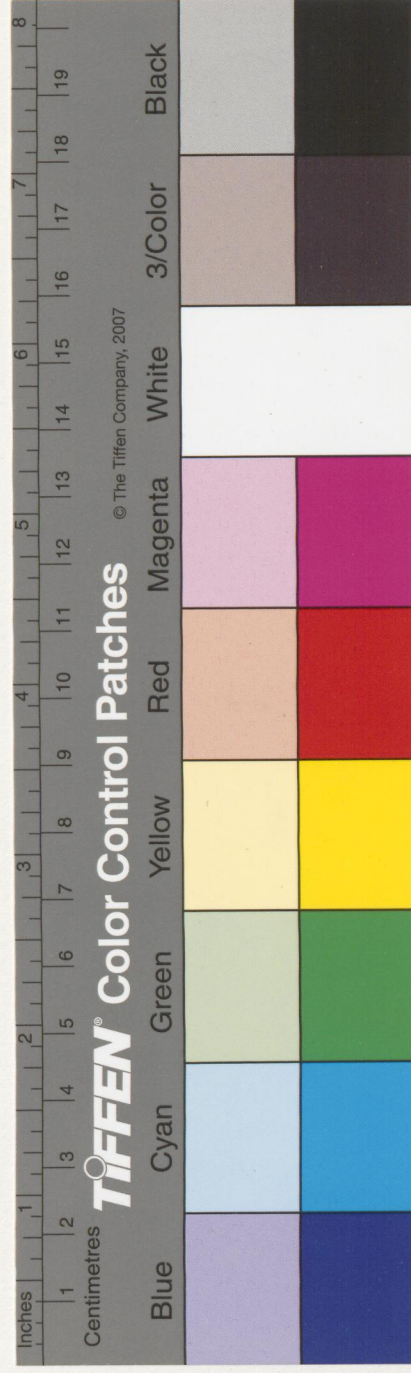
13 (1)
Sjundeå.
Epl. 2. 7.

Den som först vattnade kräken jultorgonen
skulle först bärga skörden.

Den som förde "urgruppen" eller "urgruppen",
julbröd, två bullar en av söturdeg och en
surbulle, som delades åt karna, skulle få
sin del korv jultorgonen först. St hästarna
gavs julsop på havren och brännvin håll-
des i aronen, så att ~~det~~ ^{de} skulle springa
bättre till julkyrkan.

Jultorgonen tog man in "ugns-
svipen" (ugnskvasten) och om någon jul-
dagen kom på besök, blev han bjuden att
sitta ned på den eller på slarkämbaret. Det
var nämligen opassande att gå till byn jul-
dagen såväl som långfredagen





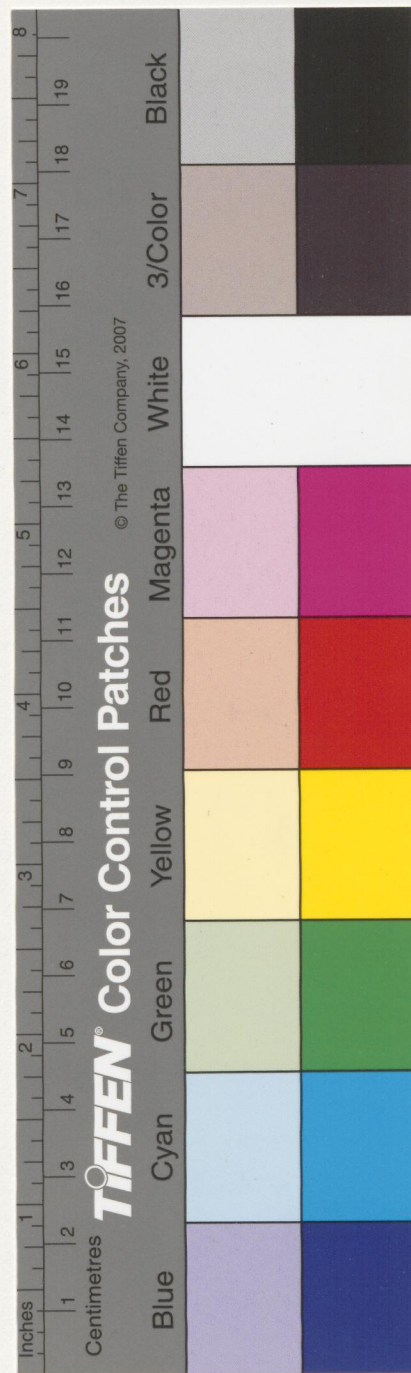
(Jul)

14(2)

Utklädda julbockar sprungo frös kring gårdarna och "kåmla längs väggarna" (bullrade) och blevo inbjudna på en sup. Det var byns pojkar.

Till julmaten hörde lutfisk med vitsås av mjölk och vetemjöl och potatis. Innan man började köpa lutfisk från staden tokade man gåddor om sommaren och lutade dem till julen. Gäddorna rensades och fläcktes och hängdes upp att torka på streck längs husväggarna. Men nors tokade man på detta sätt och även torsk. Den sistnämnda torkas ännu någon gång.

Små grisar göddes till julgrisar och stektes hela i sageomamens barndom. Den tiden hade man halm under bordet och halmkronor med ljus uti i taket. I vardaglig hade



15(3)

(ful)

man "pärtan i väggen."

En julgris stod ej högt i värde. Man kunde få köpa den för ett gästbröd och en surmjälksost.

Över hela julhelgen skulle "tjippån", öl-stänkan stå fylld av öl på julbordet och alla främmande, som kommo på besök eller i något ärende bjödos på en sup därur.

Julölet var dubbelt starkare än till mindre helgar och kalas.

På julbordet skulle utom de tre bröden, tre säturlimpor radade på varandra, stå en hemstäpt tregrenat gjus, en stänka av trä med två öron, fylld av hembyggd öl och ~~tre säturlimpor~~ någon gång även en palväs färboze eller ett färlär. (Eft. A. B. R.)



(Jul)

16 (4)

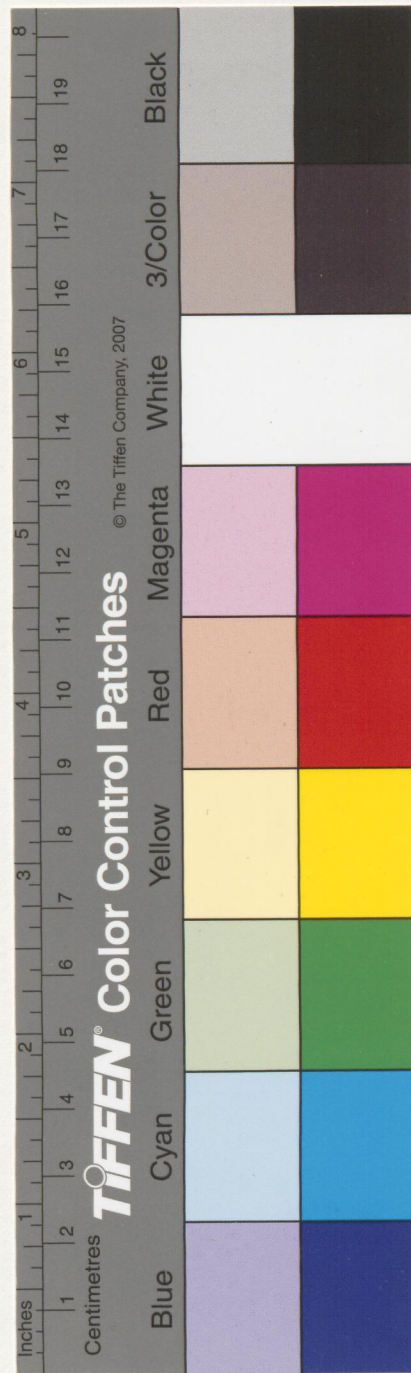
Sålänge sageornamen minns, hade man haft julgran i de hus, där det fanns rum för en såddan.

Juldagarna fingo alla fullvuxna i gården kaffe under sageornamens barndom. Detta var icke fallet i vardagslag.

(Eft. A. B. R.)

Julmorgonen hörde det till god ton att alla voro litet påströkna, när man körde till kyrkan. En vardinna, vars man var nykterist, sade därför föregående julmorgonen till mannen "Slå nu på dig åtminstone så att du luktar folk."

(Eft. J. S.)



Kalasmat.

17 (1)
Sjundeå.

4:45. H. S. S.

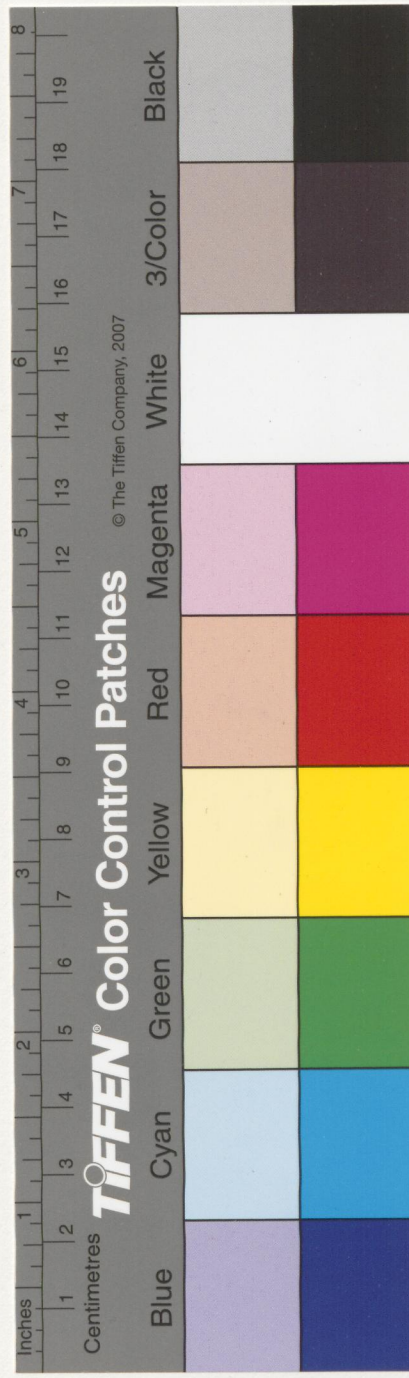
För ett tiotal år sedan torde gäddor ännu ha torkats till lutfisk. Den som inte fiskade köpte lutfisk från staden, men alla andra lutade gäddor. Gäddorna, som rensades och fläcktes, torkades på snören i solen om sommaren. En värddinna i Kreijans, numera död, gjorde det ännu ärligen för 15 år sedan.

Kärlotslida, potatislida och stek var kalasrätter. Dessutom skulle det tidiga alltid vara pirag med fyllning av kött eller lax. Laxpiragen var fylld av hackad obetydligt saltad lax, kokta hackade ägg och kokta risgrön.

På kalasen för skulle det vara laxpirag, karelsk, och fanns ej denna, hade kalaset ej högt värde.

4:45. H. S.





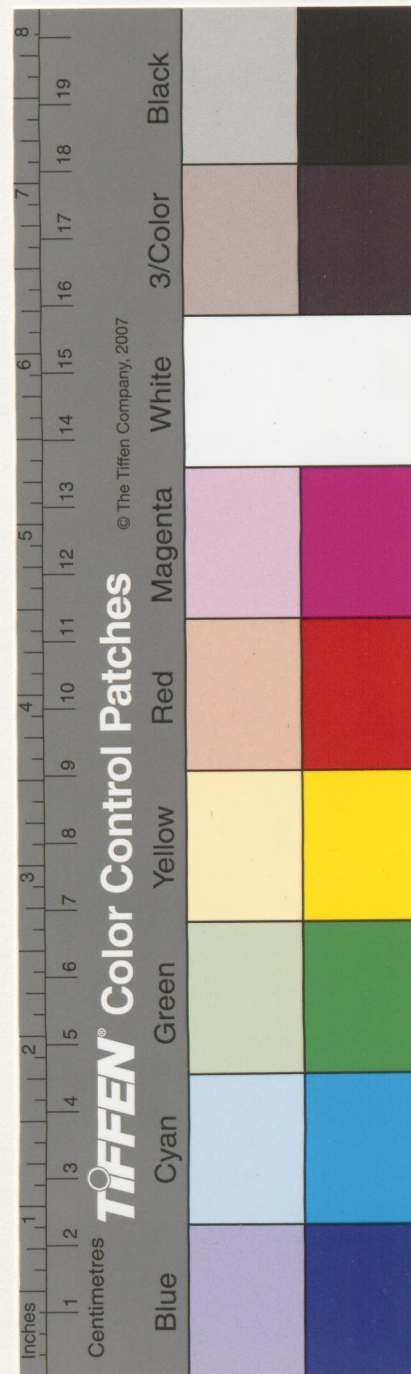
(Kalasmat)

18 (2)
Sjundeå.
24. 7. 5. 8.

Till kalasen i sagesmannens barndom
och ungdom skulle varje värdinna föra med
sig mjölk, ägg, smör och grädde. Hon fick föra
med sig så mycket hon själv tyckte sig ha
behov till. Snåla värdinnor förde alltid mindre.

I kalasgården bakades sättsurbröd och
jästbröd samt kaffebröd av hemvete med
smör och ägg uti. Kaffebrödet bakades i
längder och skars i skivor. På större kalas
var detta vanligt, men på ett mindre
kaffekalas bjöds man bulle och skorpa.

De vanligaste rätterna på ett större
kalas och bröllop voro smörgåsar med sur-
mjölkssost, "gole" (à la daube), sallat samt
kött eller läspiråg. Den sistnämnda förekom
endast på förnämligare kalas. Läspirågen

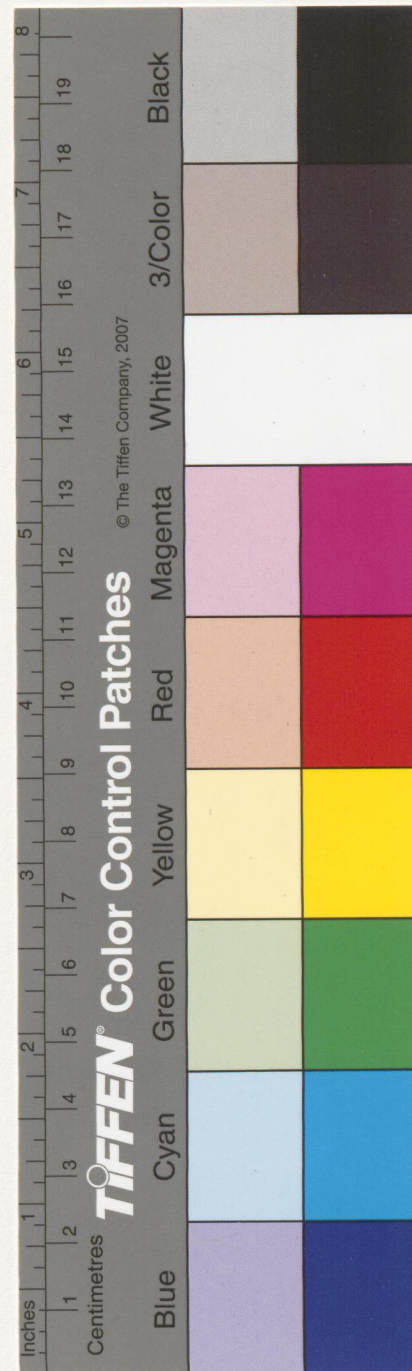


19 (3)

(Kalasmat)

skars i bitar om 1 dm längd och $\frac{1}{2}$ dm bredd. Efter smörgäsbordet serverades stekt gädda stek av nötkött, serverad med ~~kokt~~ skalade potatis senare med kokta "makroner". Dessutom bjöds kålrotsläda och potatisläda, "svekon-soppa", som även kallades "russinsoppa", med sirap sit och till sist pannkaka med kräm av plommon.

Något senare var kalasmatordningen följande. På smörgäsbordet, där ännu smörjölpsosten och laxpirågen dominerade vid sidan av sallat och gele, kunde man stundom få se medrurst och ost från staden. Efter smörgäsbordet följde buljong och pastejor med fyllning av hackat kött, gädda med pepparrotssås och



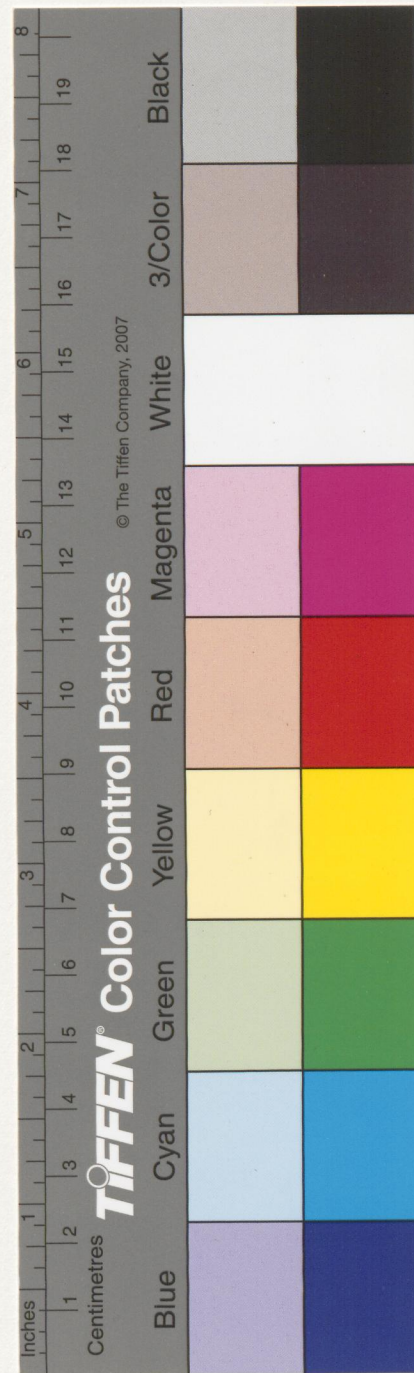
20(4)

(Kalasmal)

potatis, stek av gödkalv eller nätkött med lins-
gossylt samt till desert torta av smör-
deg. Den sistnämnda kalasmatordningen
var den vanliga, då mästarkocken mamsell
Lönnqvist förde spiran i köket. Hon kunde
även bygga "bischoff" och punsch, om man
ville beställa.

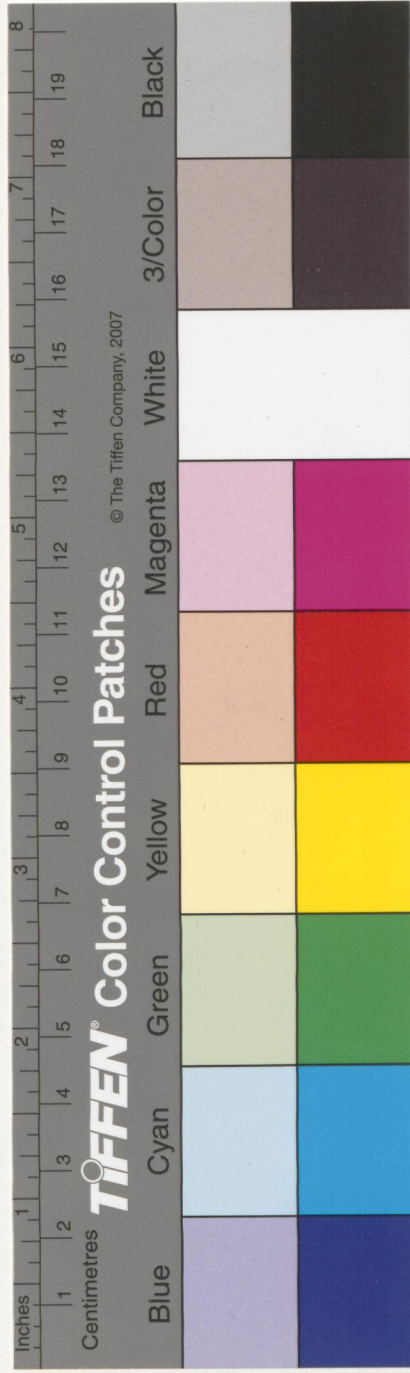
Mamsell Lönnqvist var en fin kock
på alla kalas, men då "hon tog karlen dit
å bo" (Alexis Kivi), så började inte vär-
dinnorna taga henne inera till kalas-
kock. Ingen kunde ändå tillreda så god middag
som hon, varför ändå en och annan trots allt
anlitade henne. (J. S.)

De vanligaste rätterna för enklare
kalas voro potlåda och skinka, risgrynsgröt



200 (H)

Kolors were written on this paper
do not separate with the ink
and the paper is not of common
kind. Some kinds of ink are
darker than others. Some are
lighter. Some are of the color
of the paper. Some are of the
color of the ink. Some are of
the color of the paper and ink.
(Continued)



21(5)

(Kalasmat)
och lutfisk. (bkt. H. S. B.)

Kålrotsläda.

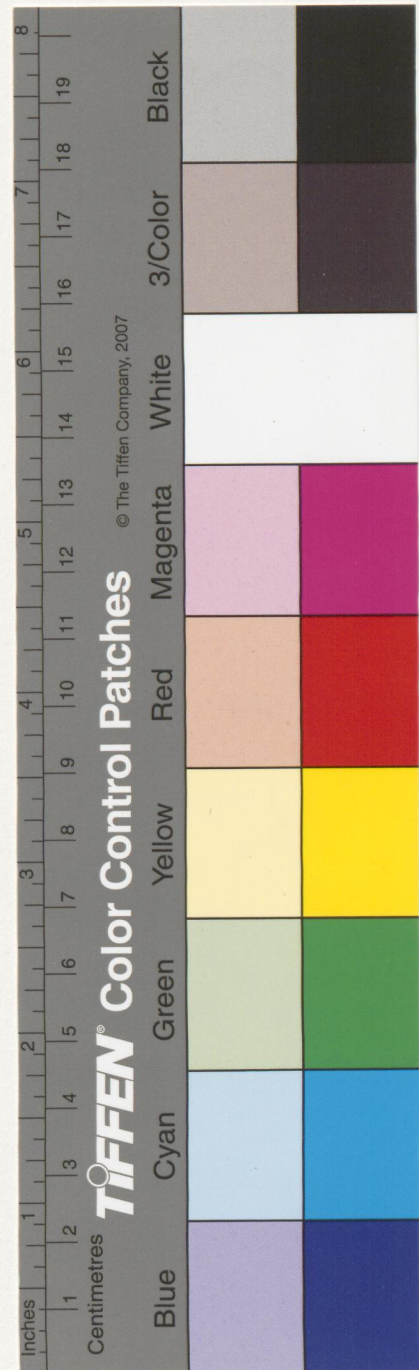
Rötterna kokades mjuka och krossades till mos med grötstöt, varpå smör, ingefära och kryddpeppar tillsattes. Mosen lades i bleck-lädor och gräddades i ugnen.

Potatisläda.

Potatis skabdes, kokades mjuka och krossades till mos. Ägg, socker och något mjölk tillsattes, varefter blandningen fylldes i blecklädor och gräddades.

Körngrynsläda.

I denna läda lade man kokat färskt, hak-
kat kött och kokade körngryn, mjölk samt stundom
ägg. Siraps användes som "sötmedel".



(Kalasmät)
Sallat

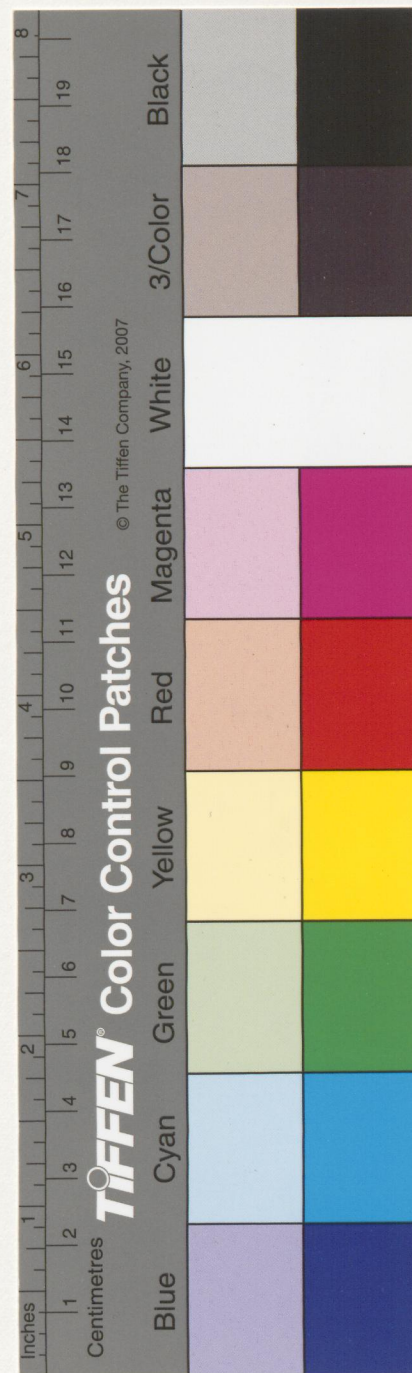
hackades av morötter, rödbetor, kokat kött,
fisk, lök och gurka till bättre kalas. Endast
i vardagslag hackade man potatis i den.

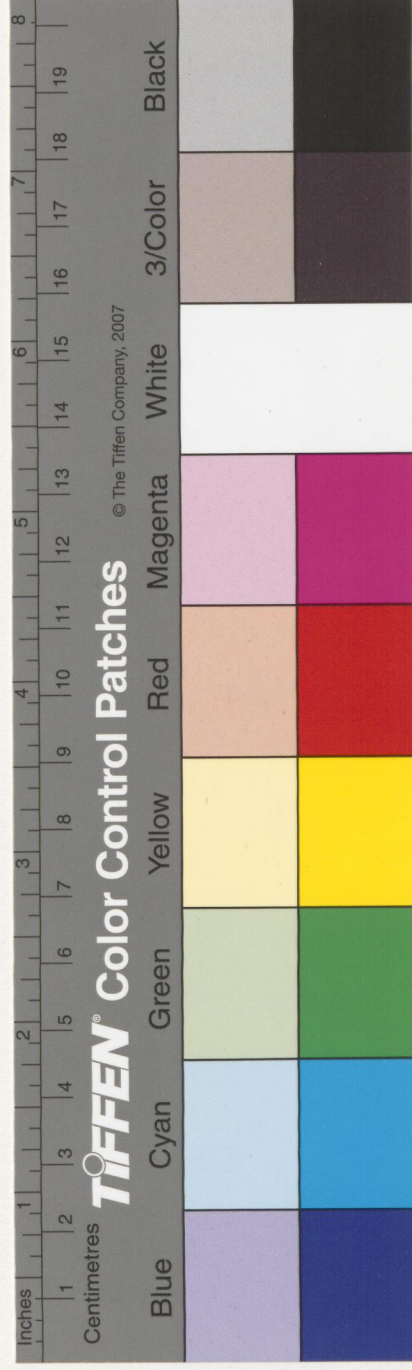
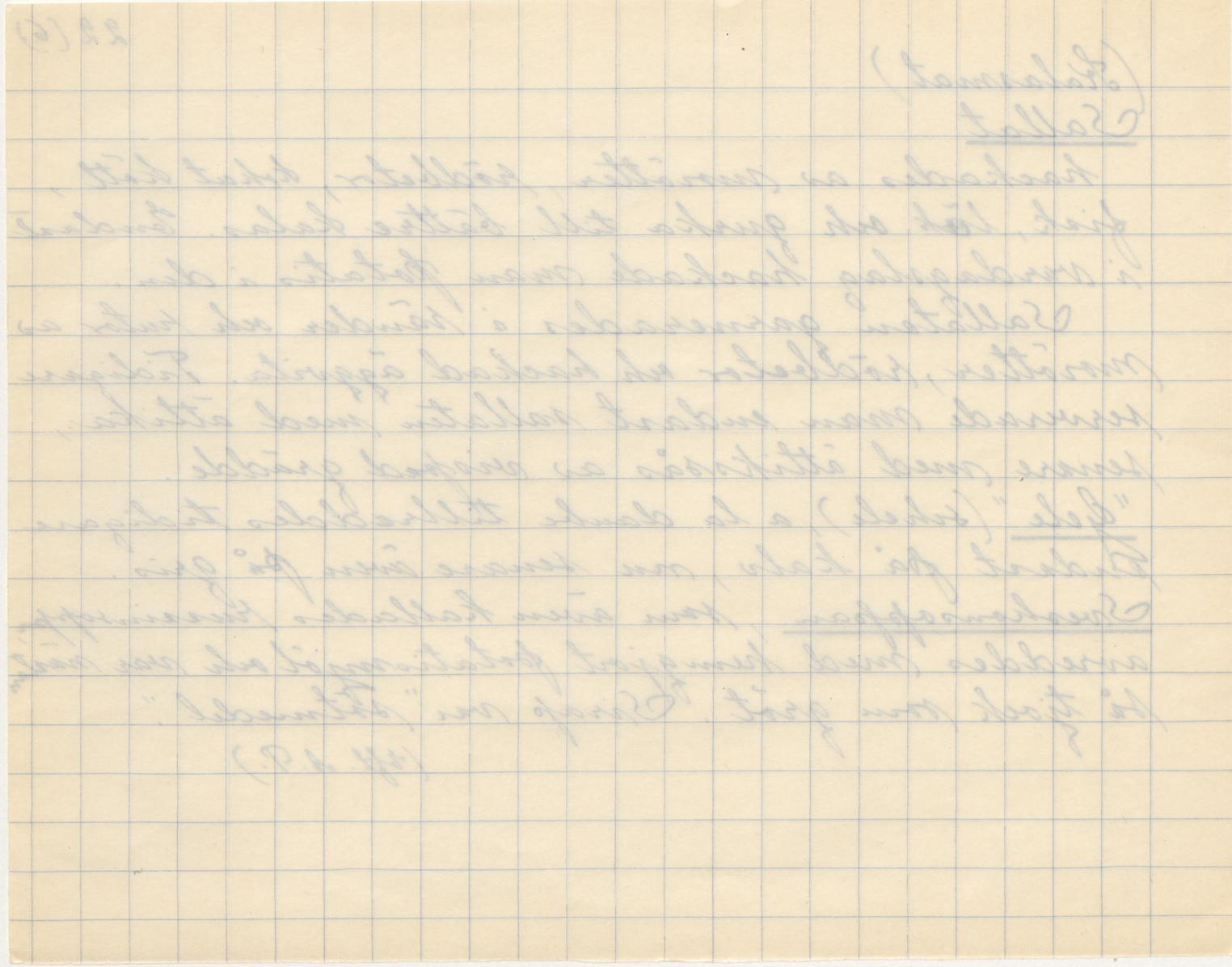
Sallaten garnerades i ränder och kutor av
morötter, rödbetor och hackad äggvita. Tidigare
serverade man endast sallaten med ättika,
senare med ättikssås av vispad grädde.

"Gele" (schele), a la daube tillreddes tidigare
endast på kalv, nu senare även på gris.

Sveskonsoppa, som även kallades russinsoppa,
avreddes med kungjort potatismjöl och var nästan
så tjock som gröt. Sirap var "sötmedel".
(Hft. A.P.)

22 (6)





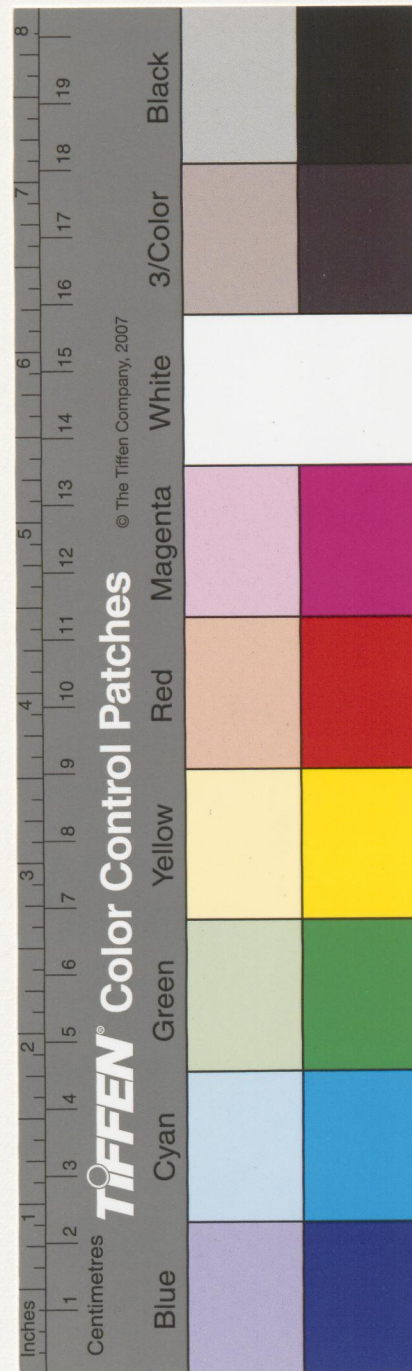
Läsfoihör.

23 (1)

Sjundeå.
Eft. S. G.

Ät alla "lävare" gavs ett mål mat för cirka 40-50 år tillbaka. Till detta mål sände alla värdinnor i läslaget till läsfoihärs-gården surmjölksost med ägg uti, kelmjolk och smör samt någon gång pannkaka. Rätterna voro vanligen kallade och sveskansoppa åt allmänheten i stugan. "Bättre folk", husbönder och värdinnor fingo äta med de tre prästerna och klockaren i salen och där bjöds dessutom stek eller färsk fisk samt gele, sallat och surmjölksost på smörgälsbordet.

Numera bjüdes endast kaffe och bröd åt läsarna och kalaset har på många gårdar även torakat in. Endast prästerna trakteras med det bästa huset förmår.



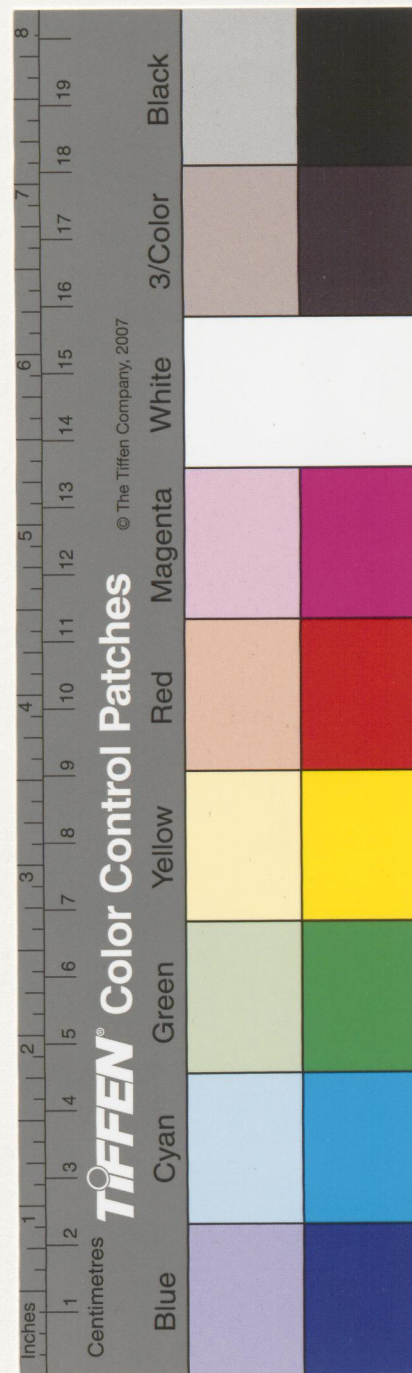
(Läsförhör)

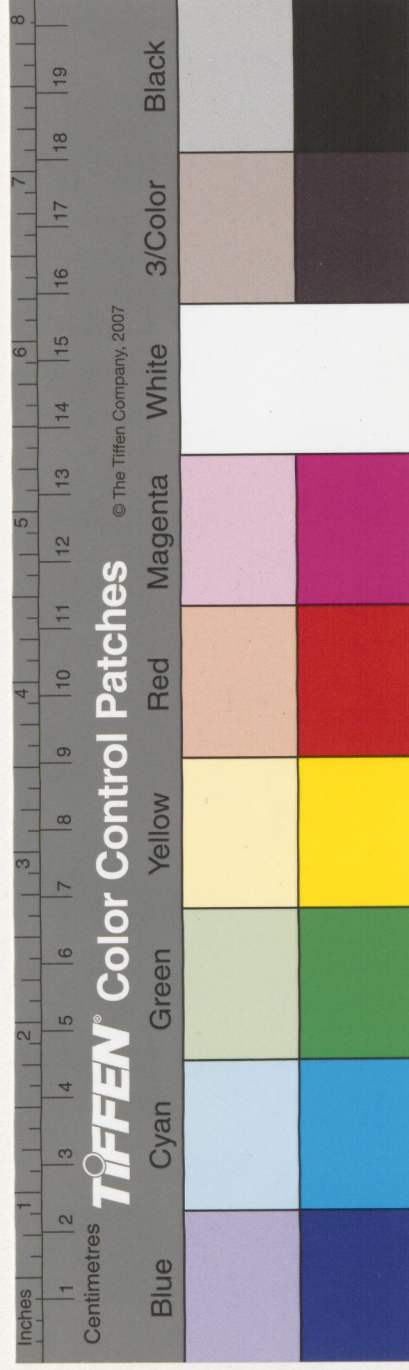
24 (2)
tft. f. s.

Då sagesmannen var ung bjödos "läsarna"
ett mål smat. Före förhöret fingo de en smör-
gås och hembyggt öl (senare kaffe och bröd)
samt efter förhöret antingen "grynwalling"
(korngrynsvälling av korngryn, som stätts i "stab-
bon", grynstäten) eller köttsoffa. Korngryns-
låda kunde man också variera med.

Läsförhörskalasat hölls följande
dag för grannar, släktingar och bekanta.
Rätterna voro vanligen köttpirag, sallat
potlåda, ~~färs~~ korngrynslåda med kött och
sirap uti, gele, stek av kalv och buljong
med pastej.

Riven ost, som äts på smörgås an-
sågs vara höjden av finhet. Man sade: "Där





25 (3)

(Läsförhör)

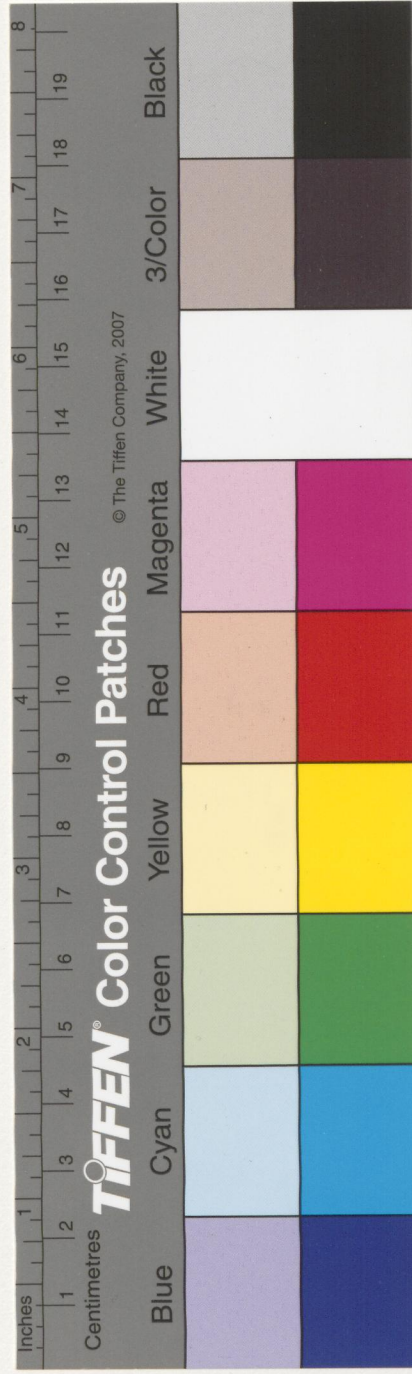
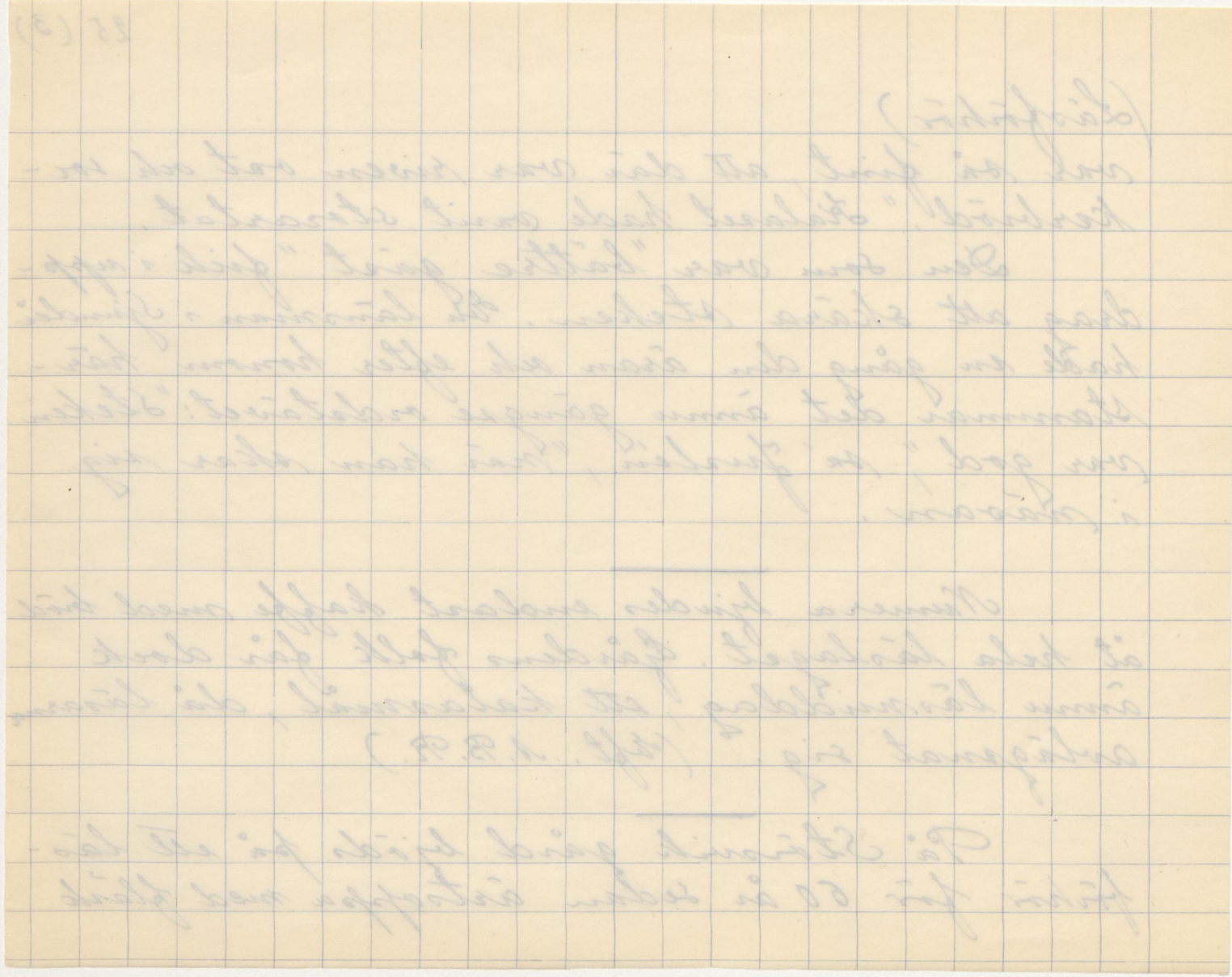
var så fint, att där var riven ost och sockerbröd." Kalaset hade varit storartat.

Den som var "bättre gäst" fick i uppdrag att skära steken. En länsman i Sjundeå hade en gång den äran och efter honom härstammar det ännu gängse ordstävet: "Steken var god", sa Jurlén, "när han skar sig i näsan.

Numera bjödes endast kaffe med bröd åt hela läslaget. Gårdens folk får dock ännu läs-niddag, ett kalas-mål, då läsarna avlägsnat sig. (Aft. A. B. R.)

På Stårsvik gård bjöds på ett läsförhör för 60 år sedan ärtsoppa med fläsk





(Läsförhör)

åt underhåvarna och läsarna. Det var den
tiden man gick till ladugården och stallet
och lyfte där med en tålgdank i en
utgräpt rova som stake.

(Eft. E. F.)

26(4)

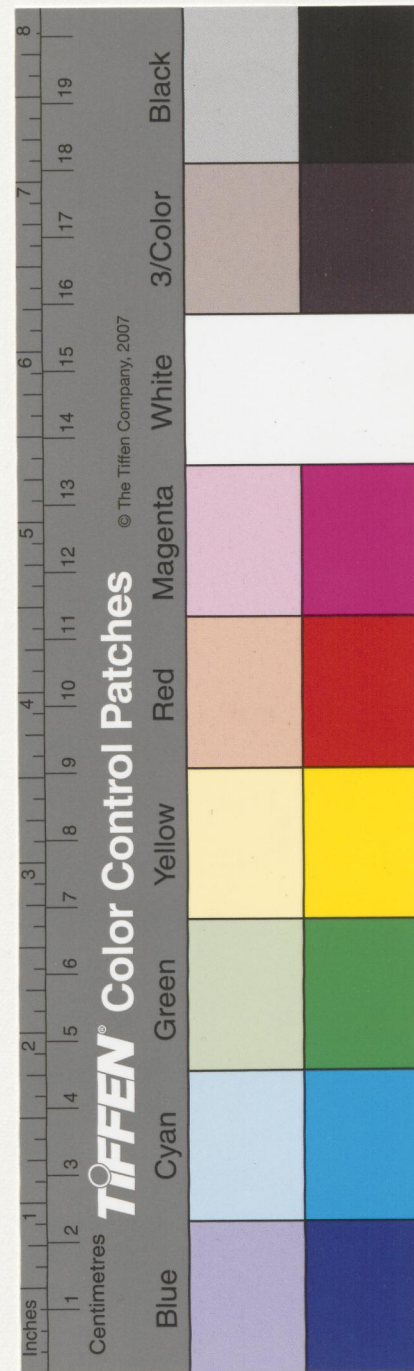


Matorrdning.

27
Sjunden.

öfl. S. G.

I gårdarna var matorrdningen för 40-50 år
tillbaka följande. Kaffe dracks kl. 4 på mor-
gonen och frukosten serverades kl. 8. Middagen
skulle vara färdig kl. 1. Kvällsvarlden kunde
variera från kl. 7-9, i regeln dock inte
senare än 8, men var det något bräcktande
arbete, som man ville ha färdigt så avbröt
man det icke.



Michaeli.

28 (1)

Sjunden.
öft. A. B. R.

Michaelidagen brändes bräror ute på
backarna och koror stektes antingen i ugnen
eller ute i någon gropp.

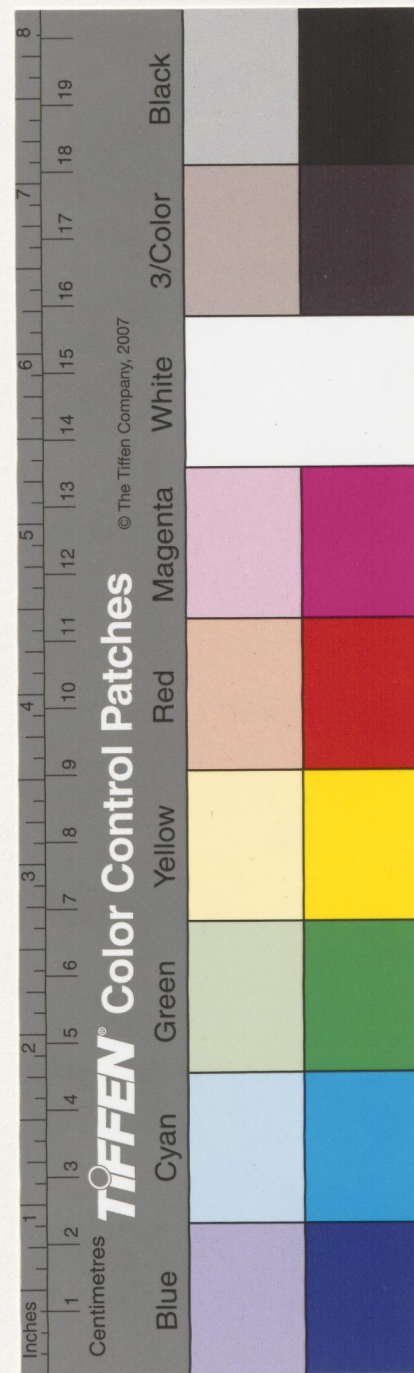
Om "Mickeili" skulle man "höta" koror, käl-
pötter, potatis och äppel.

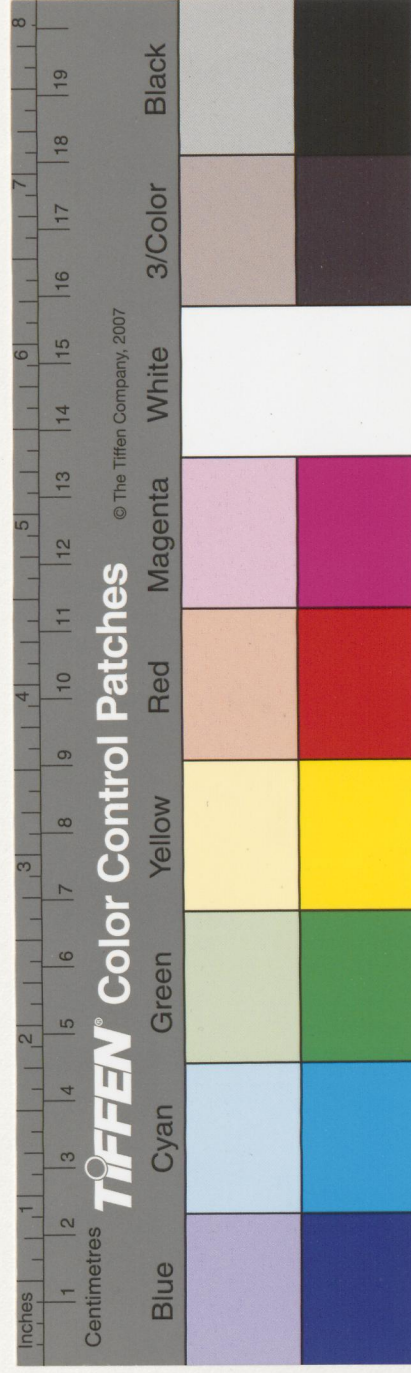
Hadde man råd, så slaktades den
dagen ett får och lagade fårstek till mid-
dag. Det hette då, att man slaktade "Micki-
tibärsen".

(öft. E. T.)

Från Michaeli höll man kor och får på
hembäckar och i hagar. Kreaturen fingo då
inte mera gå i skogen.

Michaelidagen hade valthjonen ledigt



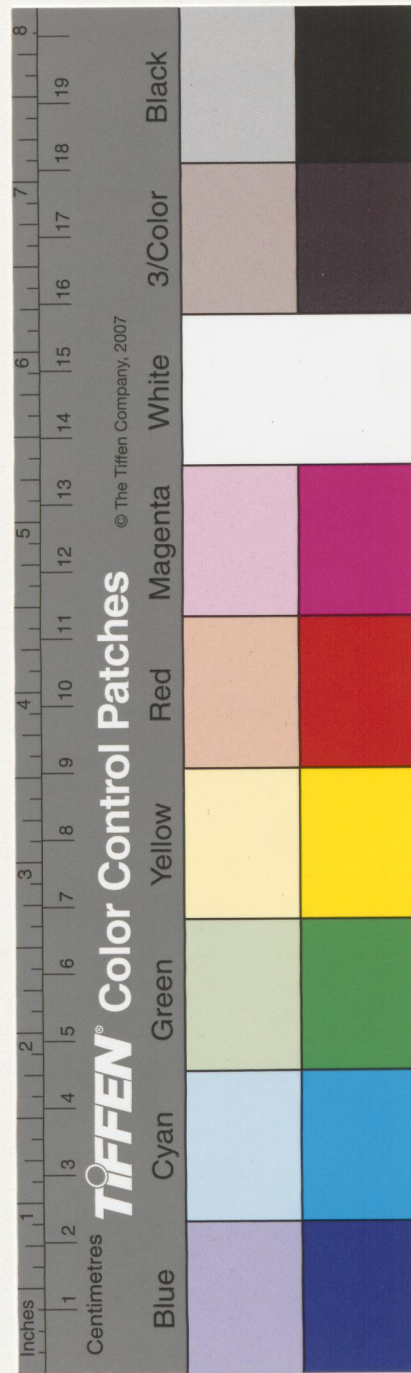


(Michaeli)

och då stekte de (och ungdomarna i byn för
öfrigt) rovor eller som det hette "hötte rovor".

En grop grävdes i marken. Rövorna jäla-
cerades i gruppen och sand östes över. Därpå
lades fis och ved. Då brasan var medbrun-
nen skrapade man med käppar upp
rövorna i sanden och askan. (2 ft. E.P.)

29(2)



Mjölkhushållning.

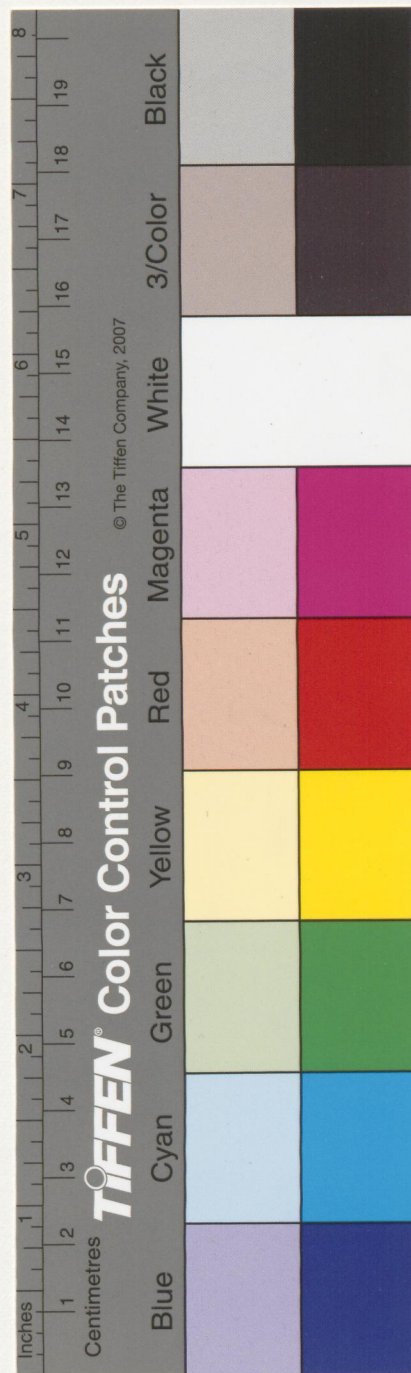
Sjundeå.
Eft. K. K. F.

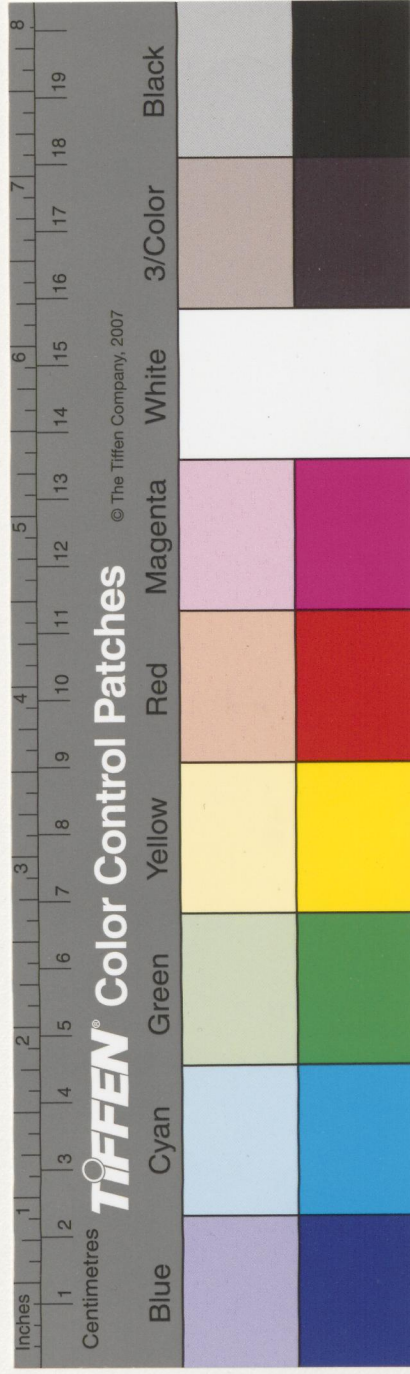
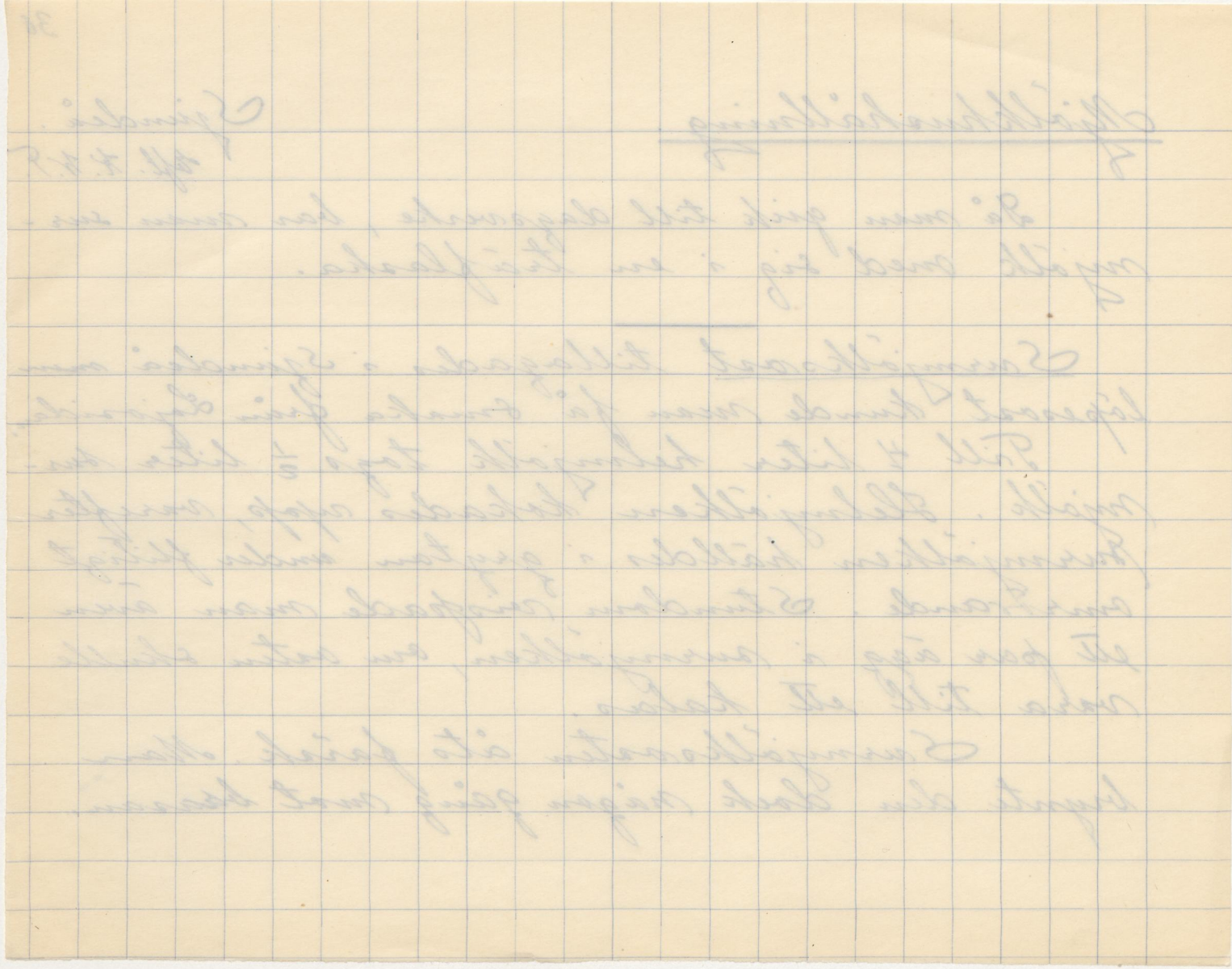
Då man gick till dagsverke, bar man surmjölk med sig i en träflaska.

Surnmjölksrost tillagades i Sjundeå men löpesrost kunde man få smaka från Lajosidan.

Till 4 liter helmjölk togs $\frac{1}{2}$ liter surmjölk. Helmjölken kokades upp, varefter surnmjölken hälldes i grytan under flitigt omrörande. Stundom vispade man även ett par ägg i surnmjölken, om roten skulle vara till ett katas.

Surnmjölksrosten äts färsk. Man brynte den dock någon gång mot brasan.





Påsk.

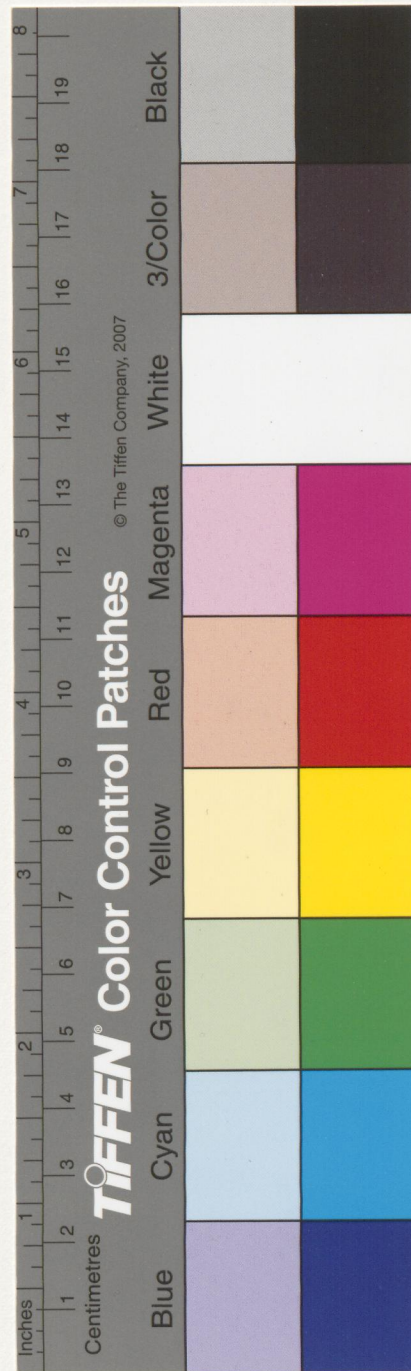
31.

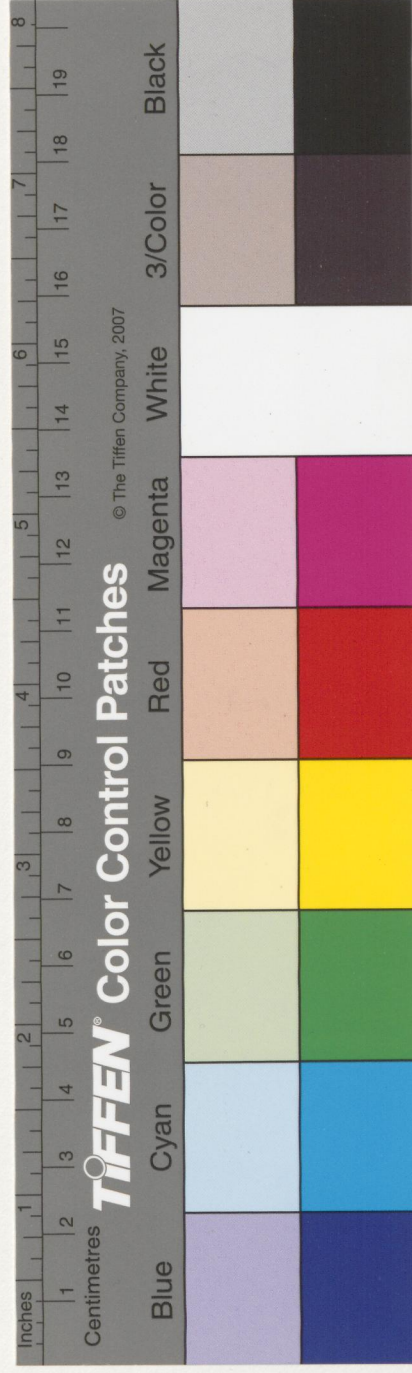
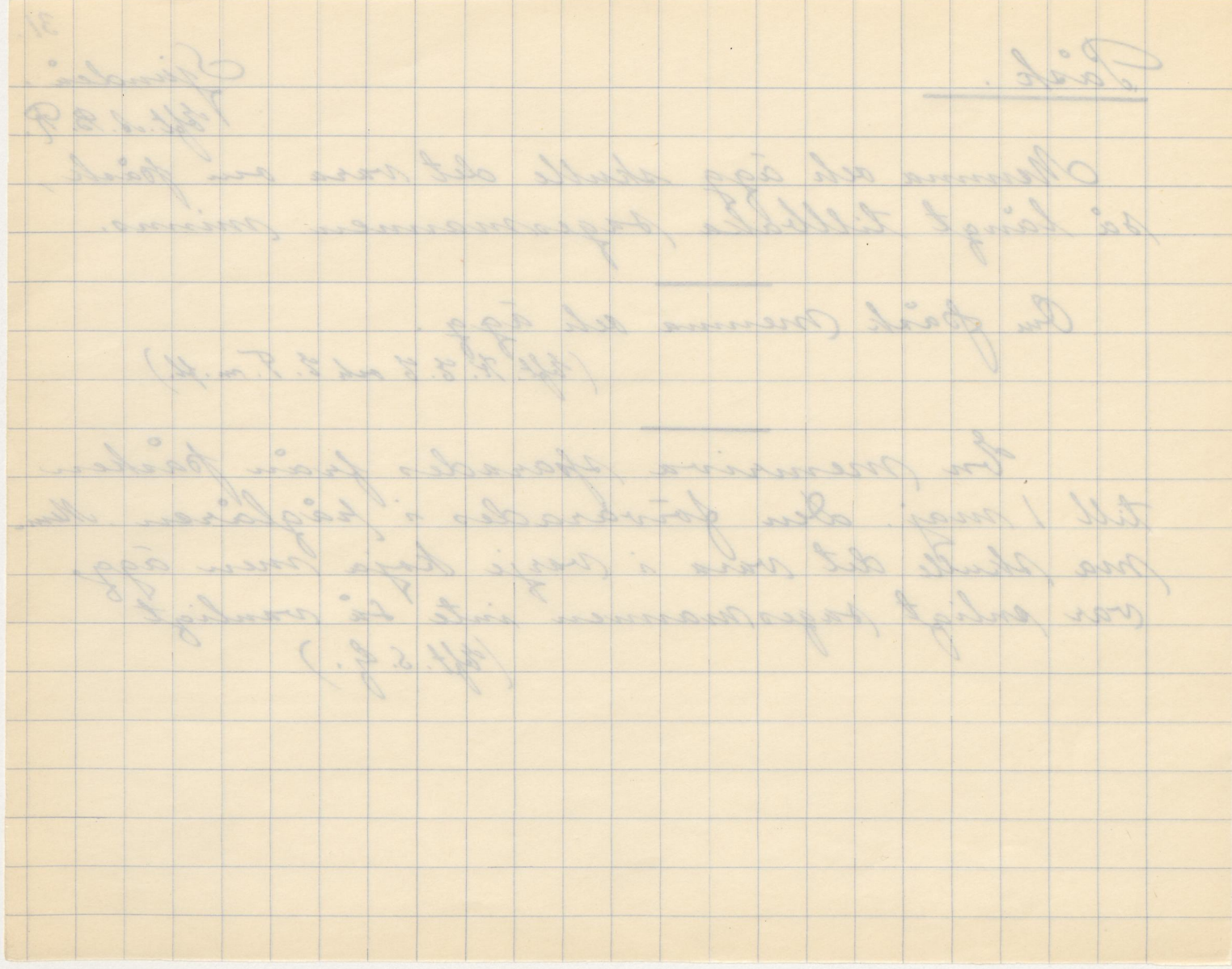
Sjunden.
Väst. A. B. R.

Menma och ägg skulle det vara om påsk,
så långt tillbaka sagesmannen minns.

Om påsk menma och ägg.
(Väst. K. G. G och B. F. m. fl.)

En menriva spårades från påskan
till 1 maj. den förvarades i påglåren. Men-
ma skulle det vara i varje köja men ägg,
var enligt sagesmannen inte så vanligt
(Väst. S. G.)





Slakt.

32 (1)

Sjundeå
Eft. 4/11

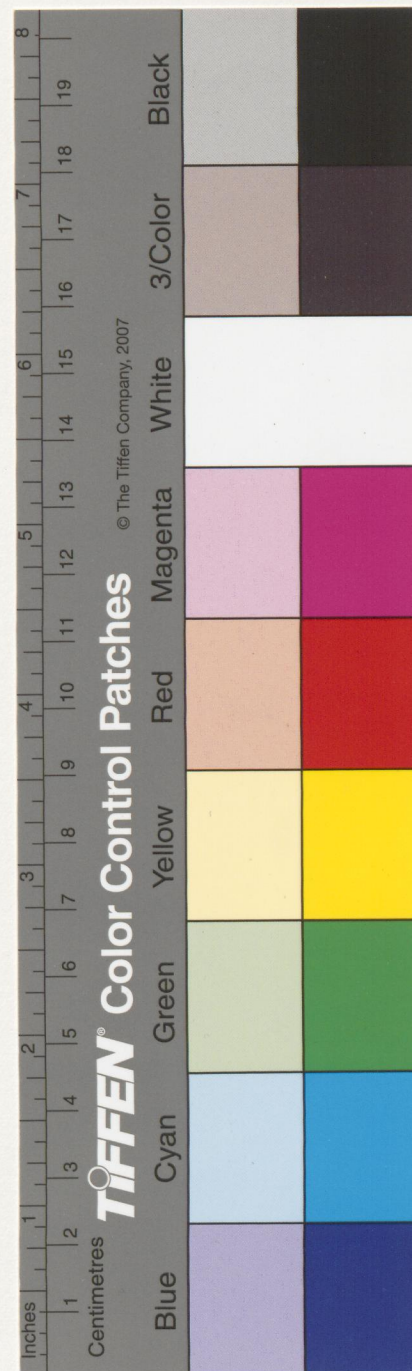
Saltkorv eller surkorv

Tillreddes av blod, grovt rågmejöl, lök och peppar. Dagen stappades i tarmarna och korvarna lades i en kär, som ställdes inne i stugan, så att korvarna lättare surnade. Efter ett par dagar nedsaltades de i en bytta, som förvarades inte i köttboden.

Surkorven kokades sedan till frukost. Först och under kokningen hackade man i korven med en gaffel, så att "vädret gick ut." Man måste dock göra detta försiktigt, så att korven ej gick sönder vid kokningen. Den skulle serveras hel.

Ugnskorv, blodkorv eller korv

gräddades på långpannor, plåtar med 4-5 cm höga kanter, i het ugn. - I blodet, som utspäts



33 (2)

(Slakt)

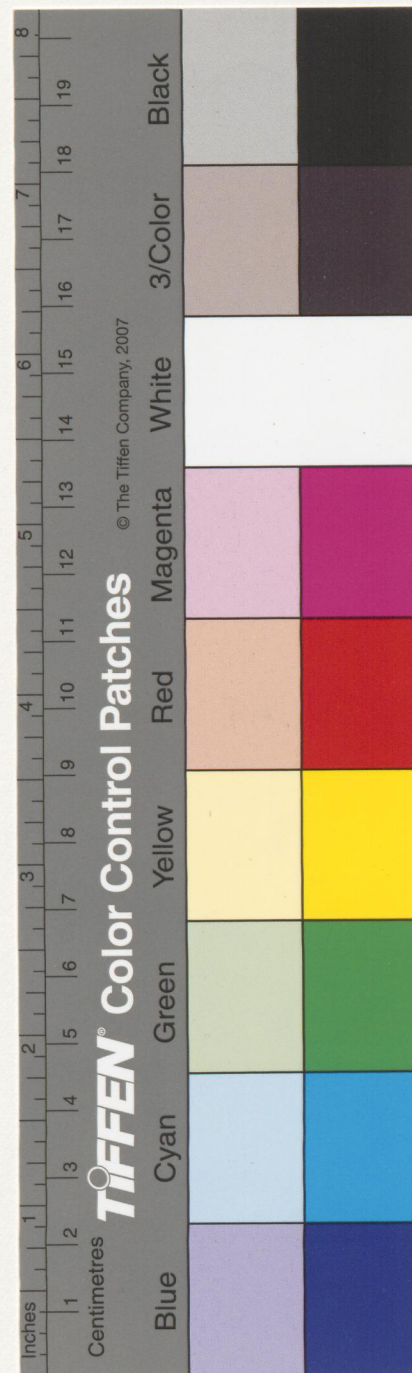
med vatten, rödes "gröpe", grovt rågnyl
till en tjock smet, som kryddades med
lök och peppar, varpå man med horn fyllde
smeten i tarmarna.

Potatiskorv.

Potatis skalades och hackades, liksom
salt fläsk och kött, varpå allt blandades och
kryddades med lök och kryddpeppar. Kor-
varna nedsaltades genast i en bytta och
man måste se till att de varken surna-
de eller frös.

Potatiskorven kokades som sovel
till potatis. Den kunde även stekas, "brynshas",
i en stekpanna.

Da det kom oväntat främmande, var
det väl att ha potatiskorv på lager.



(Slakt)

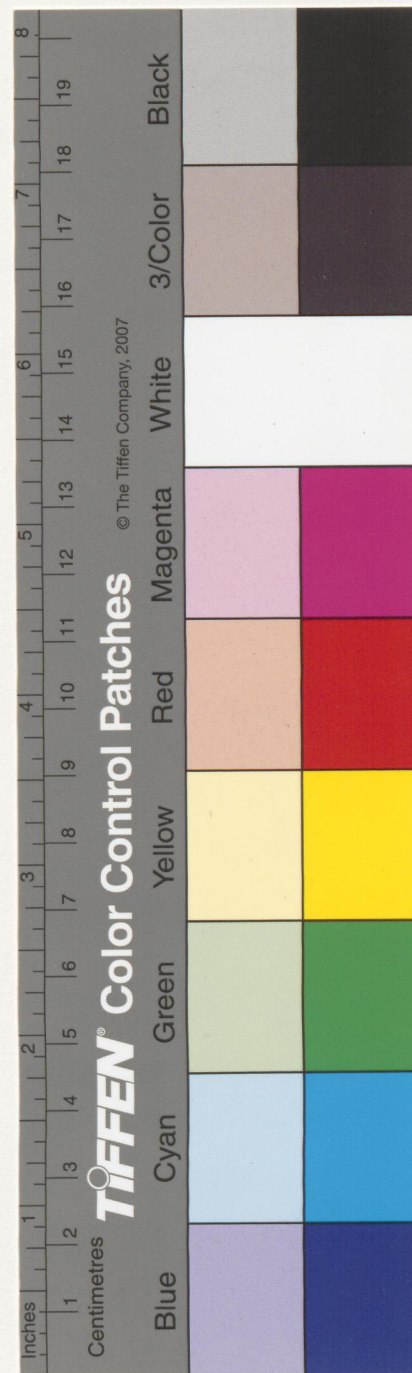
Grynkorv

"Köttslimor", syltor och dylikt, ej så mycket ordentligt kött, hackades och blandades med korngryn, som kokats halvmykta. Stundom tillsattes litet "fläcksvål" och då ansågs korven vara fin. Blandningen stappades i tarmarna, "korvskinnen" och korvarna förvälldes innan de gräddades.

Blodpalt.

Vid slakten gjorde man åtminstone tidigare alltid blodpalt. Grovt rågnmjöl vispades med kräcka i det med vatten utspädda blodet. Denna smet fylldes i rambskinnen, vilka pyddes ihop med fiikargarn, så att paltarna fingo formen av limpor. De gräddades i het ugn och förvarades i råglären. Om vintern kokade man

34(3)



35 (4)

(slakt)

palt och åt den het med smör eller lingonsylt,
Kräksylta (öft. H. F. F.)

Lever, hjärta, njurar, mindre köttbitar
och fett hackades samman och saltades in i bytta
Svinsylta.

Svinfötterna och huvudet, skuret i skivor,
kokades och frövarades i stark saltlake i en
bytta. (öft. A. B. R.)

Pylsa och pullsylta ha allmänt förekommit, så
länge Sagermannen minns. (öft. A. B. R.)



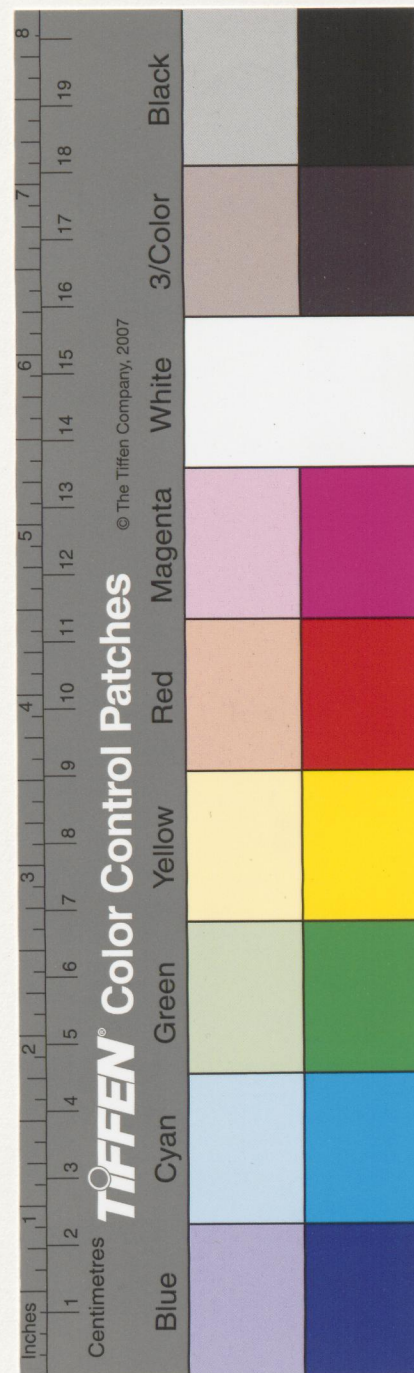
Skördtalko.

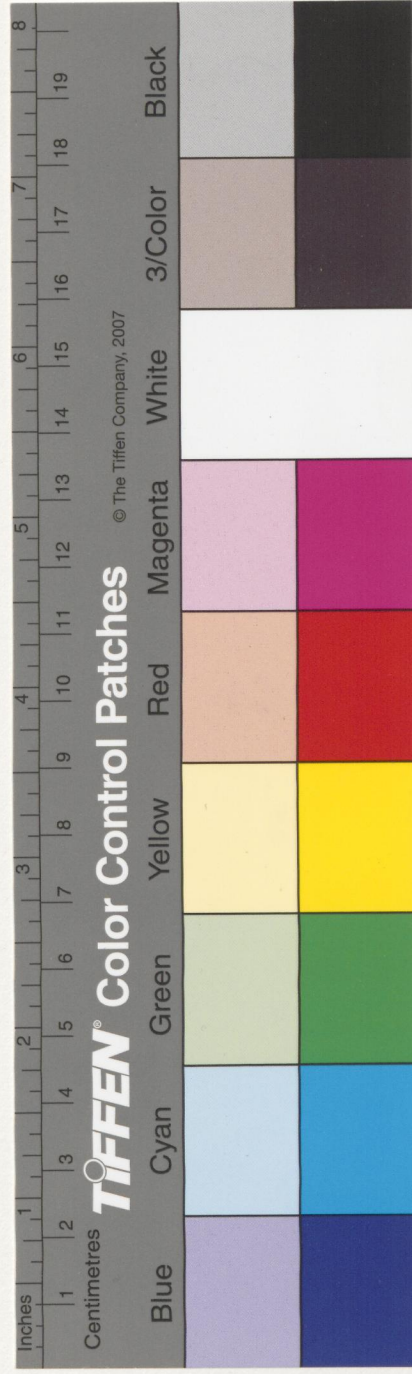
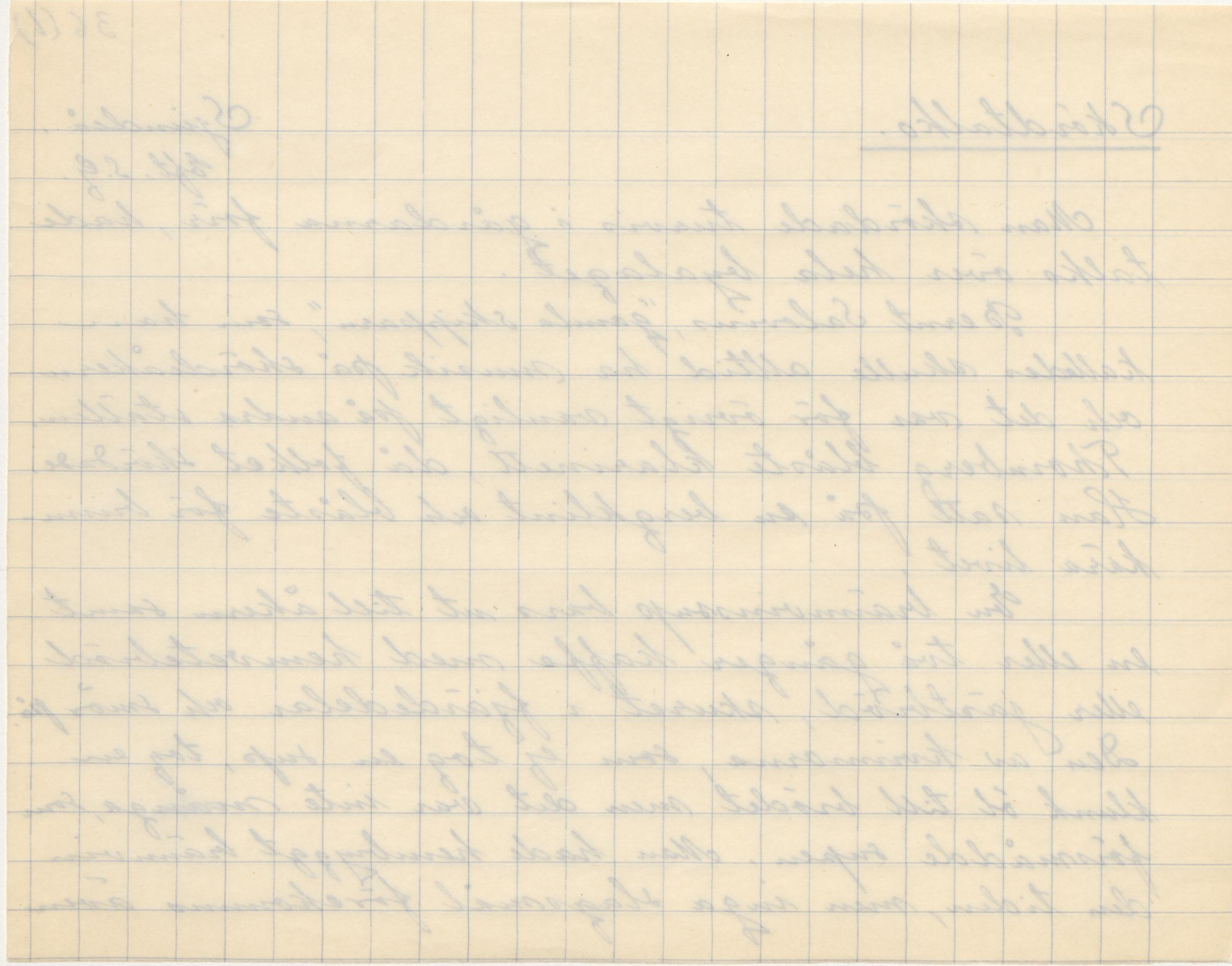
Spindeln.
Eft. S.G.

Man skördade turvis i gårdarna för, hade talko över hela byalaget.

Bernt Salovius, "gamla skipparn", som han kallades skulle alltid ha musik på skördeåkern och det var för övrigt vanligt på andra ställen. Thornberg blåste klarinett, då folket skördade. Han satt på en bergsklint och blåste för brumkåra livet.

En brännvinssup bars ut till åkern samt en eller två gånger kaffe med hemvetebröd eller jästbröd, skuret i fjärdedelar och smör på. Den av kvinnorna, som ej tog en sup, tog en klunk öl till brödet men det var inte många, som försmådde supen. Man hade hembyggt brännvin den tiden, men inga slagsmil förekomms även





(Skördtälko)

37(2)

om karlarna fingo flere supar.

Potlåde, korngrönsåda och köttsoffa
serverades vanligen till middag åt skas delta-
garna i en "skördtälko". På kvällen dansades.

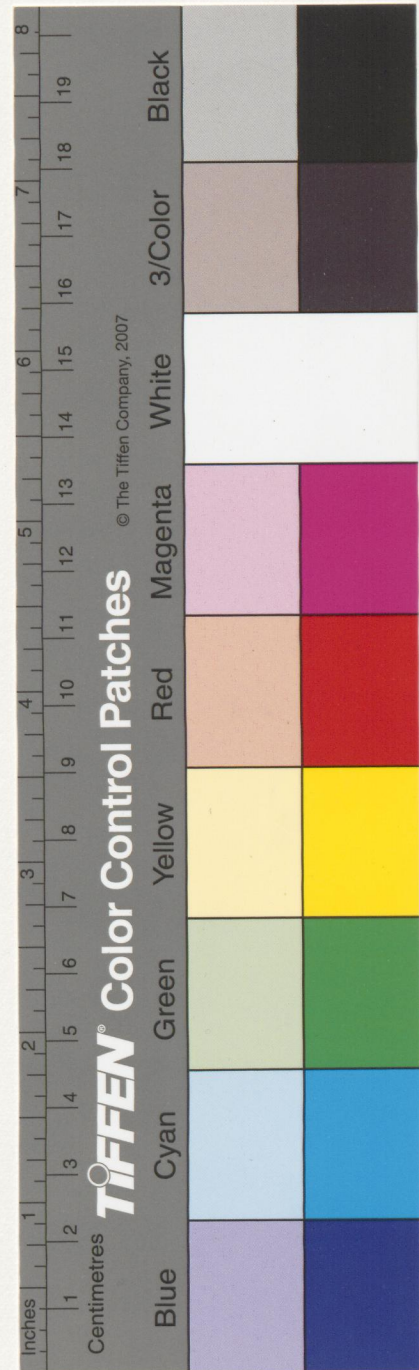
Fästbröd av hemvete med surmjölsort
gavs åt sködefolket till smörgås.

På Tichala gård bjöds sködemiddag
åt alla underhavare, som deltagit i skörden och
änna hålles sködedans.

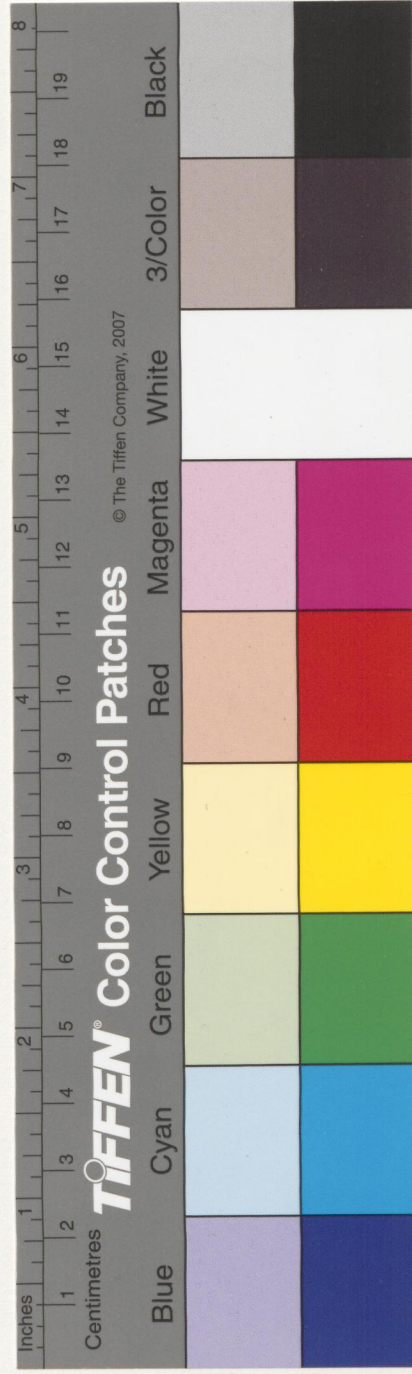
(öft. ö. f.)

Vid en skördtälko skulle det vara
frukost, middag och kvällsvard åt alla som
arbetade utan betalning och på kvällen
dansades.

Kärlotsådan kom främst bland mat-
frätterna, sedan köttsoffa och köttstuvningen.



Handwritten text on a grid background, likely a ledger or account book. The text is written in a cursive script, possibly German or Dutch, and is oriented vertically. The page is numbered "371" in the top right corner.



(Sköddtalko.)

Före talkon byggde man starkt öl.

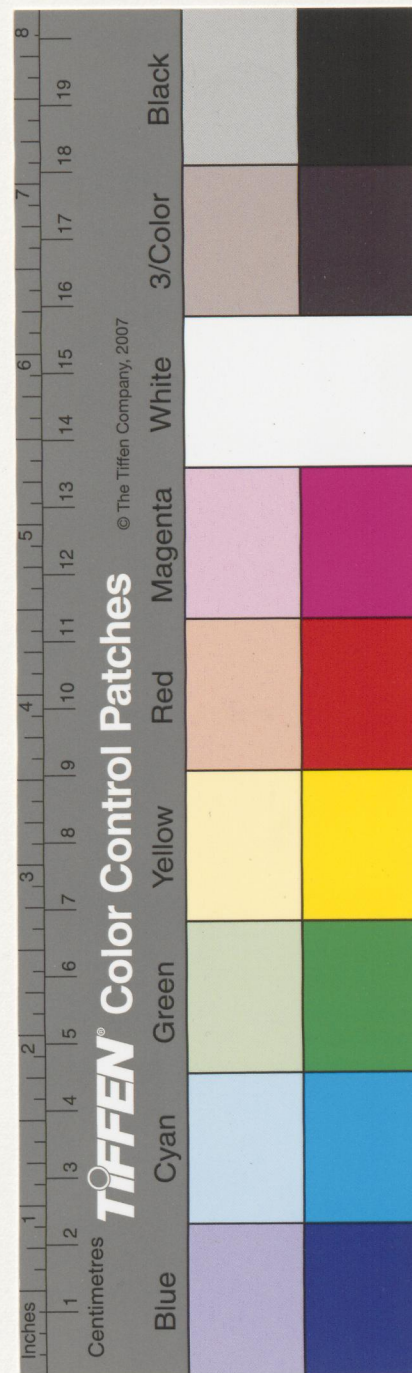
(Öft. f. s.)

Vid sköddetalko skulle det vara spelman
med på åkern och på kvällen dansades.

"Brütantalko", "spinnantalko" och "sködd-
talko" voro vanliga i pagesmannens barndom.

(Öft. K. S. E.)

38 (3)



Vardagomat.

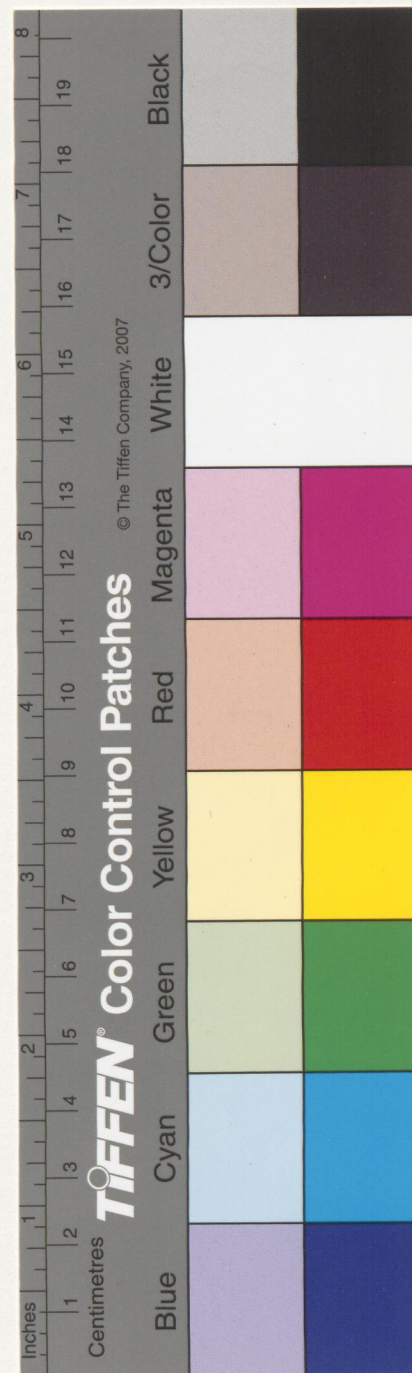
"Kroppsa"

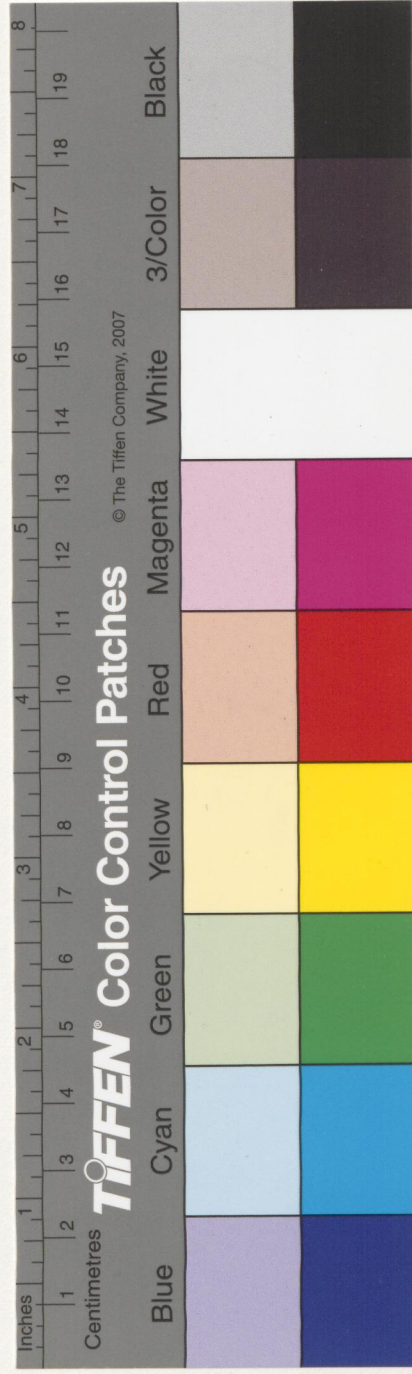
39(1)
Sjundeå.
Eft. A. S. G.

Ääskskivor byntes i en stekpanna och över-
dem hälltes en smet av vatten, rågnjöl och salt,
så att pannan blev fylld till bräddarna. "Kroppsa"
gräddades i svag ugnsvärme.

Kalakukko

Surdeg kavlades ut helt tunn och på
den ena hälften radades rimsaltad strö-
ming, ~~av~~ vilken man pensat och skurit bu-
vudet och stjärtfenan bort. Den andra hälften
av degen höjdes över och kakan böjdes upp,
så att den hölls samman. Den gräddades till
sist efter en brödbakning.





(vardagsmat)

46(2).

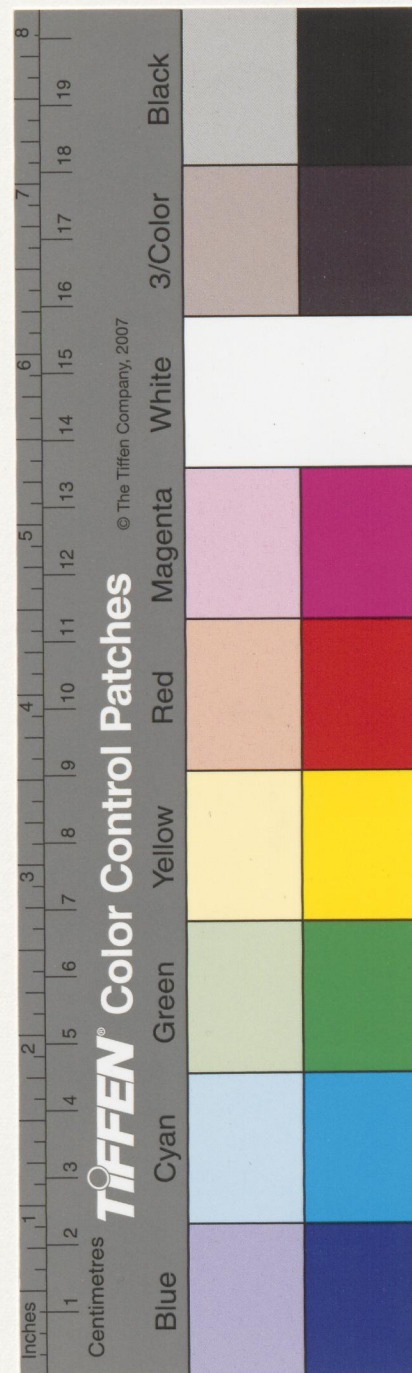
Fläskpannkaka.

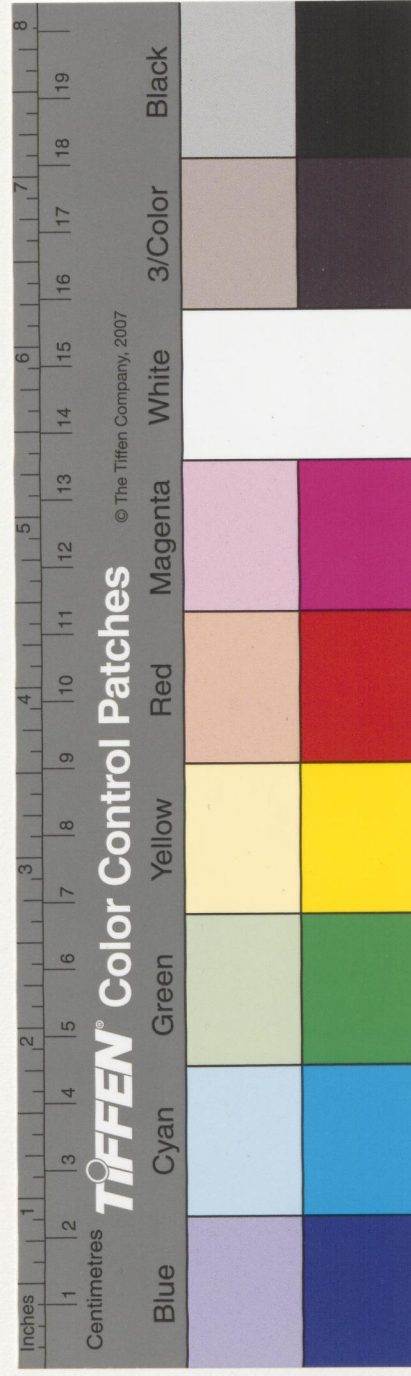
Fläsk skars i små tärningar och bryntes samt likaså kokad kall potatis. Ägg vispades och tillblandades jämte mjölk, varpå blandningen hölls i en stekpanna. Pannkakan gräddades i svag ugnsvärme.

Potatisgröt.

Potatis skalades och kokades mjuka samt stöttes till mos. Vatten tillsjädades och då detta kokade upp, rördes rågmjöl. Gröten klappades och bearbetades väl, om den skulle bli god. Strax innan grytan lyftes av elden saltades gröten, som äts med surmjölk eller kärnmjölk men även med smöröga uti.

(Eft. A.P.)





(Lardagsmat)

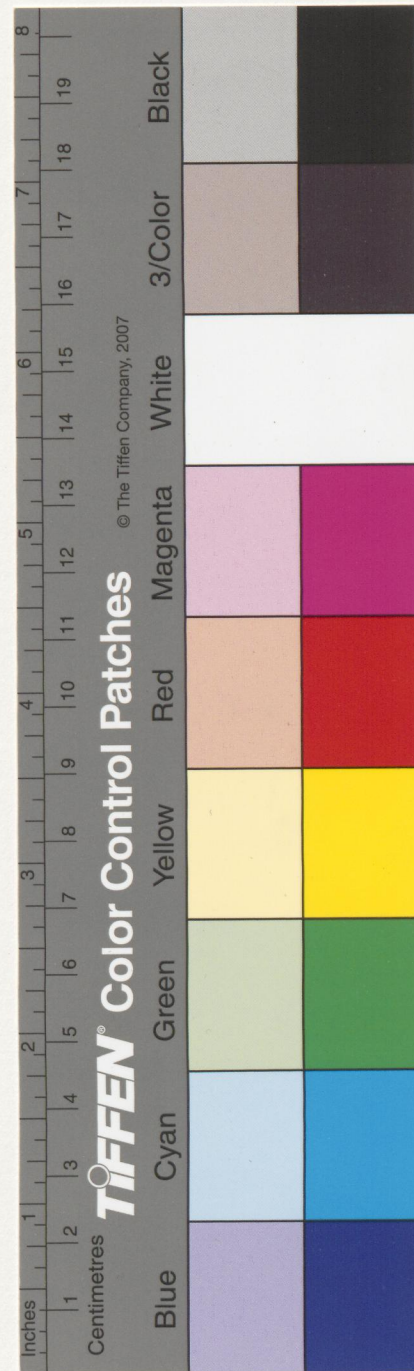
Mjölgröt

41(3)

Var allmän i Sjundeå. Den kokades oftare än potatisgröt och äts som denna med surmjölk eller med smöröga uti, även med sötmjölk. Di en Sjundeåbo ville "skälla" på en Ingåbo, sade han "Far him ti Ingå och åt potatisgröt." Det hette nämligen, att man i Ingå åt mycket potatisgröt.

Målarna äro kända för att vara krångliga med maten, de mest fruktade av alla hantverkare. Sjundeåvärdinnan sade, då hon hade rågmjölsgröt till kvällsvard. "Ät nu målarn den ä' så go'." Men målaren, som ansåg det vara för simpel mat åt en hantverkare svarade: "Jo tack, gröten är god, men jag äter den inte."

(H. F. T.)



42 (4)

(Vardagsmat)

Strömmingspiråg

Tid bakning passade man på och gräddade strömmingspiråg. Surdeg bakades ut till ett tunnt bröd. På ena hälften av detta radades salt, pensad och fläckt strömming. Den andra hälften veks över och kanten fastsmetades och krusades med tummen.

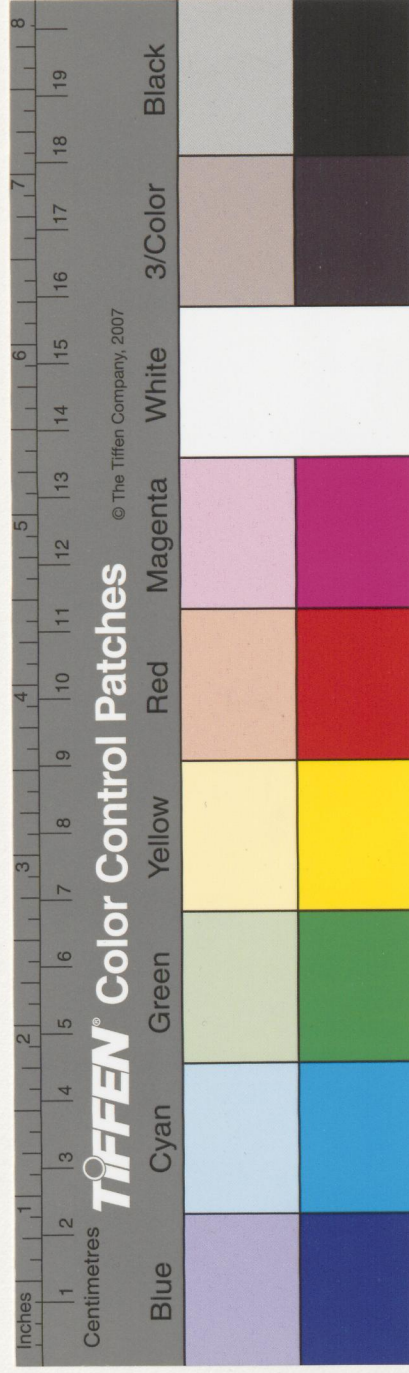
I kårrotslådan

Som även kunde gräddas i vardagslag åtminstone i bryd arbetstid lades fläsktärningar, vilket man icke gjorde i kårrotslådan. Kårrotslådan skulle gräddas i "långsamt bad" (jämn, ej för het ugnsvärme). Då sötnade lådan väl.

Numera tillsätter man ägg, skorpamulor och mjölk. Därför har lådan nu lysare färg.
(Eft. J. S.)



(H. 4. 2.)
 Ich habe den Namen der Pflanze
 in der Natur beobachtet. Sie ist
 eine kleine Pflanze mit
 blauen Blüten. Sie wächst
 in den Gärten. Sie ist
 eine sehr schöne Pflanze.
 Ich habe sie in der Natur
 beobachtet. Sie ist eine
 kleine Pflanze mit blauen
 Blüten. Sie wächst in den
 Gärten. Sie ist eine sehr
 schöne Pflanze.



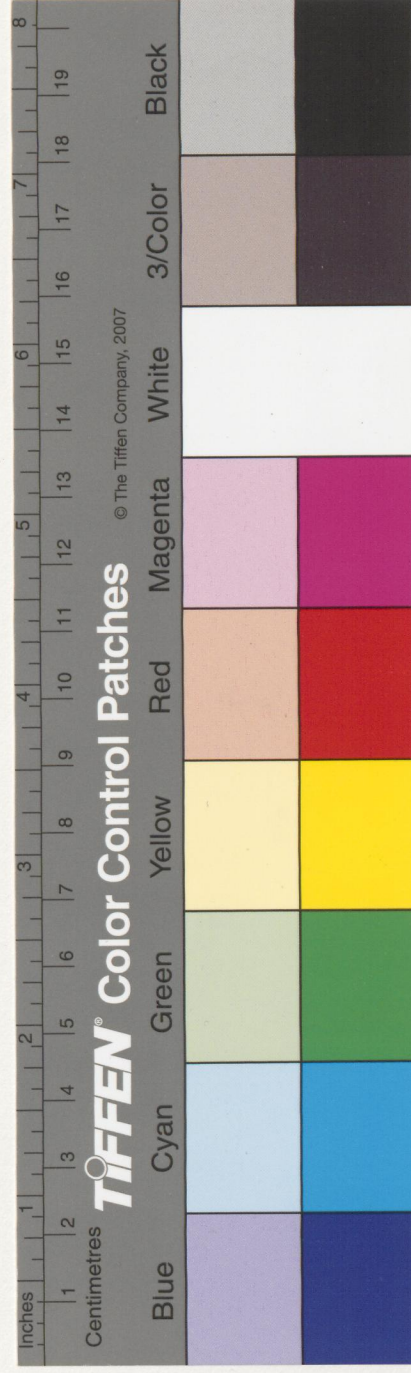
43 (5)

(Vardagsmat)

"Pepere" (barn Gott) var även här barnens frö-
tjäsning liksom i Esbo. Blåbär krossades
"söndertrattades" och rågmjöl irördes. Stun-
dom kunde man hålla litet sirap i frö an
det skulle bli riktigt sött och gott.

(tfl. 28. 7. 5.) (tfl. 7. 5.)





Valborgsmäss.

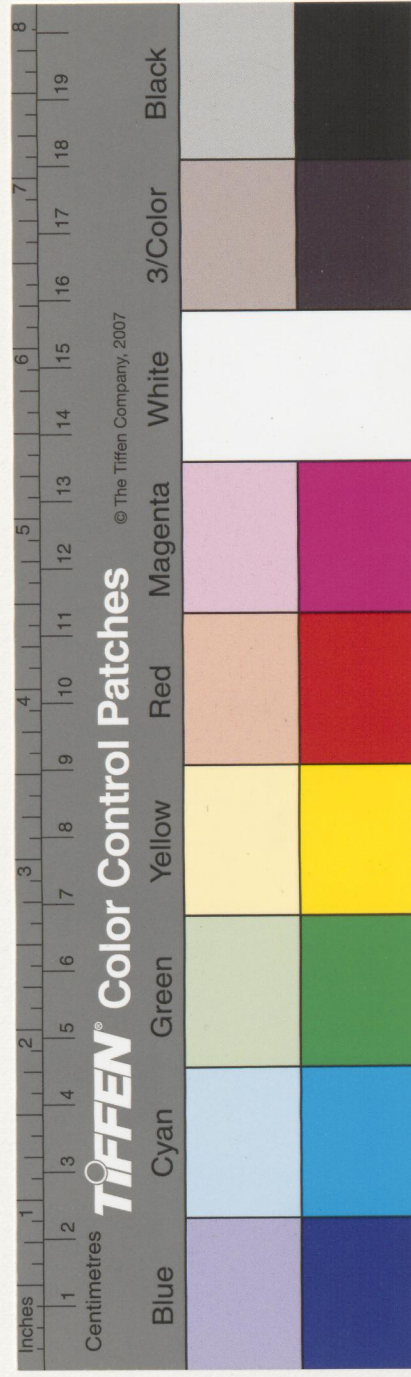
44.
Sjundeå.
Eft. 8. F.

Merma och "björkja", björksav, hörde till Valborgsmäss. Då saven steg om våren, tappades den, kokades och fylldes i flaskor.

Valborgsmässaftonen tillbragte ungdomen på något högt berg, där ett bål av fiskor tändes. Där dansades och stundom förkom traktering av kaffe och brännvin.

I sagesmannens barndom kläddes man majstäng, en enkel barkad stam med sex, sju träslår eller rår. I toppen hade man en vimpel och råna kläddes med girlander och granna blommor av papper. Efter 1880 torde det inte prestas majstäng i Pichala. Alla i gården bjödas på kaffe och brännvin och därefter





(Talborgsmäss)

4/5 (2)

dansade man kring stängen

På Pichala gård och även på Svidja åt
man menma första maj. Detta bruk var
utbrett i trakten runt om.

(öft. E. T.)

