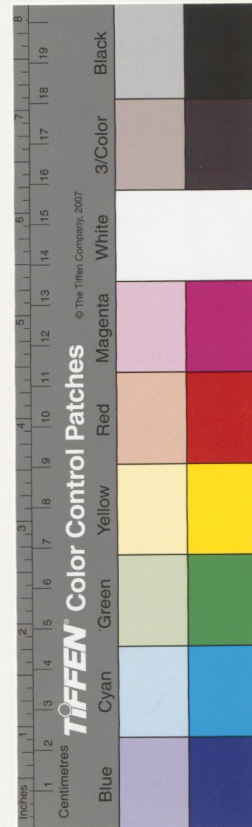


Stip. 3000 m. 429. SLP 434 6

Förteckning över uppteckningar i Degerby.

Barnvård sid 1	Särskilda sid. 31
Regnering sid. 2	<u>Degerby</u> sid. 32
Briggen sid. 4	Uppställningar av
Skidberedning sid. 9	Andersson. Viri Peters.
Byggnad sid. 16	Myllbuckhållning " 36
Fisk sid. 24	Västas sk. andst. " 40
Ful " 26	Fisk " 44
Kalaset " 27	Skallspina " 50
Ljus " 28	Staket " 51
	Talka " 55-56

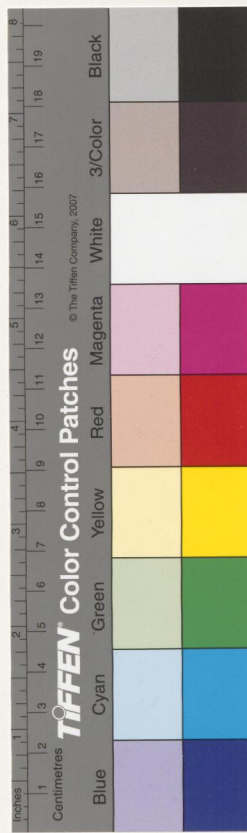


Förteckning över uppteckningar i Degerby.

Barnsöl sid 1.	Läsförhör sid. 31
Begravning sid 2.	Matorrdning " 32
Bryggd sid. 4	Midnattsmar " 35
Brodberedning sid. 9	Mjälkhusställning " 36
Brallop sid 16	Ordstar och anekdoter " 46
Fisk sid. 24	Park " 49
Ful " 26	Skattspäna " 50
Kalasmal " 27	Slakt " 51
Ljus " 30	Talko " 55-56



Förteckning		Förteckning	
År	Namn	År	Namn
1878	Parko	1878	Öfver
81	Stall	81	Stall
82	Stall	82	Stall
84	Park	84	Park
86	Stall	86	Stall
87	Stall	87	Stall
88	Stall	88	Stall
89	Stall	89	Stall
90	Stall	90	Stall
91	Stall	91	Stall
92	Stall	92	Stall
93	Stall	93	Stall
94	Stall	94	Stall
95	Stall	95	Stall
96	Stall	96	Stall
97	Stall	97	Stall
98	Stall	98	Stall
99	Stall	99	Stall
100	Stall	100	Stall



1.

Förteckning
över huvudsagesmän i Degerby.

Björkman, Edla, född 1857, kalaskark,
Strand.

Ekberg, Sofia Karolina, född 1855.

Fagerström, Amanda, född 1867, torpsum-
ma, Fagurkulla, Rädhåla

Fimberg, Ida, född 1864, muraranka,
kalaskark.

Flytström, Augusta, Emilia, född 1860,
Haga Rädhåla.

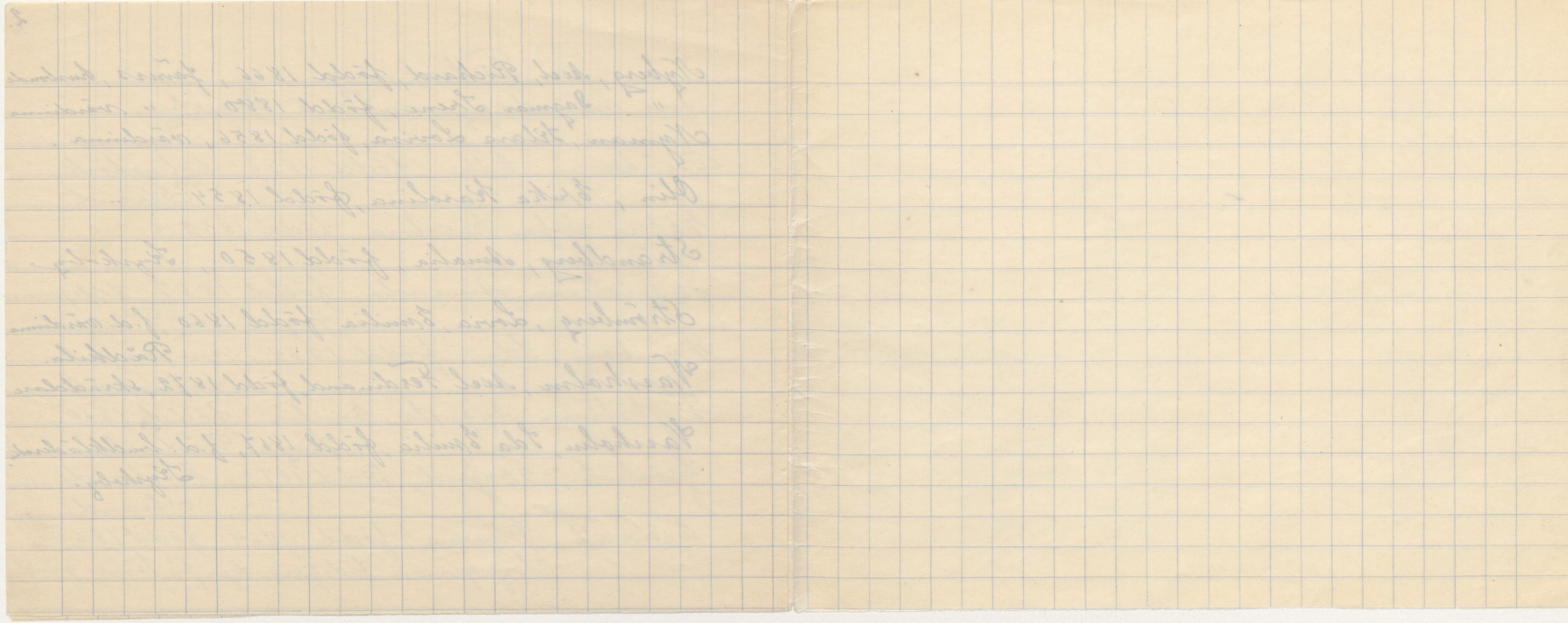
Grönholm, Brunfrid, född 1879, husbonde,
Strand.

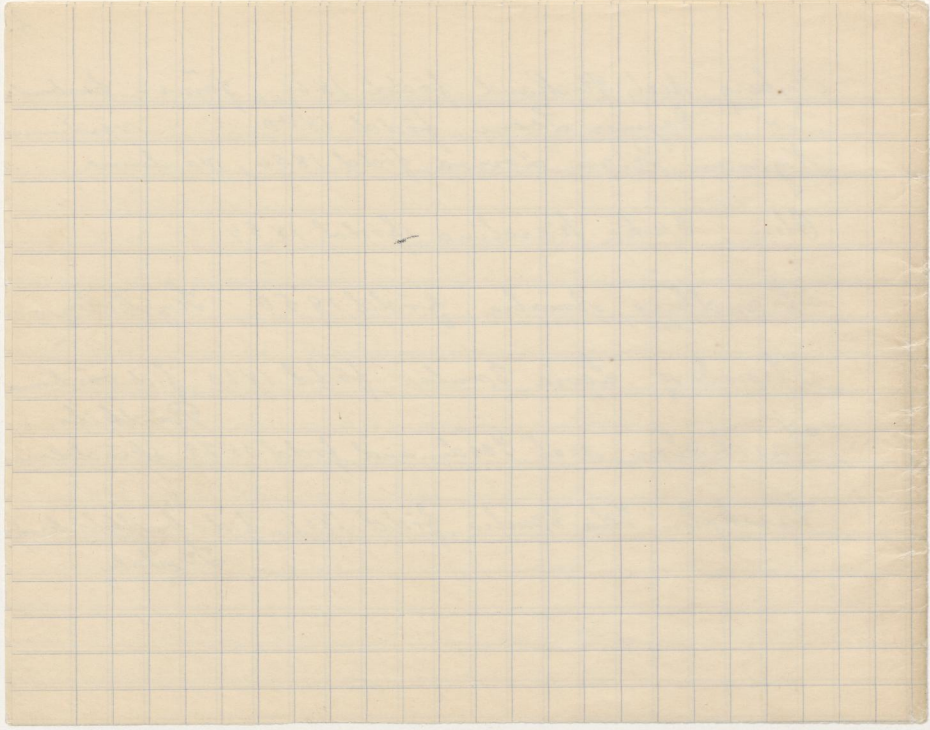
Grönvall, Johanna, född 1864, född 1864,
torpsqumma, tidigare de ja på järns gård



Nyberg, Axel, Richard, född 1866, Jämsers, husbonde
 " Dagmar Irene, född 1880, " värdisma
 Nyman, Hilara Lovisa, född 1856, värdisma.
 Olin, Erika Karolina, född 1854 "
 Strandberg, Amalia, född 1850, Lyckoby
 Strömberg, Lovia, Emilia född 1860, f.d. värdisma
 Räckhila.
 Warsholm, Axel Ferdinand, född 1872, skräddare
 Warsholm, Ida Emilia, född 1867, f.d. huskläderst.
 Lyckoby.







Begravning.

2 (1)
Degerby (Kyl.)
öft. A.F.

Sagesmannen var 8 år, då gamla Strandarn dog (husbonden på Strand gård), men hon mindes ändå väl, att man haft kock från staden till begravningen. Eruu hon var bara barnet fick hon ändå ett glas vin och blev yr i huvudet.

På senare begravningar bjöd man vanlig kalasmat, om sommaren färsk gädda, om vintern stek, samt sötsoffa med plommon och sockerkaka. På fattigare ställen utgjorde pannkaka med plommonkräm deserten.

Före maten bjöds på en begravning kaffe med krans, sockerbröd och hyöthorn samt ett glas vin. För den avlidne utbragtes alltid en skål.

Likkistorna köpte man i Degerby ofta



3(2)

(Begravning)
 åt sig själva på frihand. Gamle Strandarn
 hade kistan på vinden färdig med svep-
 ningen uti. Likaså Strandbergskan och
 gubben hennes. Sagesmannen hade hört, att
 H. o. m. en gunna, som hade kistan färdig
 på vinden, använde denna som förvarings-
 ställe för söturlimparna.

Kistan skulle stå färdig, så att
 man vid hädanlykten skulle "ligga mel-
 lan torra bräden".

Gubben Grönberg, som hade släk-
 tingar i Petersburg, fick svepningen däri-
 från. Kistan lät han "laga" i Degerby.



Bryggd.
484

4 (1)
Degerby (Nyl.)
Bgt. G. B.

Hembryggt öl skulle det åtminstone
vara till jul och skörden. Alla bönder hade
humlegärdar för och småbyggarna med.

Maltbarten eldades ungefär efter pota-
tisupptagningen och maltet förvarades i en
liten avdelad lår, som kallades "standlår".

Genom ett grovt säll siktades det
fina av maltet bort. Detta sparades till
mamma. Av det grova maltet bryggdes öl.

I en stor järngröta fylldes vatten och
maltet lades i det kalla vattnet jämte humla.
På 30 liter vatten tog man cirka 3-4 kg
malt och ett par nävar humla. Då bland-
ningen kokade upp, rörde man i grötan med
en lång träsko. Det var stor fara för att
det skulle vidbrännas och då hade hela



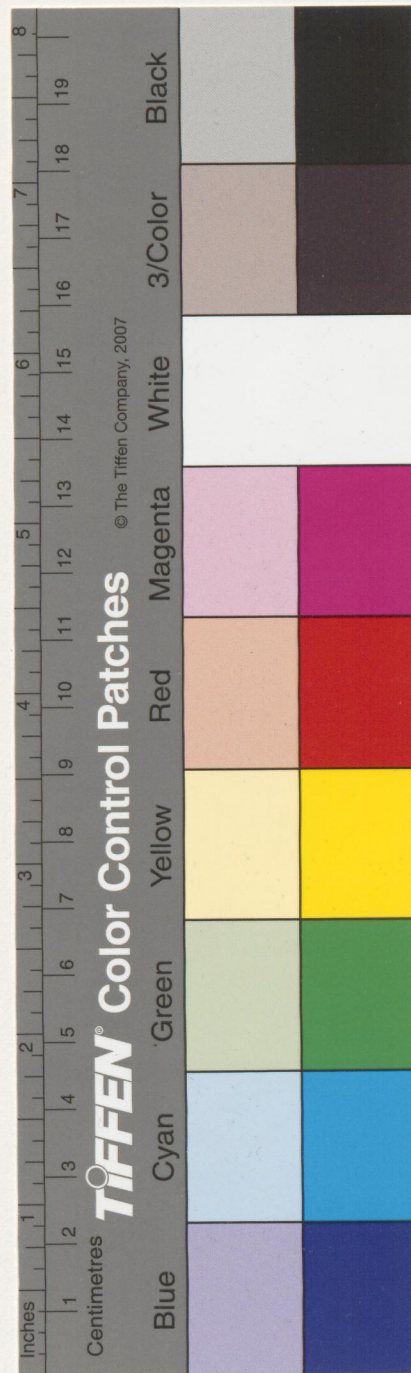
5(2)

(Bryggd.)

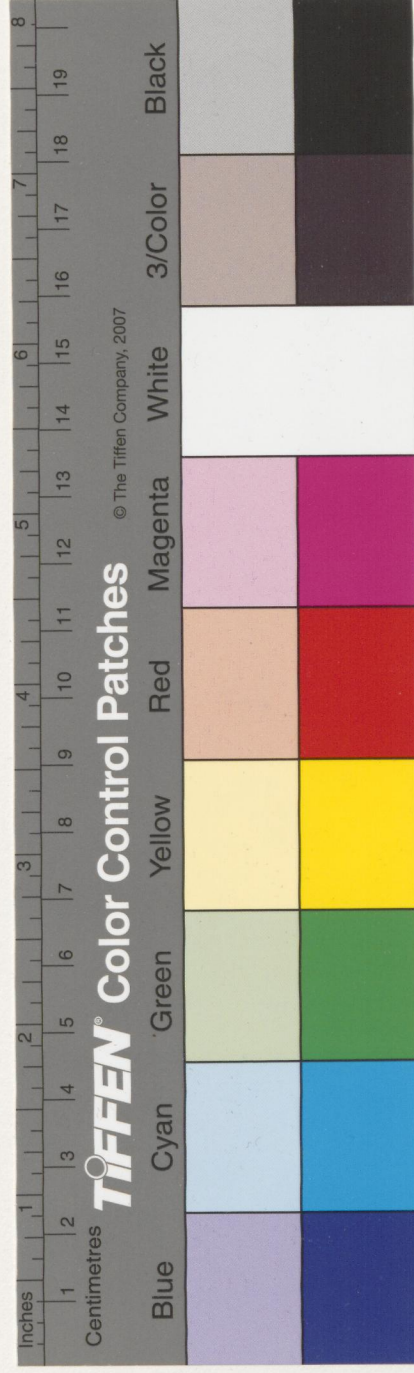
bryggden varit skänd. Värdiman själv skötte därför gärna omröringen.

Önris lades under tiden i "rästau", som ställdes något snett med en så som underlag. Den ställdes snett därför att bryggden skulle kunna rinna ut genom hålet i ena laggen. Önriset gav bättre smak åt ölet och det fick gärna vara bär på kvistarna.

Den kokta blandningen östes ur grytan över önriset, silade sig genom önriset och hålet i laggen av rästau ned i sän. Maltet och humlen stannade i önriset. Ölet i sän späddes nu ut med ljumt vatten. Då detta svalnat så att det var ljumt som myssmjölkad mjölk, tillsattes jästhumlen i sän. Denna hade man



Handwritten text on a grid background, likely a manuscript or document. The text is written in a cursive script and is mirrored across the grid lines. The text is written in a cursive script and is mirrored across the grid lines. The text is written in a cursive script and is mirrored across the grid lines.



6 (3)

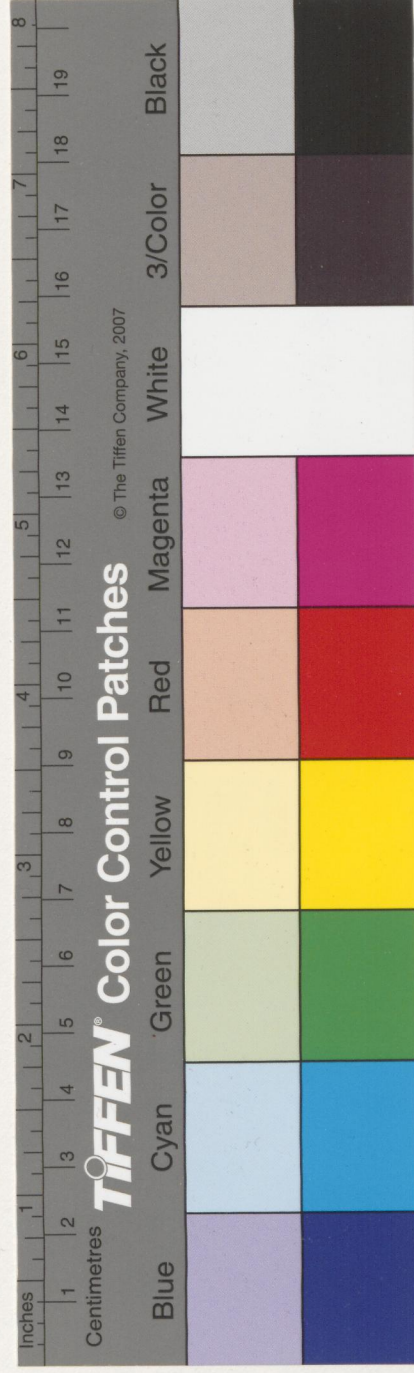
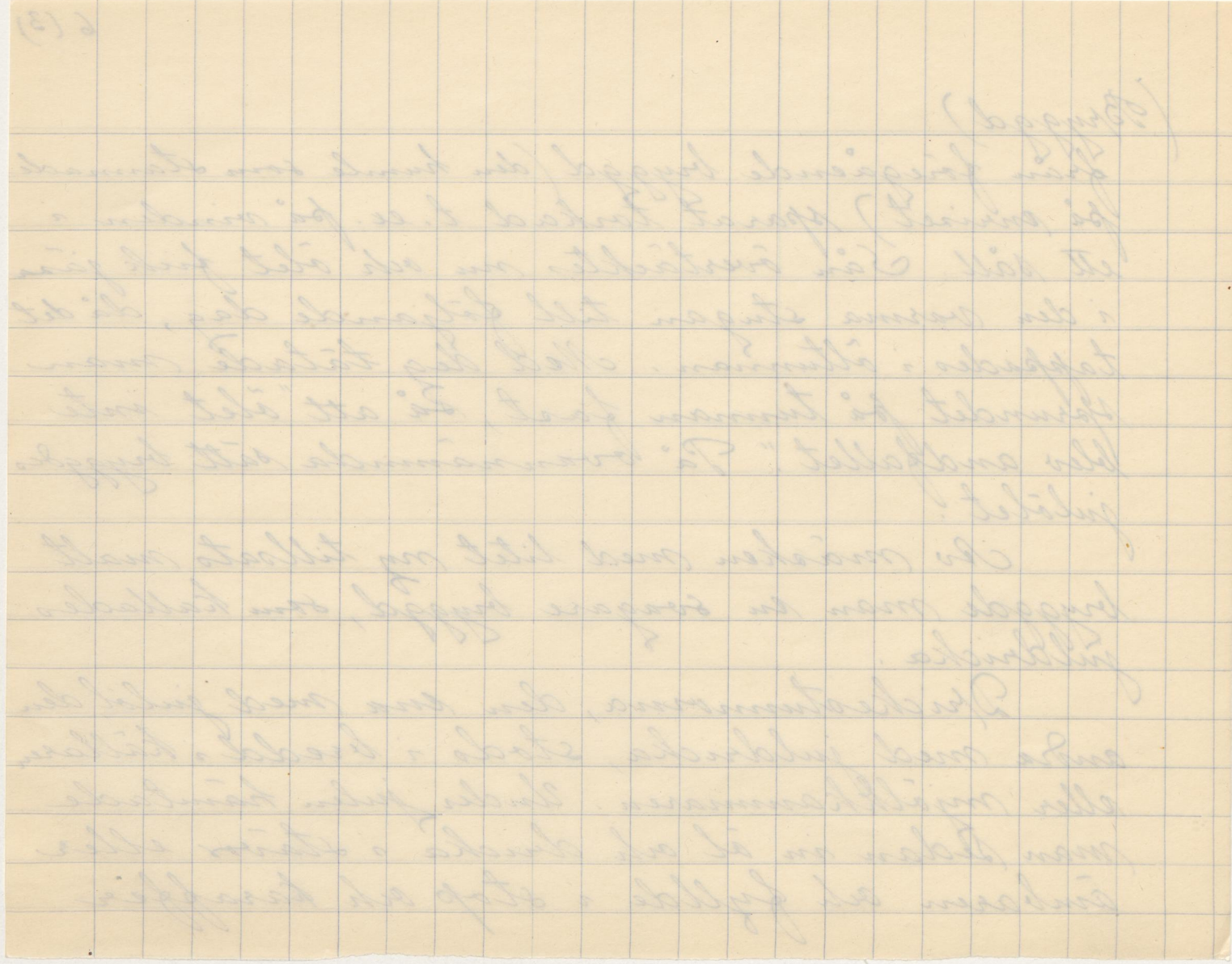
(Bryggd)

från föregående bryggd (den humle som stannade på enriset) sparad torkad t. ex. på vinden i ett säll. Sån övertäcktes nu och ölet fick jäsa i den varma stugan till följande dag, då det tappades i öltunnan. Med äg tätade man sprundet på tunnan fast, så att "ölet inte blev andfallet." På ovannämnda sätt bryggdes julölet.

Av mäsken med litet ny tillsats malt bryggde man en soagare bryggd, som kallades juldricka.

Drickestunnorna, den ena med julöl, den andra med juldricka, stodo i bredd i källaren eller mjölkhammaren. Under julen hämtade man sedan in öl och dricka i stävor eller ämbaren och fyllde i stop och karaffer





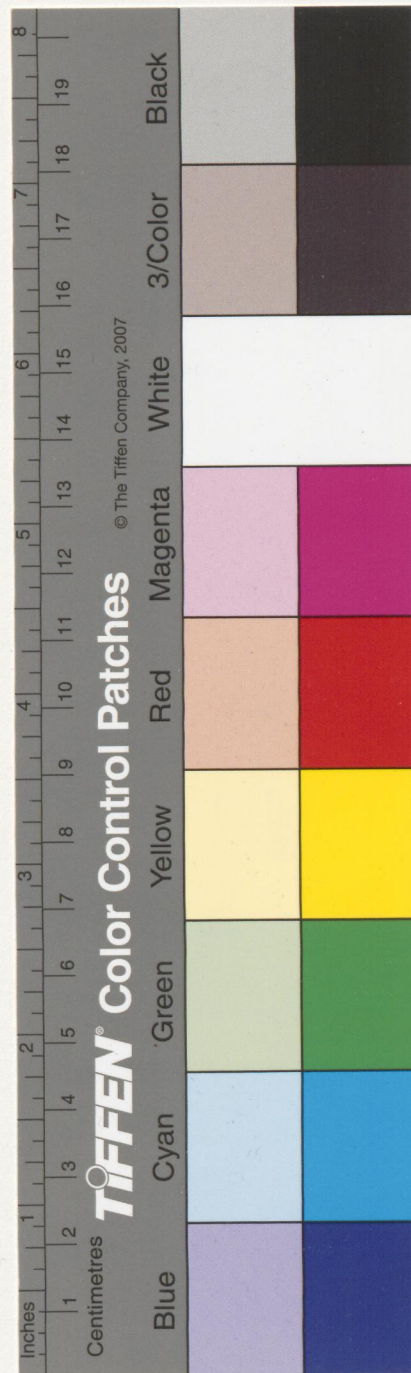
7 (4)

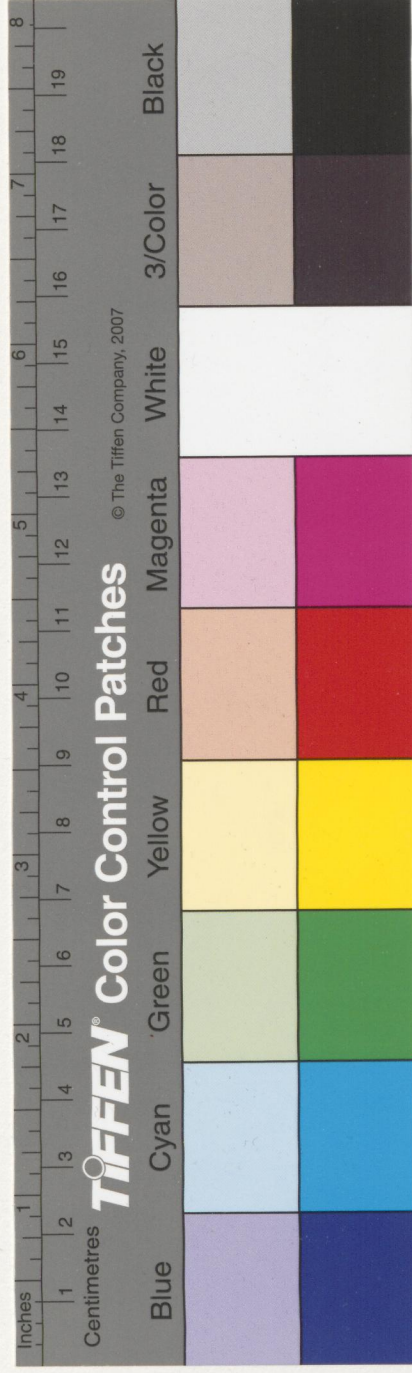
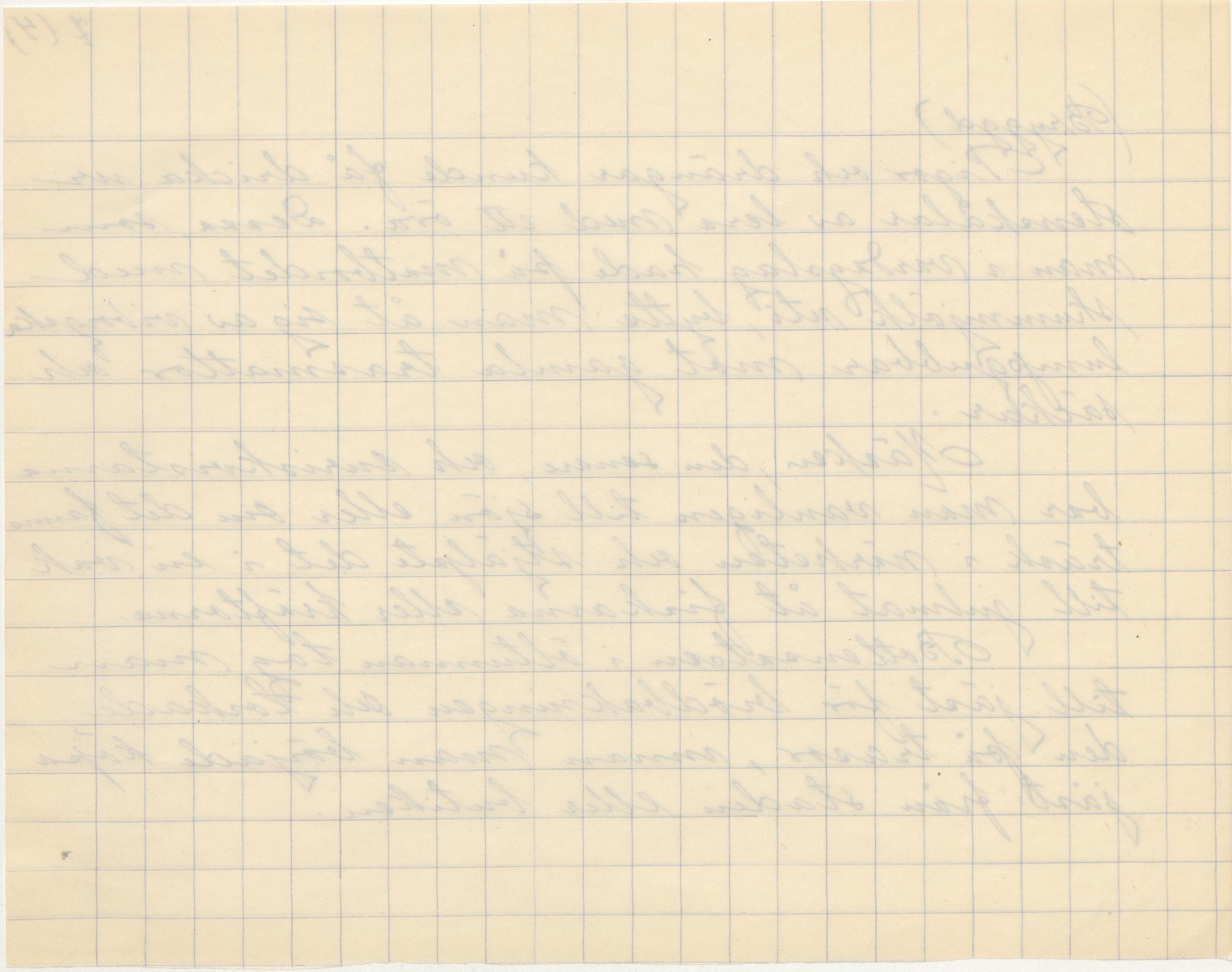
(Bryggd)

Pigor och drängar kunde få dricka ur stensålar av lera med ett öra. Dessa, som man i vardagslag hade på matbordet med skummjolk uti, bytte man åt sig av vrborgska lumpgubbar mot gamla trasmattor och säckar.

Näskan, den senare, och kuriskvistarna bar man vanligen till sjön eller om det fanns träsk i närheten och stjälpte det i en vak till julmat åt fiskarna eller kräftorna.

Bottensåtoen i åltunnan tog man till jäst för brödbakningen och korkade den på trasor, innan man började köpa jäst från staden eller butiken.



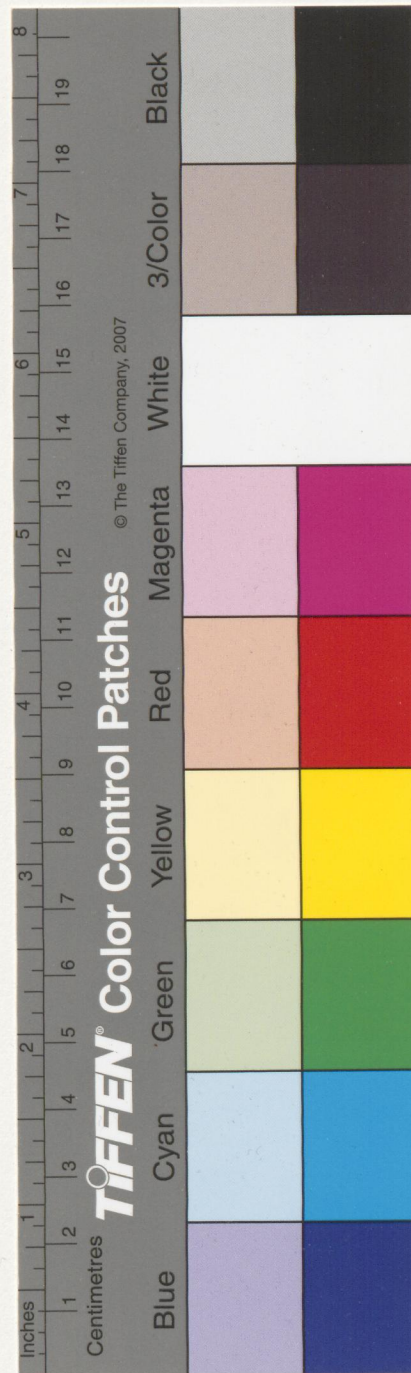


(Bryggd)

I Degerby byggde man för femtio år sedan
äl till jul, påsk, midsommar och skörde-
tiden samt till kalas i gården såsom
bröllop, barnsöl och läsförhör.

(Eft. A. F.)

8(5)



Brödberedning.

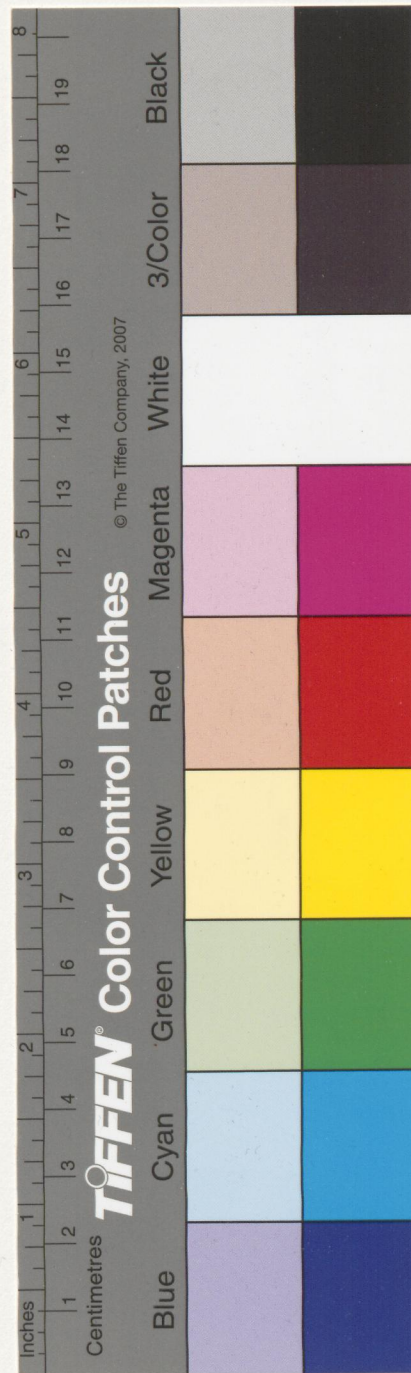
9(1)

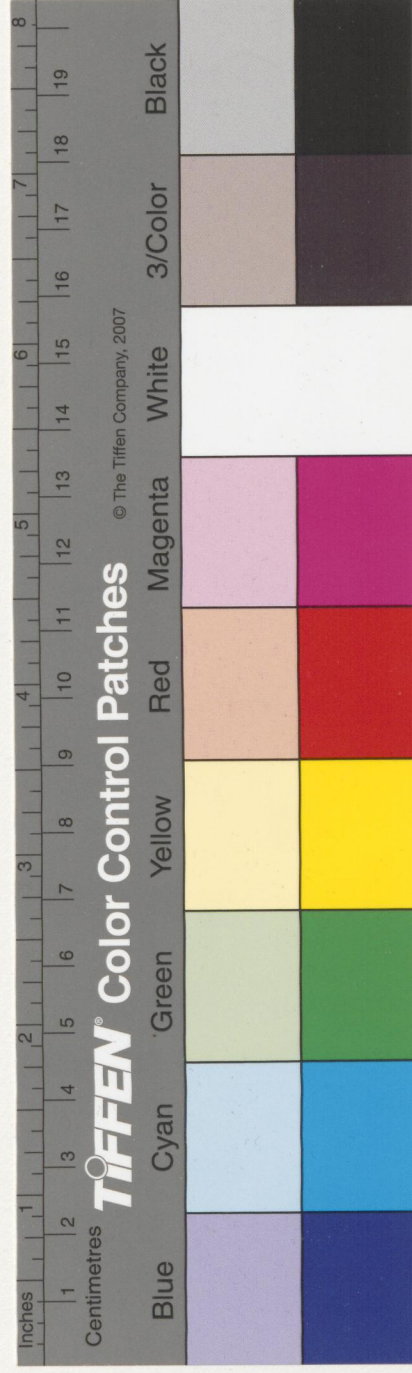
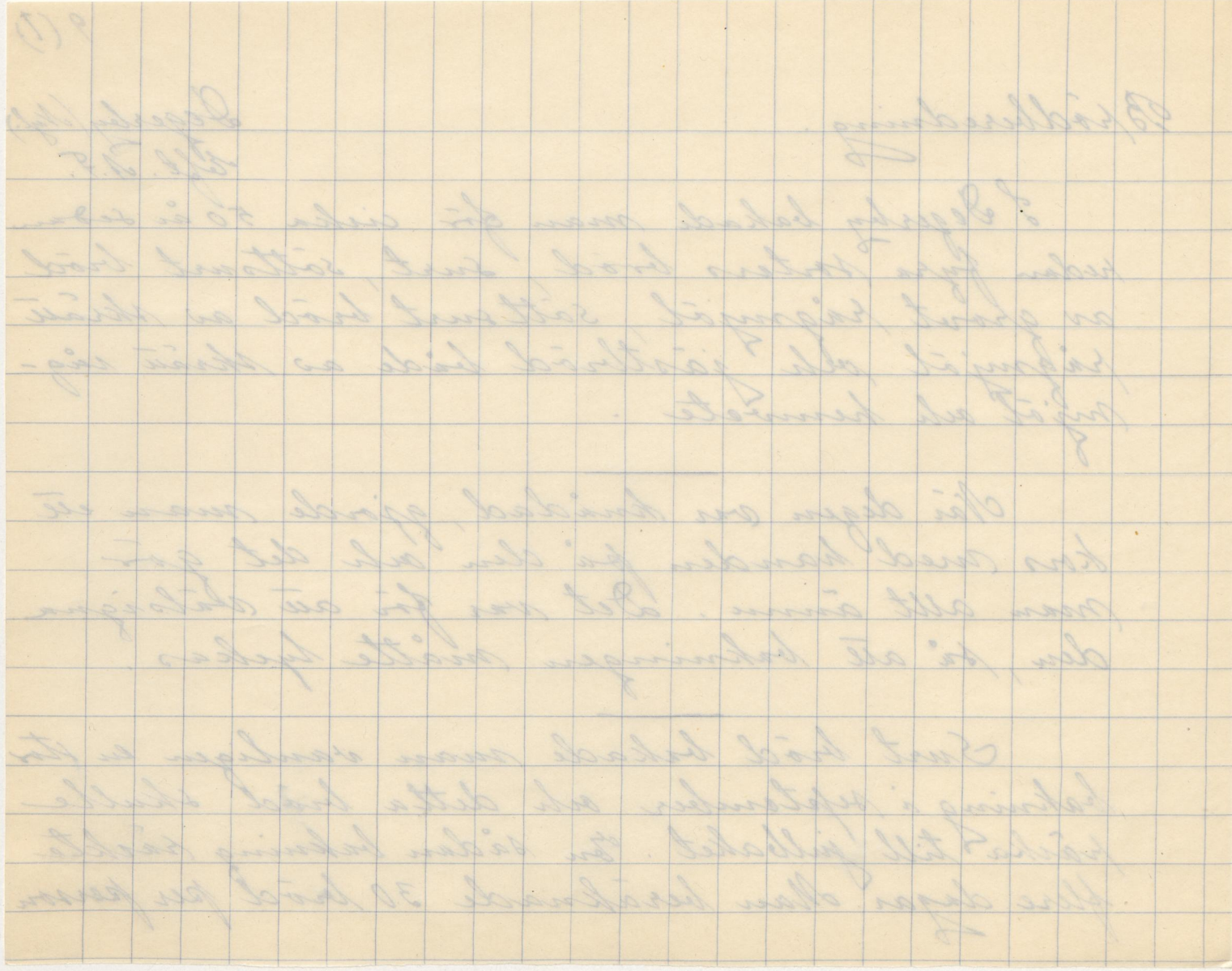
Degerby (Nyl.)
Eft. N.F.

I Degerby bakade man för cirka 50 år sedan
redan fyra sorters bröd, surt, sött surt bröd
av grovt rågmjöl, sött surt bröd av skräu
rågmjöl och jästbröd både av skräu råg-
mjöl och henvete.

När degen var knådad, gjorde man ett
kors med handen på den och det gör
man allt ännu. Det var för att välsigna
den, så att bakningen måtte lyckas.

Surt bröd bakade man vanligen en stor
bakning i september och detta bröd skulle
räcka till julbaket. En sådan bakning räckte
flere dagar. Man beräknade 30 bröd per person





10(2)

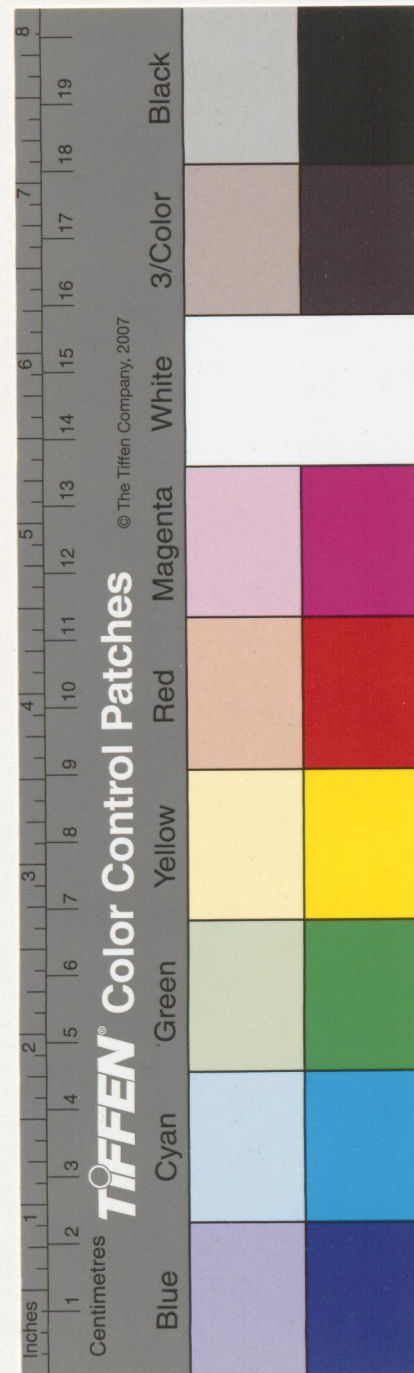
(Brödberedning)

i gården. En gård med 8 personer bakades
Sälunda 240 bröd.

Jästbröd bakade man till högtider och
brädd arbetstid. "Man slog i väggen någon
tumma", hette det då man hastigt ville baka
jästbröd till en högtid. Man tröskade då
inte utan slog kärven i logväggen, så att
kornen fölls ur.

I sagesmannens ungdom var vårre
ej i bruk utan höstrete. Detta ville dock
inte gå på Degerby jordarna, emedan det
fordrar mera torjor.

Bagarbröd köpte man i Pellas handel
i Kyrkobyn. Barn skickades till butiken efter
"halvsulor", som kostade 8 penni paret.



Brödberedning. (forts.)

11 (3)
Degerby (Hgl.)
Egl. G. B.

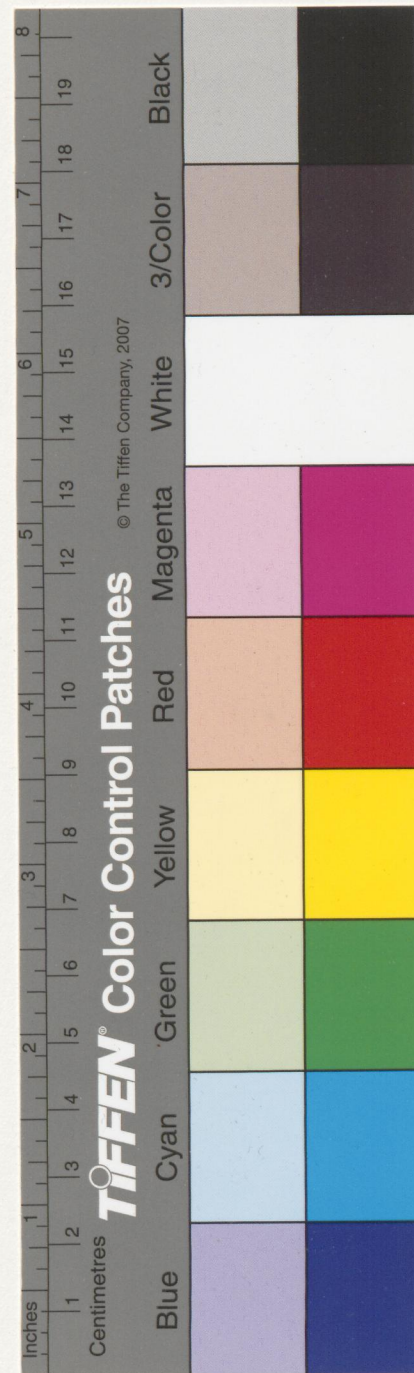
Man hade två stora bakningar om året,
en på sommaren och den andra till julen.
All säd maldes till Strand gård på en
vattenkvarn, som fanns i forsen vid Strand.

Bröden förvarades antingen på spett i
stugtak (surbröd) eller i "standllårar" (räg-
eller kornlårar eller toma lårar). Sött surbröden
förvarades alltid i "standlåren". Till
högtider bakades "sötturbullarna", som de
kallades här, dels av siktat och dels av
grovt rågmjöl och malt.

Söttbullar

I det sötsura brödet lade man kum-
min till kryddas.

Maltet lades i degtinen och på detta



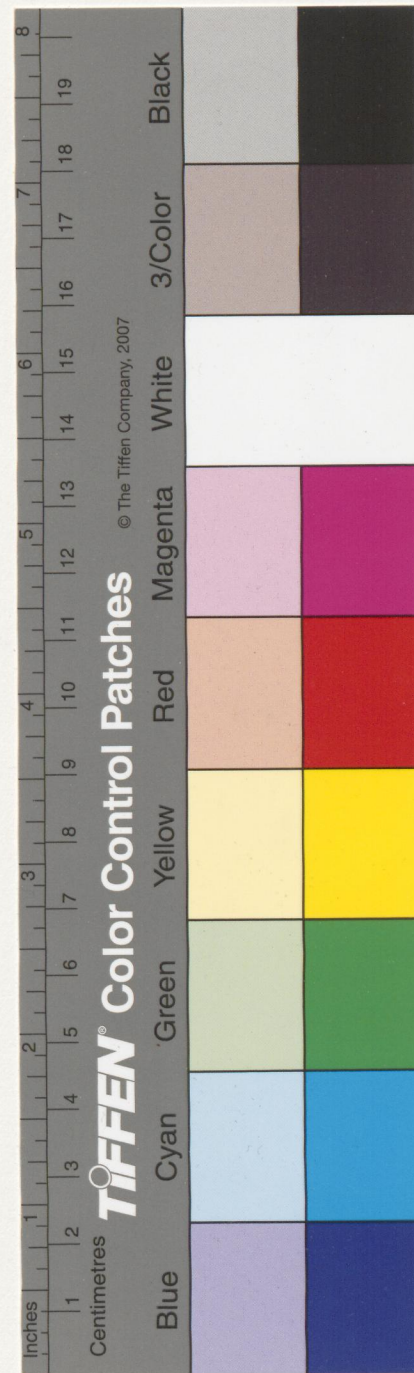


12(4)

(Brödberedning)

hålldes sjudande hett vatten. Mjöl irördes med kräcklan och ^{blagörningen} degen klappades duktigt. Mjöl ströddes nu på, därefter degen fick stå en halv timme för att den skulle sötna. Den ovannämnda proceduren upprepades, d. v. s. hett vatten tillspäckades, mjöl iblandades och degen klappades. Proceduren upprepades 4-5 gånger, tills degen sötnat och man erhölet det mätt deg man för tillfället önskade. Detta förfarande kallades "slå in ti sötsurbullos".

Degtinan lyftes därefter upp i spjula och här jälvurnade degen över natten. Stundom måste den stå längre, innan den blev lagom sur. Den knådades nu stadigt, hårdare än surbrödsdeg. Man knådade den ända tills händerna vitra och degfria lossnade ur degen, varpå man strödde litet mjöl på och lät den

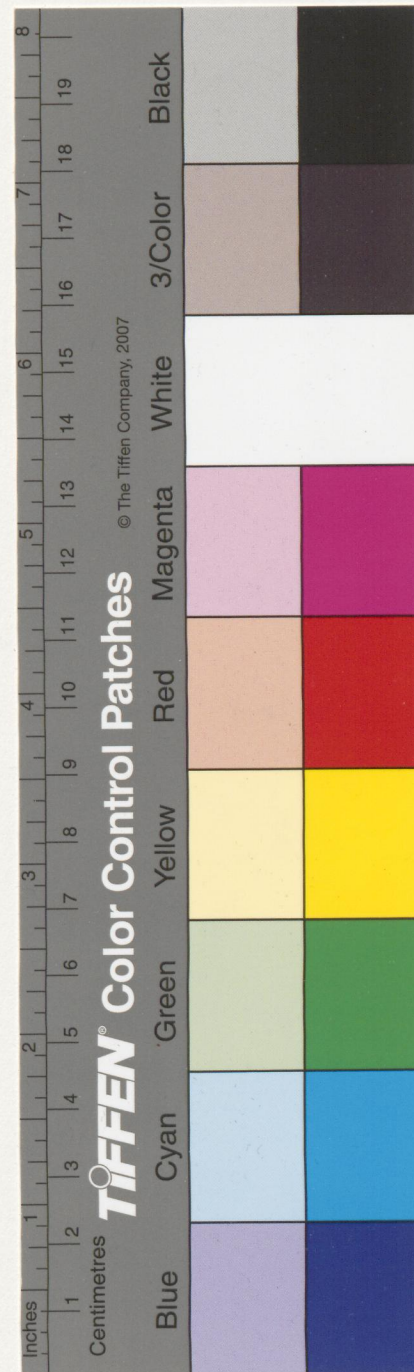


13 (5)

(Brödberedning)

ställd överhöjd och jäsa upp.

Med "brödspeken" ästes degen upp på bakbordet och ältades till en stor rulle, varpå man "änna". En skicklig bakerska slog med handen av rullen lagom stora bitar till en limpa. Man fick inte skära med kniven av degen, vilket betydde otur med bakningen. Man "änmade", d. v. s. formade degstyckena till runda bullar och bakade sedan ut dem till limpor. Dessa skulle bakas runda och släta, så att inga sprickor eller rennor, som kallas skorpare och bullar lämnades i ~~deg~~^{bullen}. Om en flicka gjorde det, fick hon ful gubbe. "En vackrare och slätare sätt surbulla desto vackrare man." Bullarna eller limporna radades, varefter de blevo färdiga på bakbräden, där de fingo jäsa upp. De naggades därefter

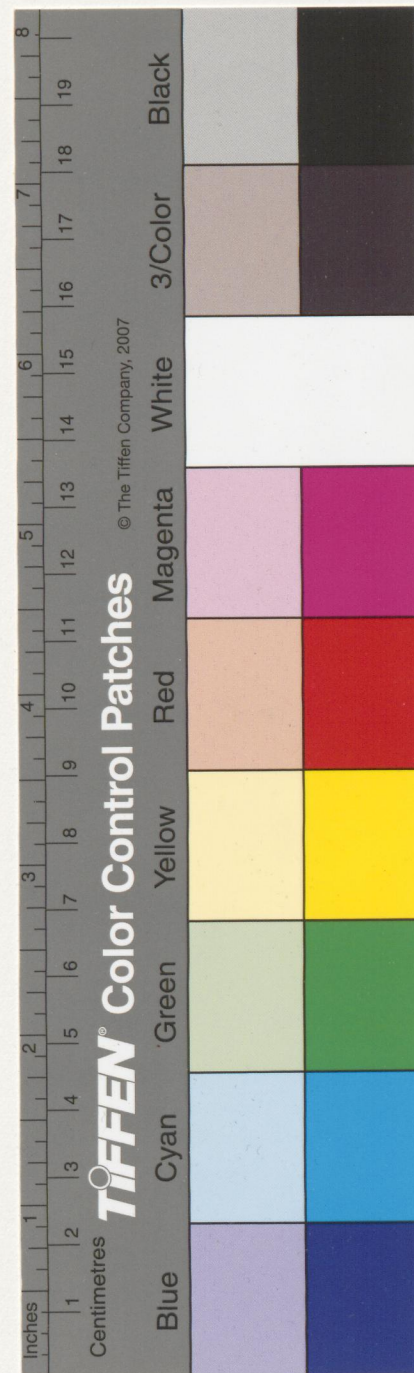


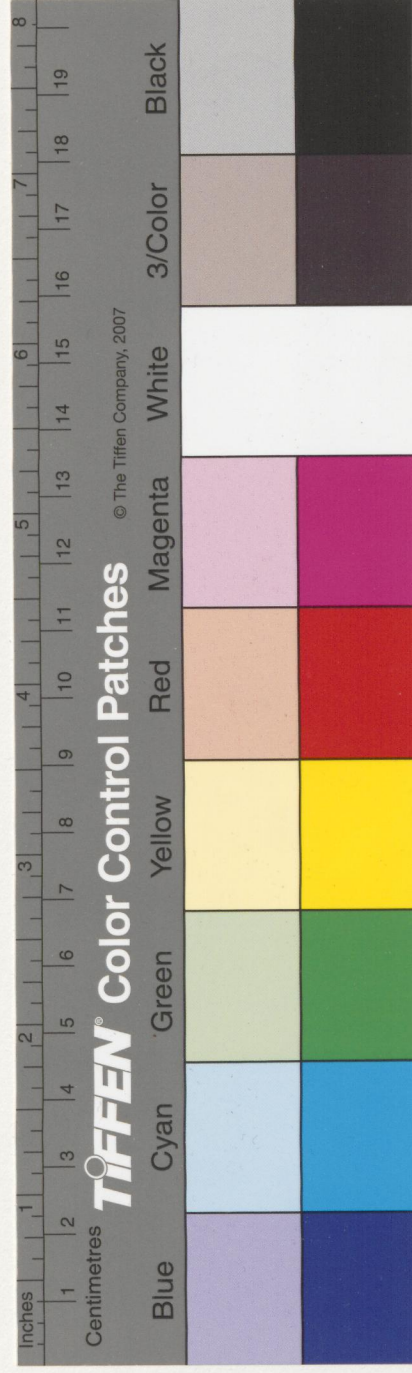
14 (6)

(Brödberedning)

med en Strumpsticka eller gaffel, smorde
med maltdricka eller sockervatten och buros
till brödspaden vid ugnen, i vilken de sköts in.
Vanligen använde man en hönsvinge att smörja
bröden med. Då dessa voro ljusbruna tog
man ut dem och smorde dem ännu en
gång, varpå de änyo sköts in i ugnen,
där de fingo gräddda mörkbruna. Efter
gräddningen täcktes bröden väl med
lakan, filter och täcken för att skarpan
på dem skulle bli mjuk eller som det hette
"för att värmen skall slå i dem."

"Söttsurbullarna" förvarades i sädes-
lärar vanligen. - En kvinna i Degerby säges
dock ha använt den färdiggjorda Lektro-
tan, som stod på vinden, till förvarings-
plats för dem. (Lft. 1. F.)





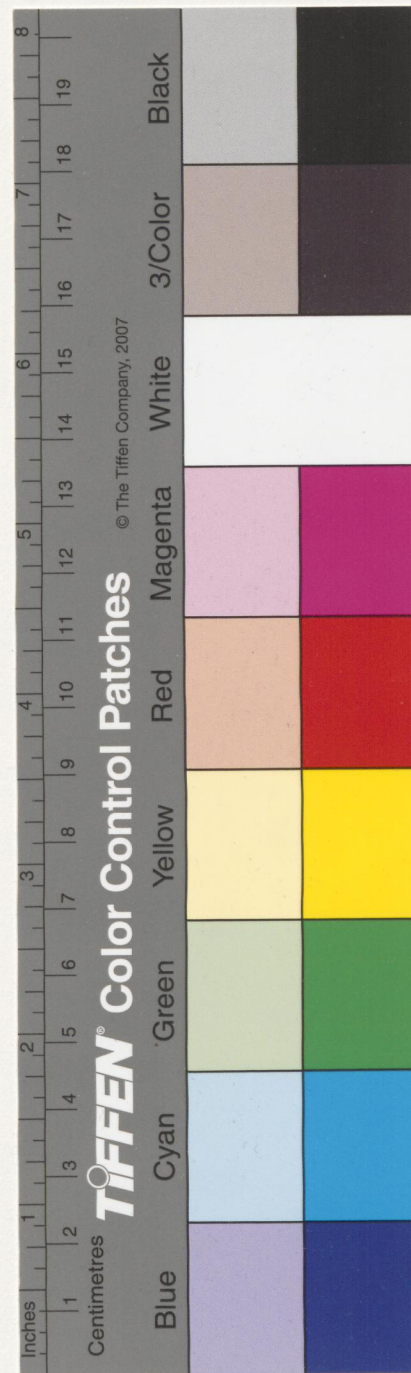
Bröllop.

16 (1)
Segerby (Nyl.)
Eft. B. B.

Ljådd, smör, ost och någon söturlimpa
och lagg fördes med till bröllopsgårdens av vär-
dinnorna. Det kallades "föring".

Från bröllopet kunde man även få "fö-
ring tillbaka". Enken åtminstone fick så
mycket mat med sig hem från bröllopet, att
hon kunde dela med sig åt sina vänner och
bekanta.

Efter bröllopsmiddagen bjöds kaffe utan
bröd och därpå vidtog dansen. Under denna
bjöds flere varv kaffe och te med krans och
skarpa eller sockerbröd samt åt karlarna
kaffe-knorrar och åt kvinnorna vin.





(Bröllop.)

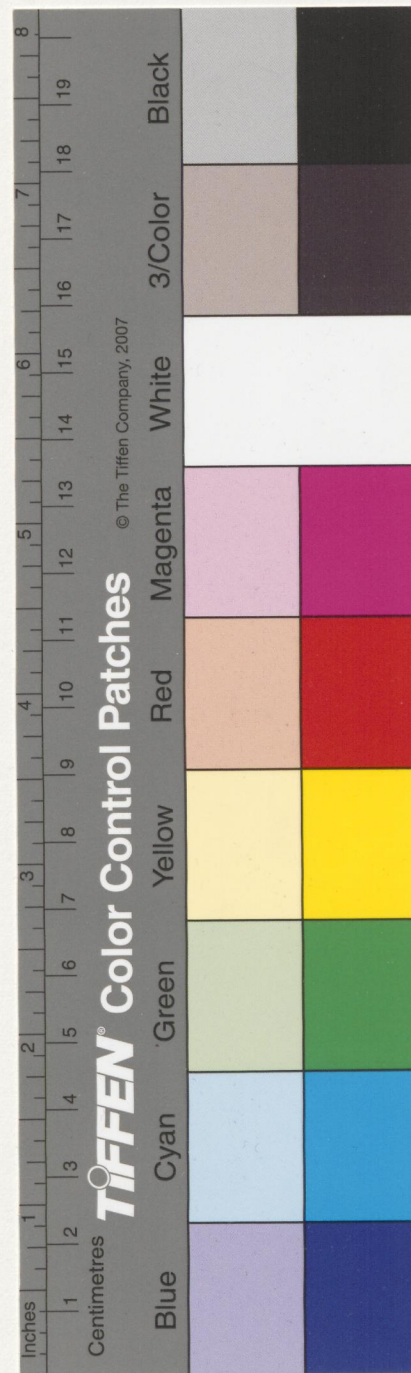
17 (2)

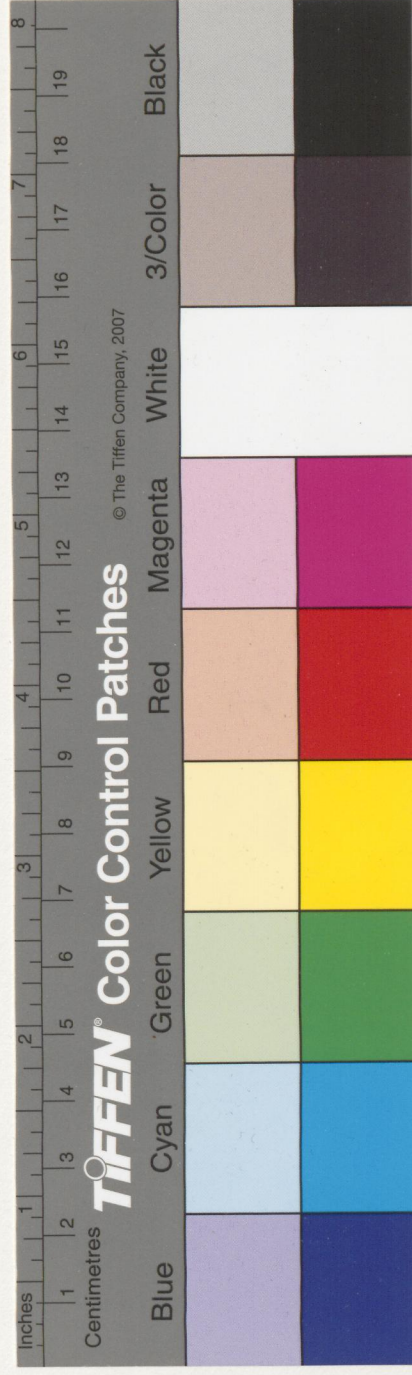
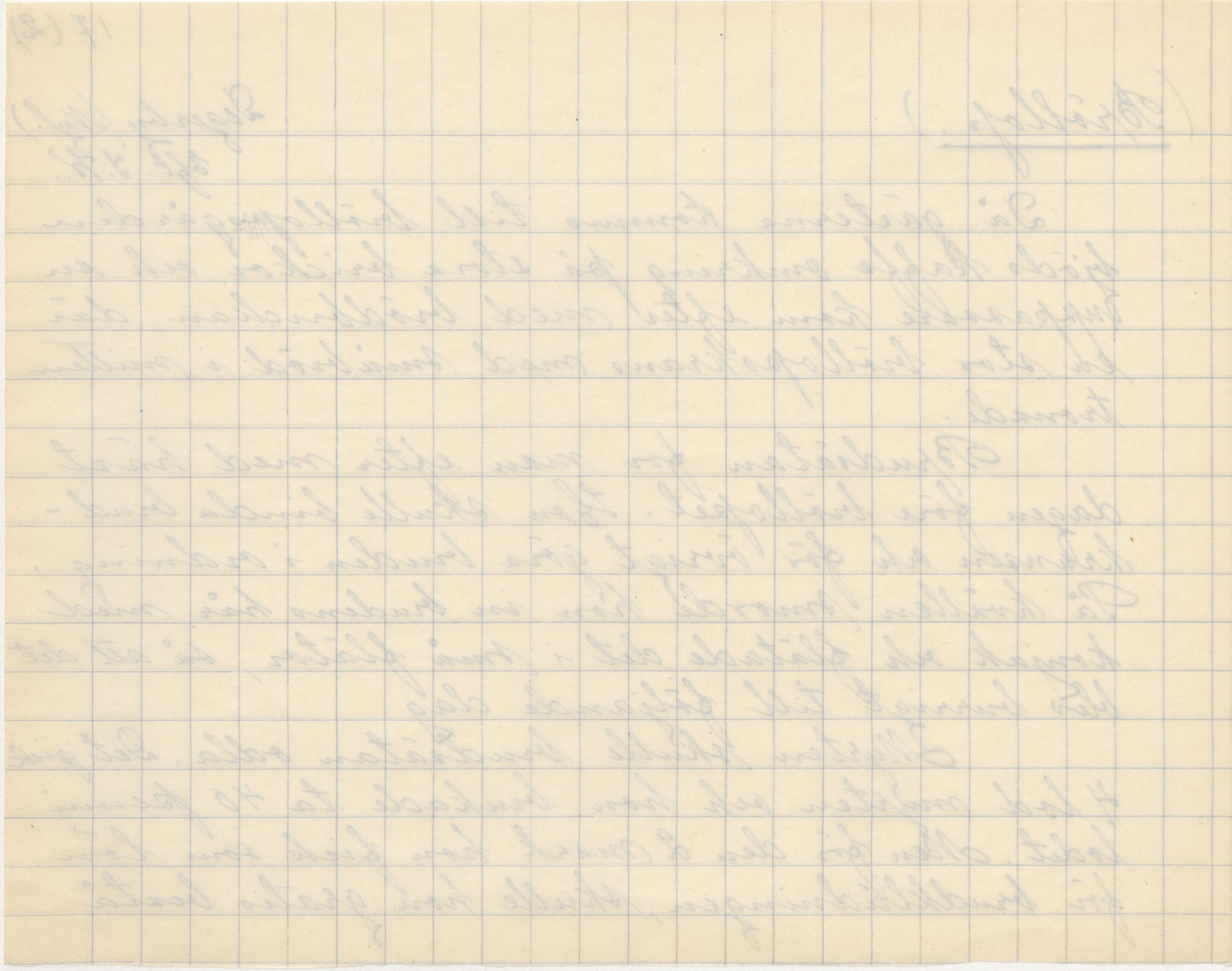
Degerby (Nyl.)
Eft. J. W.

När gästerna kommo till bröllopgården bjöds kaffe omkring på stora bricker och en vappassare kom efter med brödbrickan, där en stor bröllopskrans med småbröd i mitten tronade.

Brudsätan för man efter med häst dagen före bröllopet. Hon skulle binda brudkransen och för övrigt göra bruden i ordning. På kvällen smorde hon in brudens hår med konjak och slätade det i små flätor, så att det blev burrigt till följande dag.

Myrten skulle brudsätan odla. Det gick 4 lod myrten och hon brukade ta 40 penni lodet. Men för den 2 mark hon fick som lön för brudklädningen, skulle hon gratis bestå





18 (3)

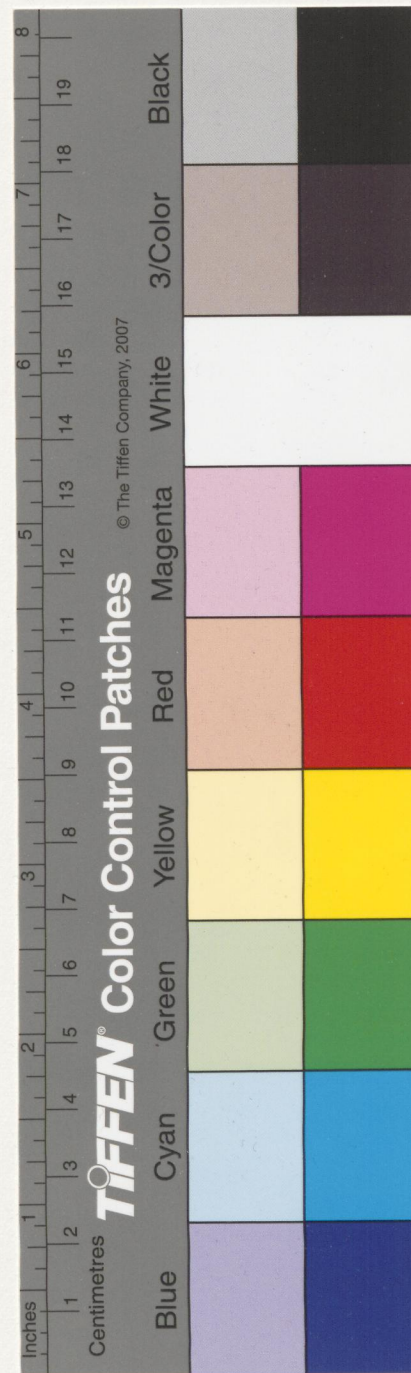
(Bröllop)

slöja samt spetsar kring halsen och ärmarna på brudklädningen. På brudpallarna, över vilka höjdes vita dukar, ströddes även myrtenkvistar.

Bruden kläddes i ett skilt rum och dit in fick ingen annan än brudeätan komma. Här måste brudeätan trösta brudarna, vilka sällan voro glada. Det gällde att prata och skämta med dem, så att de inte började gråta och skände utseendet. Brudkransen bandes av myrten runt huvudet med mycket vita myrtenblommor framtill. Om bruden ej var "riktig flicka" fick kransen ej fästas ihop på mitten.

Brudarna kläddes vanligen med rött skärp kring midjan och ett spänne till vänster nästan oberoende vilken färg klädningen hade.

Kocken mutade alltid brudkläderskan skickade in i brudkammaren kaffe och pepparkakar.



19 (4)

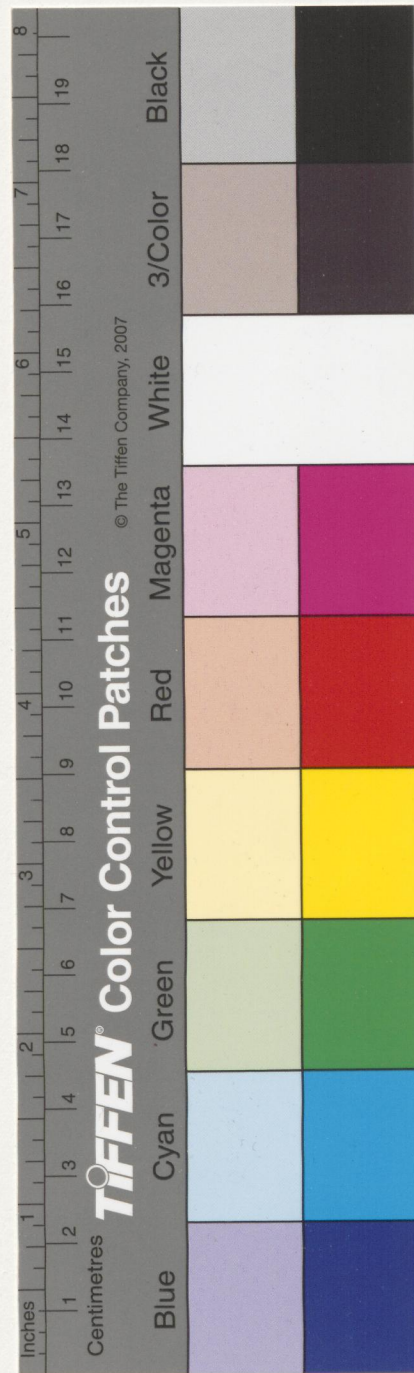
(Bröllop)

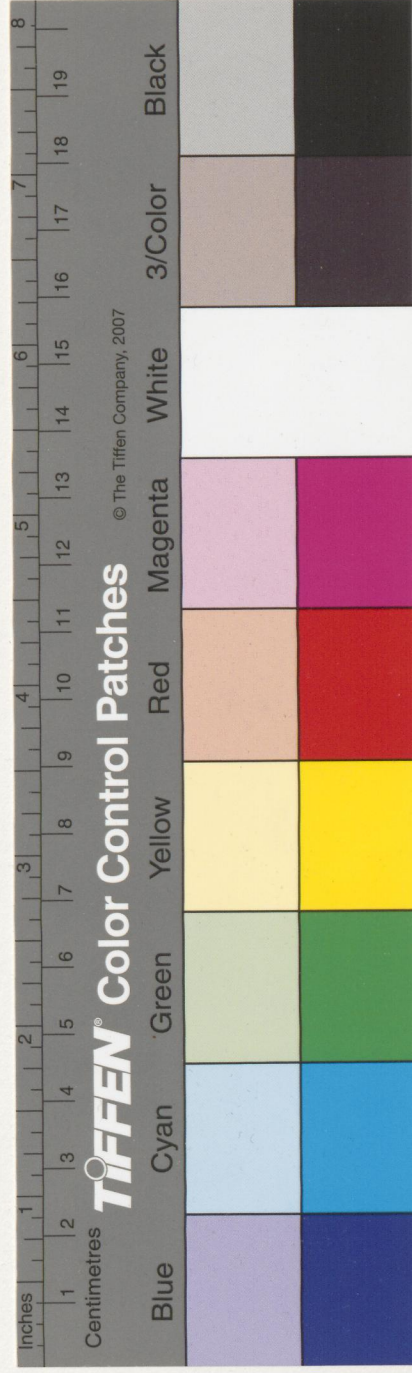
eller en smakbit från någon maträtt. Detta gjorde åtminstone alltid "Rosenbergs mamma", Hedvig Fötterman, som var den förnämsta kalaskoken i Degerby för femtio år sedan, senare blev det Ida Biström.

Under det bruden kläddes och invädes i alla vigselceremonier och knäfall, stucko alltid passeraskorna, klädda i svarta klädningar och vita förkläden in någon bricka.

Sagesmannen hade klätt den första bruden, då hon var 15 år och inalles hade hon klätt 75 brudar.

Om brudens far levde, skulle han leda bruden till brudgummen före vigseln, ejes en närstående manlig släkting. Brudparets föräldrar skulle också under vigseln stå alldeles bakom brudparet. Om öppningen





20 (5)

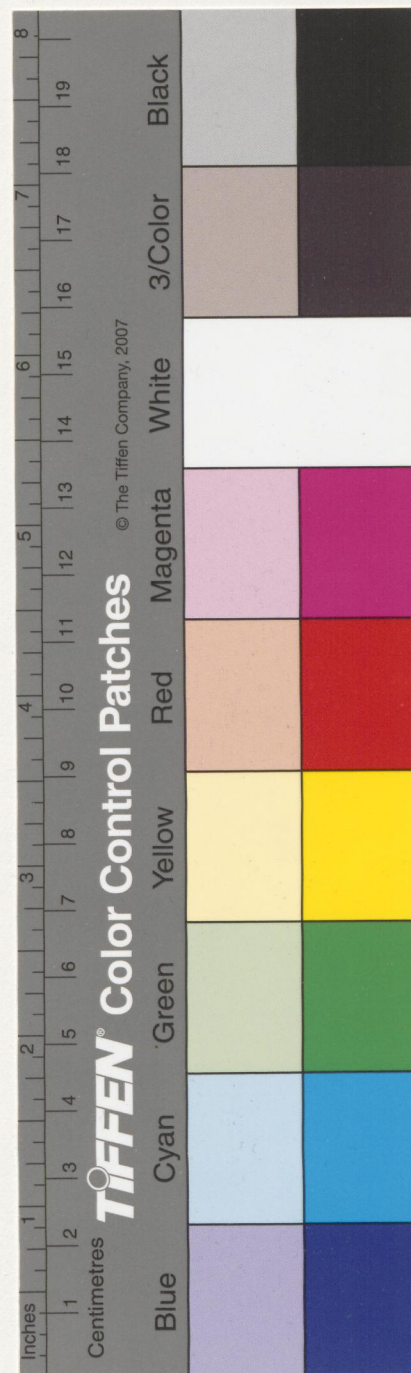
(Bröllops)

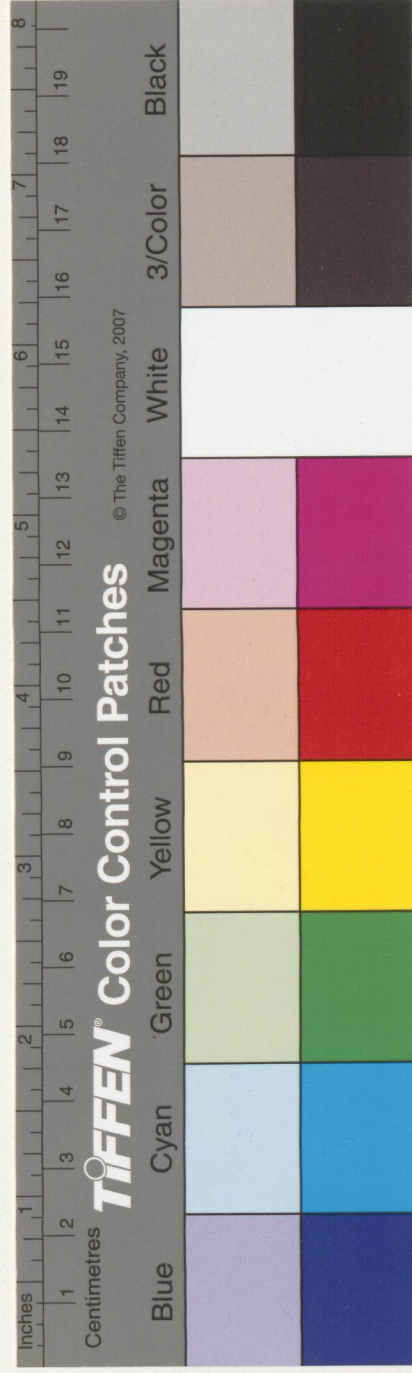
var bred mellan blev äktenskapet lyckligt. Den av brudparet, som knäföll senare på brudpallen skulle dö först.

Efter vigseln lyckönskades brudparet av alla med orden "Jag önskar er lycka och välsignelse", vilka ord framviskades så att ingen närstående hörde dem. Därefter bjöds vin omkring på brickor och konfekt med verser på. Sedan skålade med brudparet.

Matborden dukades nu i hästskoform med vita dukar. Om dukarna inte räckte till, så kunde man skarva med lakan. Tallrikar, glas, knivar, gafflar och skedar samt alla behörliga kärl, som man icke hade tillräckligt av i bröllopsgården, lånades från byn.

Stora brödkorgar av rot eller senare stora brickor med vita dukar på stodo ett





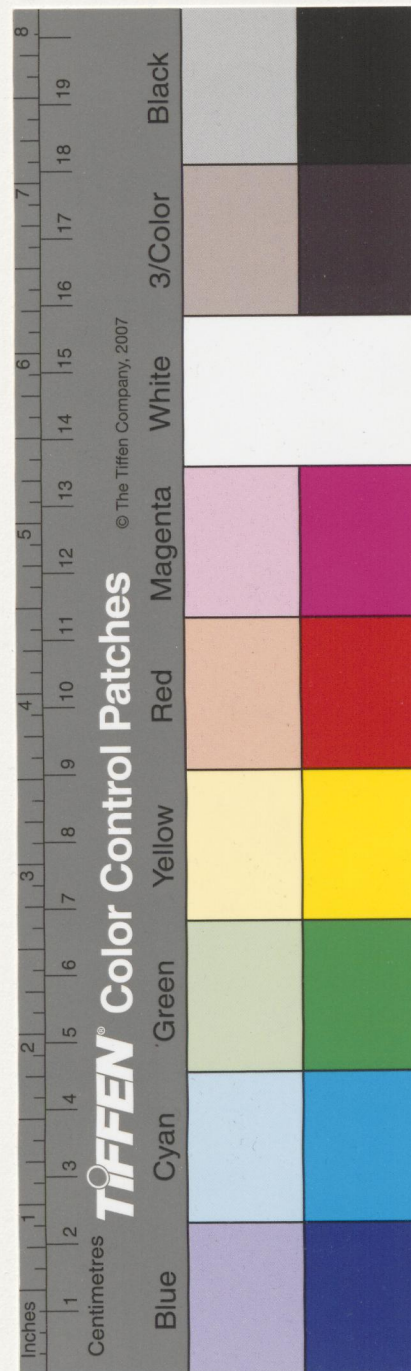
21 (6)

(Bröllop)

par på varje bord, så att de som sutto runt om
räckte till korgen. Sötsurlimpa, vetebröd och
jästbröd hade man i stugkammaren färdigskuret
i stora korgar och på bricker, så att man bara
hade att fylla på. Smöret var upplagt på tall-
rikar och deserten stod även på bordet genast
uten ölkammarna eller stopen.

Gammel Eriksen i Degerby förblandade
smöret med sockerkakan, vilken han lade på
brödet. Då grammen undervisade honom om
att den skulle ätas till efterrätt sist, sade han:
"Ja tycker de ä myukt å bra ja för gambäl folk".

Rätterna voro vanligen a la daube,
(schele), garnerad med skurna rödbetor och
äggskivor, piråg med köttfyllning, färsk
gädda med potatis och pepparröttersås, buljong
med pastajer, stek, "brudgröt" (risgrönsgröt)



22 (7.)

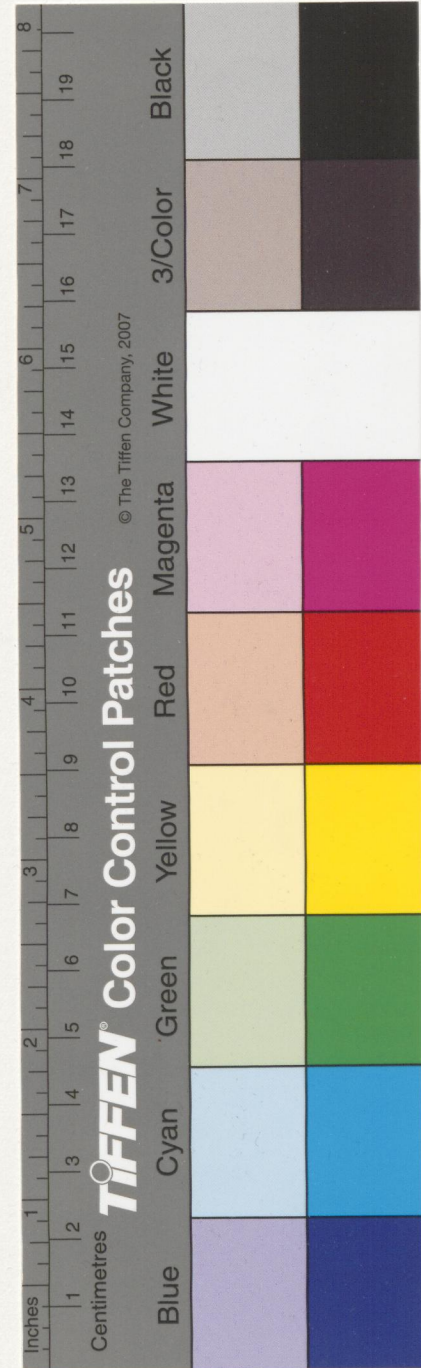
(Bröllop)

och till desert "systerkaka" (sockerkaka) med smörkräm (plommonkräm)

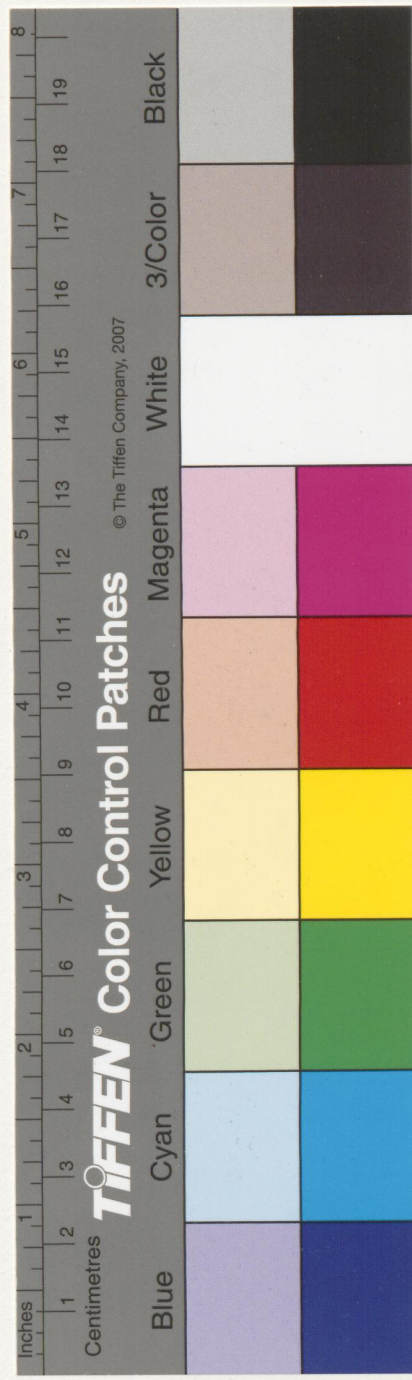
Före måltiden cirkulerade tidigare ett par dricksglas med brännvin. Alla skulle smaka men endast någon av karlarna kunde taga en stor klunk. Senare gick var och en ett spetsglas vid tallriken och värden för bröllopet fyllde i glaset.

Efter måltiden bjöds en kopp kaffe utan bröd. Under kvällens och nattens lopp bjöds flere varv kaffe med kran och småbröd så att kvinnorna samt kaffeknorrar (brännvin) åt karlarna, omväxlande med toddy (konjak).

Vid ingången till bröllopsgården stod höga barkade granar med buskar i toppen och flaggar på.



Handwritten text on a grid background, likely a ledger or notebook page. The text is written in cursive and appears to be a list or record of items, possibly related to a business or inventory. The text is mirrored across the grid lines, suggesting it was written on a piece of paper that was then scanned or photographed.



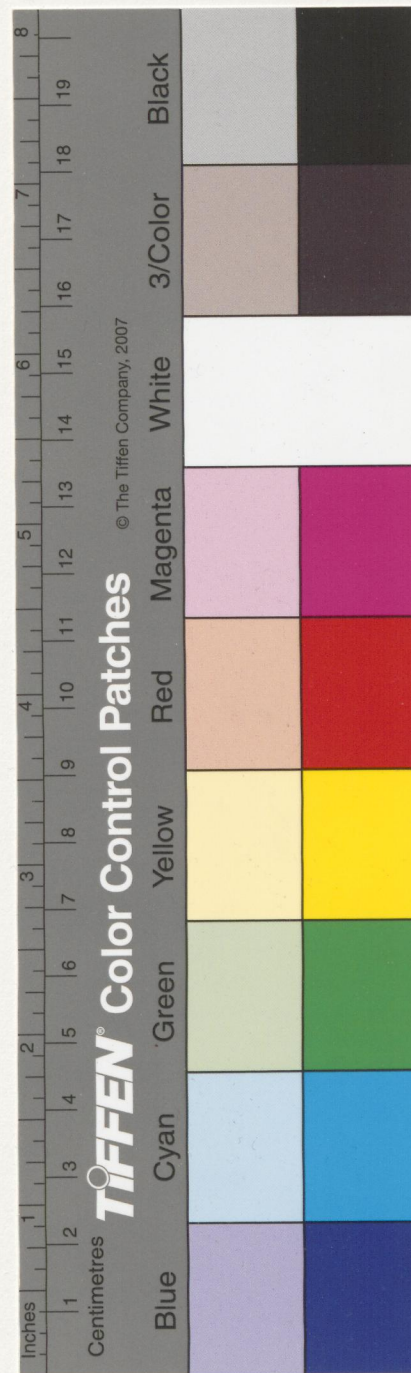
23 (8)

(Bröllop)

Skellan brudgummens och brudens hem spelades marsch, då bruden lämnade hemgården.

Bruden ropades ut av "siarna", som hurade. Någon gång kunde dock gläpsord kallas åt henne och ibland saluterade man. "Ejjes ropades" Vacker brud och vacker brudgum, tärnor och brudgumsdrängar likaså. Marskalkarna kallades i Degerby brudgumsdrängar.

Siarna "skällde" om de inte fingo någon traktering t. s. en sup och smörgås eller kaffe och bröd åt dem som trängde sig ändå in i färestugan. (Eft. A. F. H.)



Fisk.

24 (1)

Degerby (Nyl.)
Eft. G. B.

En liten not hade vanligen fyra personer del. En av dessa valdes till notkung. Denna kastade ut noten och bestämde var varpen skulle dras. Om noten fastnade, var det notkungen, som skulle lossa noten från stenarna. Notens hölls uppe av två långa linor, av vilka den ena var fastgjord på "kränkan" på land och den andra i båten. En person skulle stå post vid varje lina, men då noten drogs iland, vilket kallades "nöta", drogo två personer i varje lina.

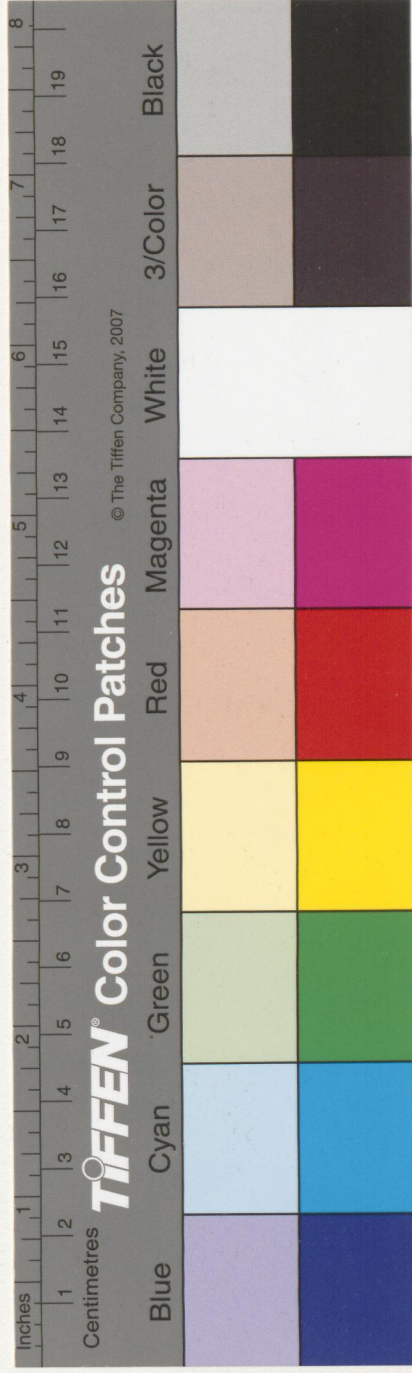
Om vintern drogs "stornot" eller strömningsnot under isen. Den var om ett par meter, i vilken man tog upp noten kallades brunn. Där drogs fisken upp.

Första gången sage mannen vid 19 år var



Book

24 (1)
25 (2)
26 (3)
27 (4)
28 (5)
29 (6)
30 (7)
31 (8)
32 (9)
33 (10)
34 (11)
35 (12)
36 (13)
37 (14)
38 (15)
39 (16)
40 (17)
41 (18)
42 (19)
43 (20)
44 (21)
45 (22)
46 (23)
47 (24)
48 (25)
49 (26)
50 (27)
51 (28)
52 (29)
53 (30)
54 (31)
55 (32)
56 (33)
57 (34)
58 (35)
59 (36)
60 (37)
61 (38)
62 (39)
63 (40)
64 (41)
65 (42)
66 (43)
67 (44)
68 (45)
69 (46)
70 (47)
71 (48)
72 (49)
73 (50)
74 (51)
75 (52)
76 (53)
77 (54)
78 (55)
79 (56)
80 (57)
81 (58)
82 (59)
83 (60)
84 (61)
85 (62)
86 (63)
87 (64)
88 (65)
89 (66)
90 (67)
91 (68)
92 (69)
93 (70)
94 (71)
95 (72)
96 (73)
97 (74)
98 (75)
99 (76)
100 (77)



(Fisk)

25(2)

med och drog not fick man 6 hisspund gäddor.

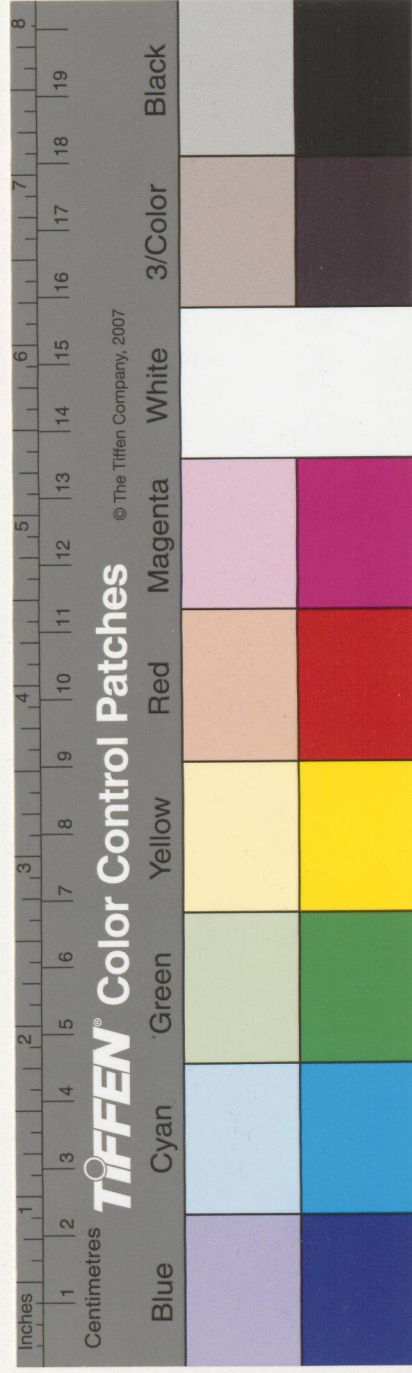
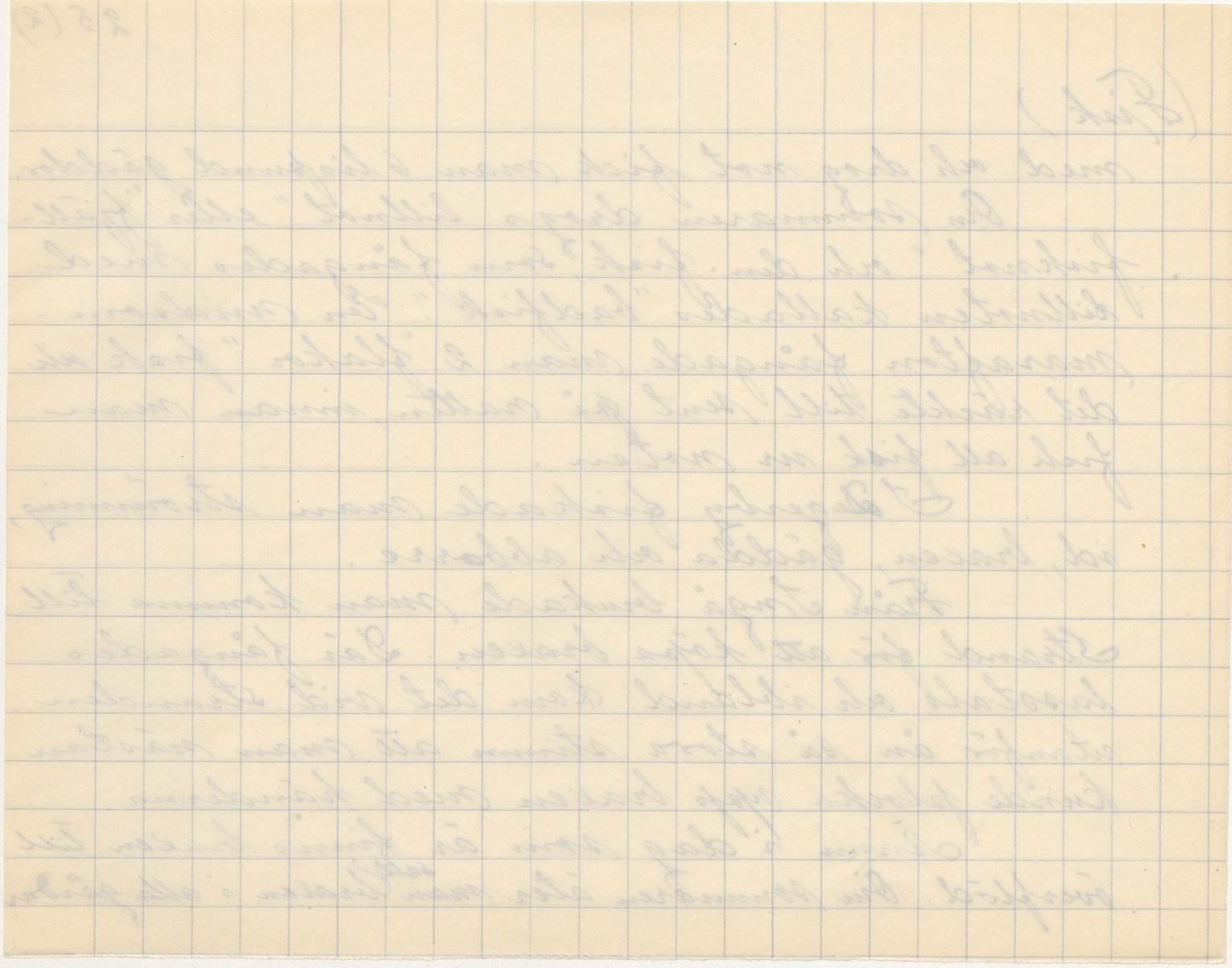
Om sommaren drogs "lillnot" eller "fjäll-fisknot" och den fisk, som fångades med lillnoten kallades "badfisk". En midsommarafton fångade man 2 "flakor" fisk och det räckte till sent på natten, innan man fick all fisk ur noten.

I Ågerby fiskade man strömming, id, braken, gäddor och abborre.

Från Tugä brukade man komma till Strand för att köpa braken. Där fångades lassatalo och ibland kom det vid stranden utanför än så stora stunn att man nästan kunde plocka upp braken med händerna.

Ännu i dag som är finns braken till överflöd. Om sommaren äter man ^{salt} braken i alla gårdar





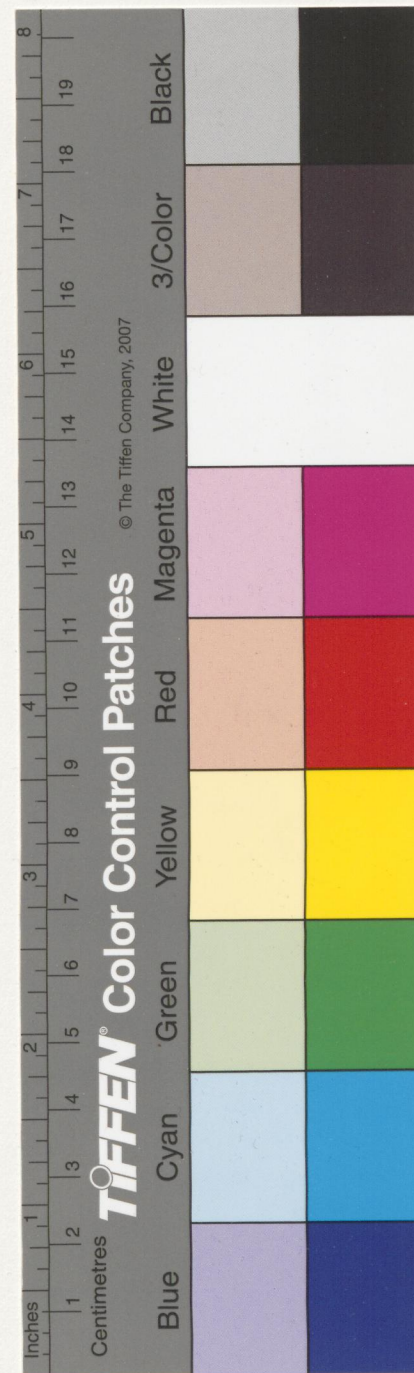
Jul.

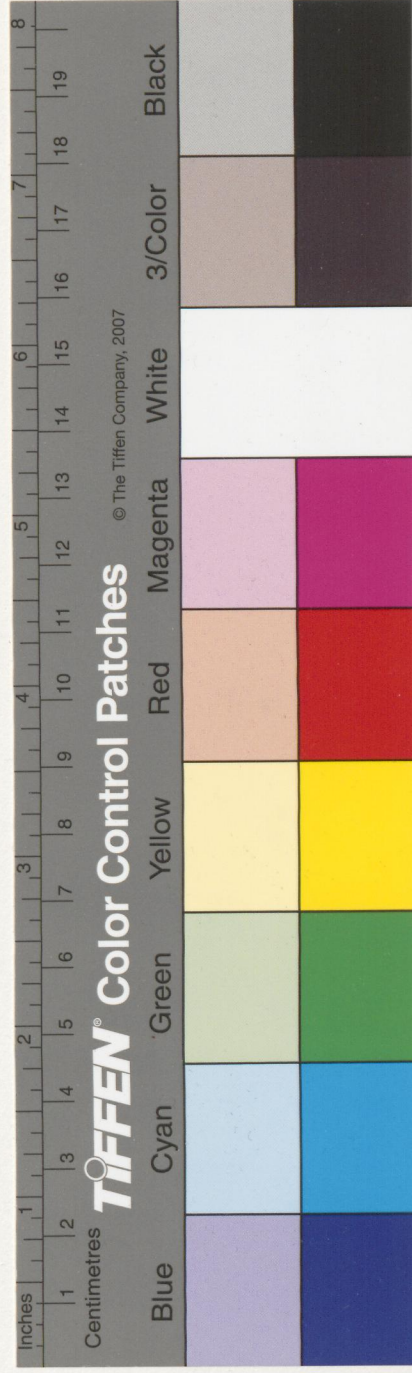
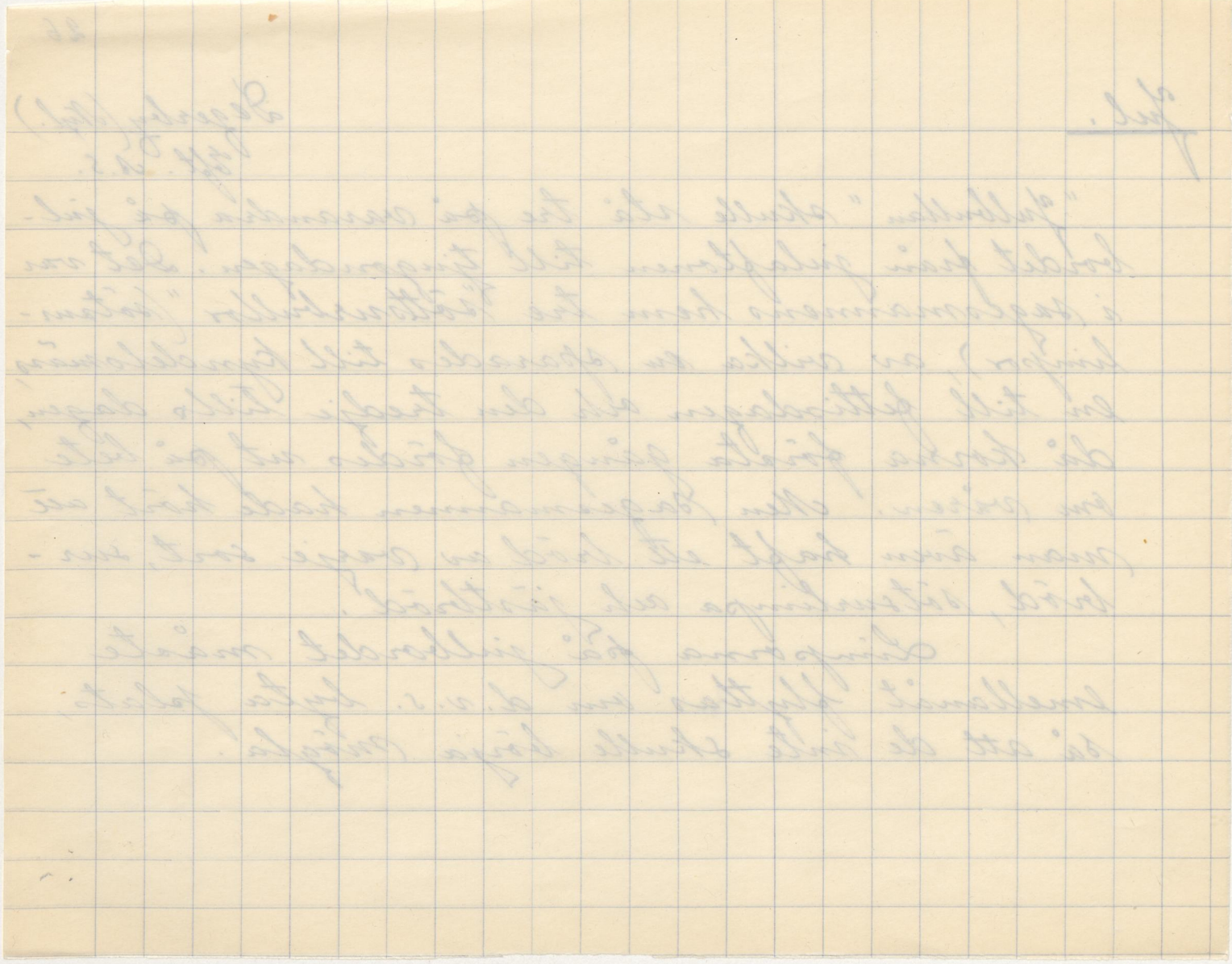
26

Degerby (Styl.)
Eft. A.S.

"Julbullar" skulle stå tre på varandra på julbordet från julaftonen till tjugondagen. Det var i sagesmannens hem tre "sötsurbullor" (sötsur-limpor), av vilka en sparades till kynclomäs, en till fettisdagen och den tredje till den dagen, då korna första gången föddes ut på bete om våren. Men sagesmannen hade hört att man även haft ett bröd av varje sort, surbröd, sötsurlimpa och jästbröd.

Limporna på julbordet måste smällanät flyttas om d. v. s. byta plats, så att de inte skulle börja mögla.



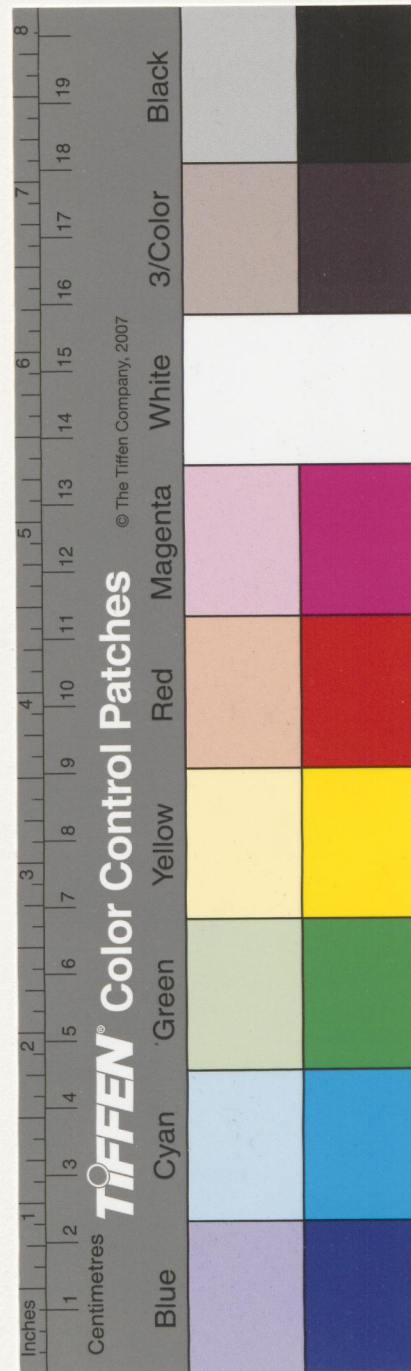


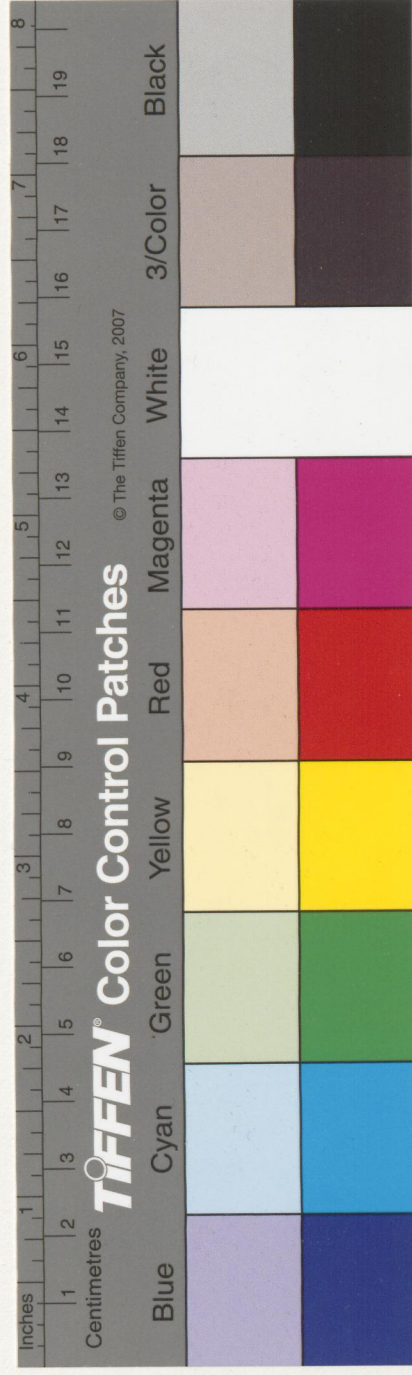
Falasmat.
Bröllop.

27 (1)
Degerby (Myl.)
Eft. H. N.

När gästerna kommo till ett bröllops bjöds kaffe och bröd, vetebrodslängdskivor och skorpor. Efter vigseln serverades ett glas portvin med konfekt och alla gäster skålade med brudparet. Sedan dukades borden i hästskoform, om man intog "sittande måltid", vilket alltid var fallet för cirka 30-40 år tillbaka.

Smörgärbordet bestod av surmjölksost, palvut fläsk och salt kött, salt rik eller braten, a la daube ("schele"), lever och kårlösläda samt någon gång ostläda. Därefter serverades färsk fisk, vanligen gäddor, med potatis och fiskväs, tillredd av smör, lök och fiskspad. Följande rätt var stek, kalostek med lingonnylt. Sedan bjöds "sviskonsoffa" med





28 (2)

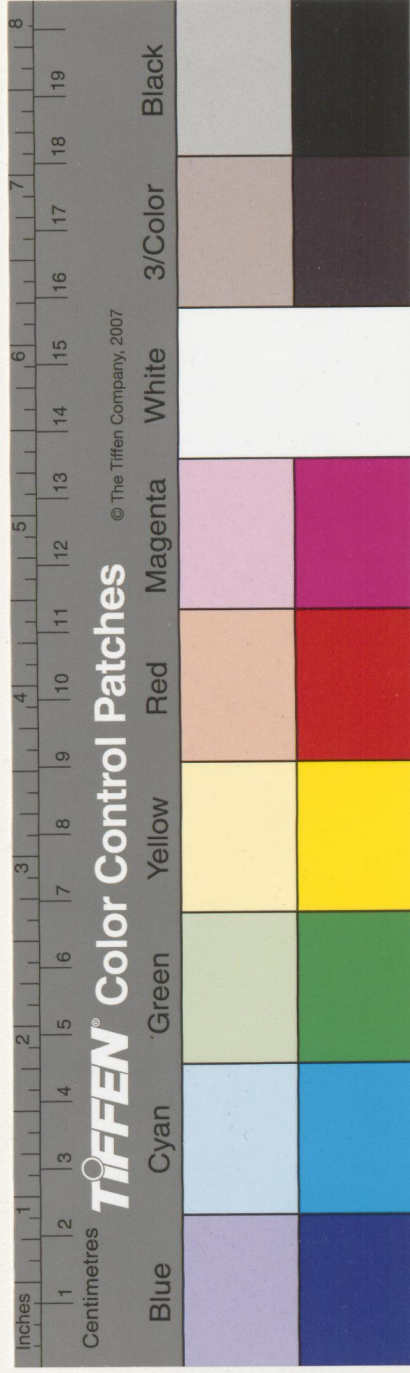
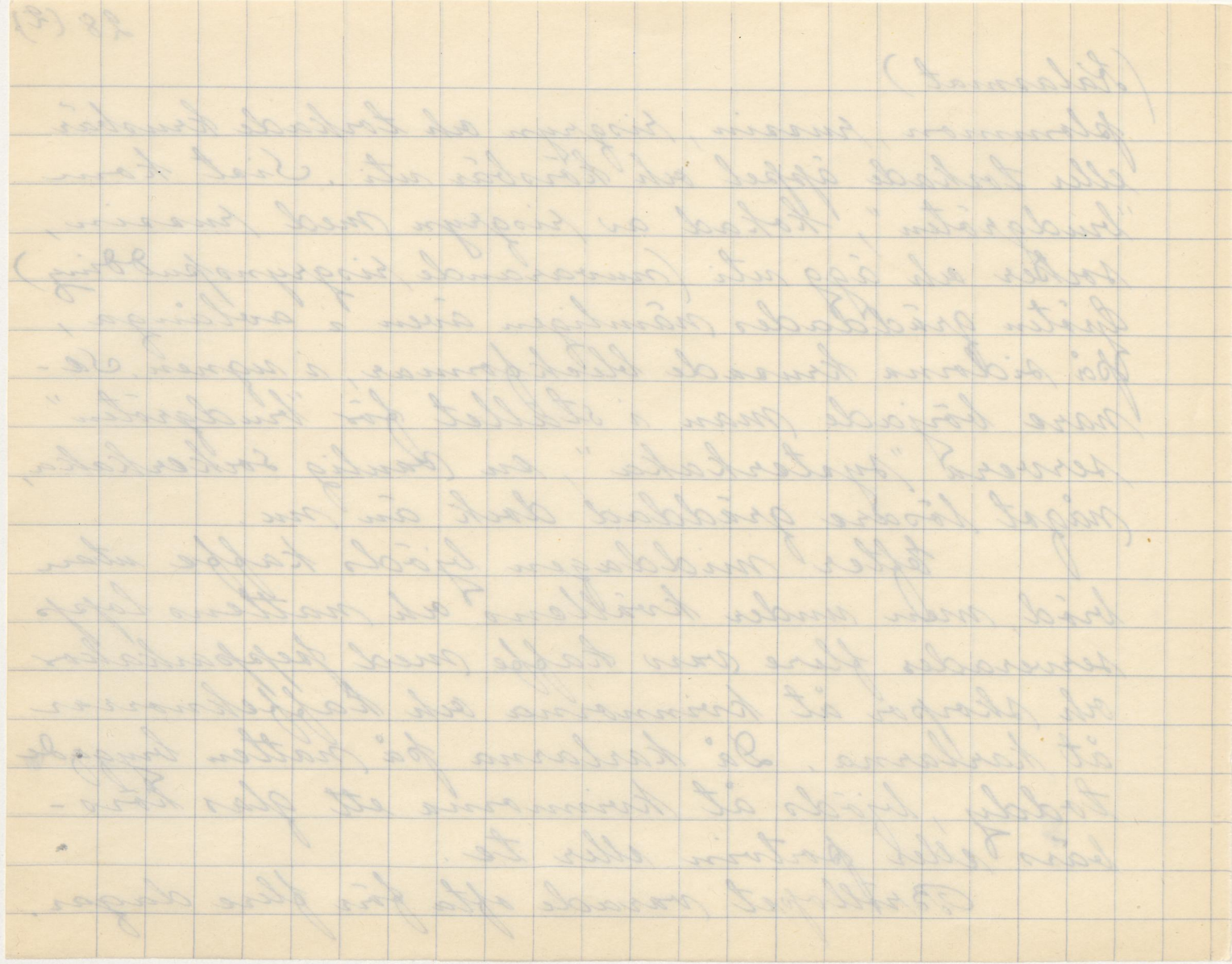
(Kälasmat)

plommon, russin, risgryn och torkade krusbär eller torkade äppel och körsbär uti. Sist kom "brudgröten", kokad av risgryn med russin, socker och ägg uti (nuvarande risgrynspudding). Gröten gräddades nämligen även i avlänga, på sidorna krusade blickformar, i ugnen. Senare började man i stället för "brudgröten" servera "systerkaka", en vanlig sockerkaka, något lösare gräddad dock än nu.

Efter middagen bjöds kaffe utan bröd, men under kvällen och nattens lopp serverades flere varv kaffe med pepparkakor och skorpor åt kvinnorna och kaffeknorrar åt karlarna. Då karlarna på natten byggde toddy, bjöds åt kvinnorna ett glas körsbärs eller portvin eller te.

Bortloppet varade ofta för flere dagar.





(Kalasmat)

29(3)

Da serverades ett mål varje dag av upps-
värmd mat från de föregående dagarna och
tog någon rätt slut, måste man koka till.



Lys.

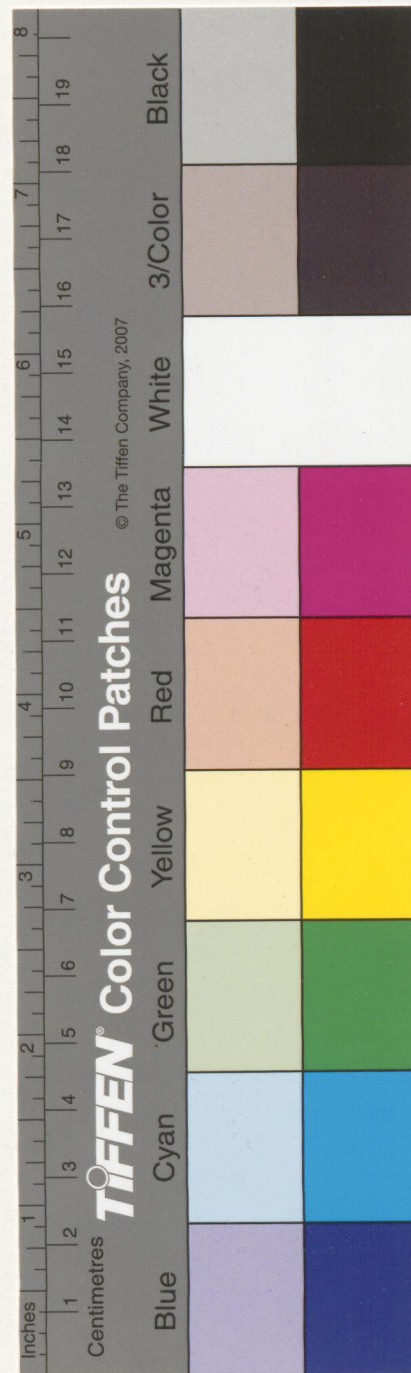
Läsfrühör.

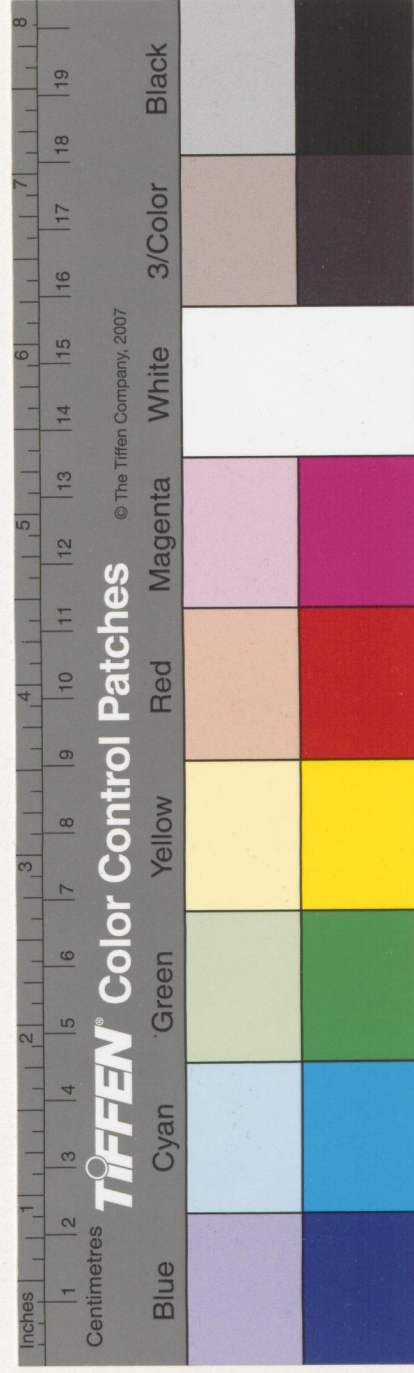
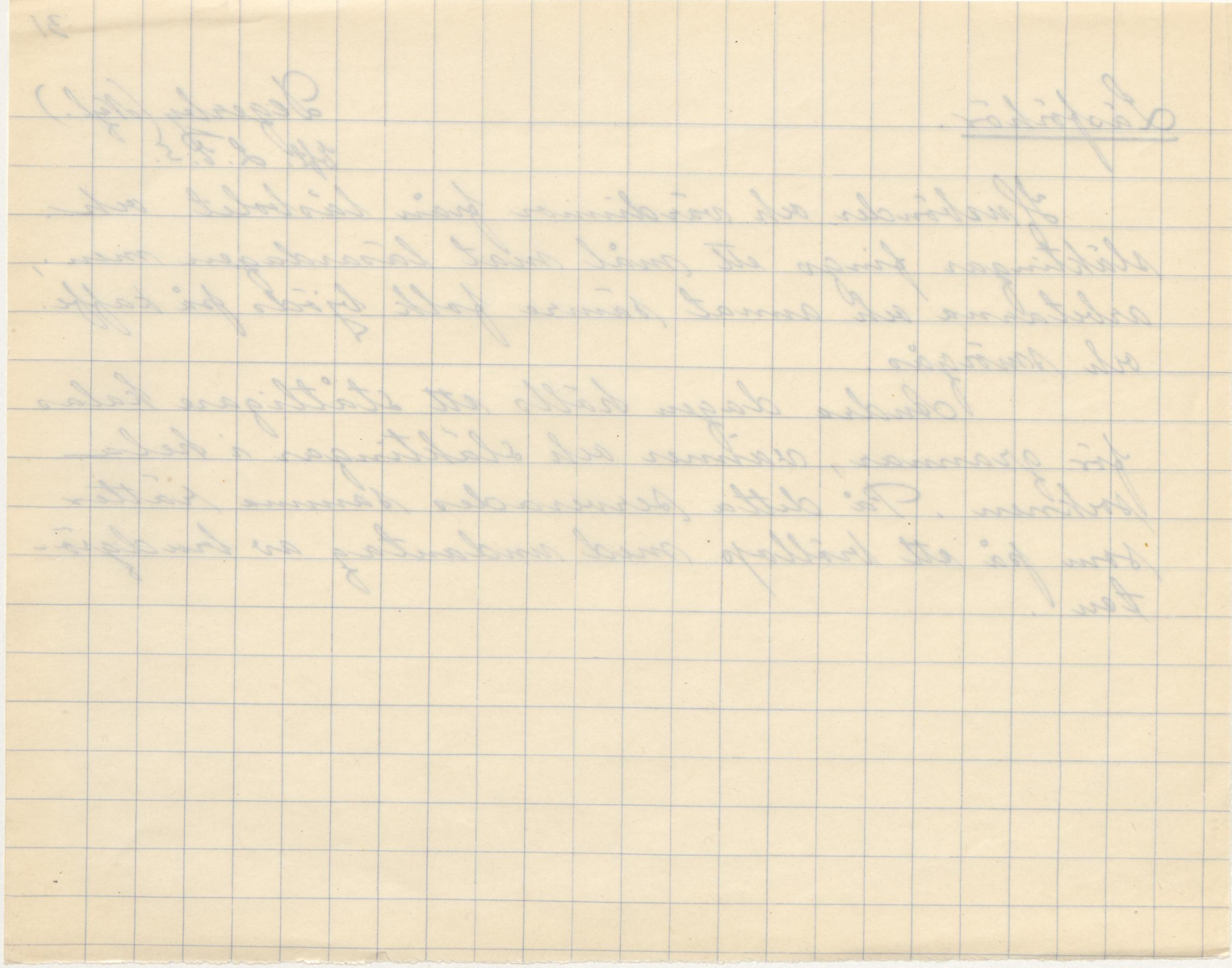
31

Degerby (Styl.)
L. P. S.

Husbönder och värdinnor från läsbolet och släktingar fingo ett mål mat läsardagen men, arbetarna och annat sämre folk bjöds på kaffe och smörgås.

Andra dagen hölls ett ståtligare kalas för grannar, vänner och släktingar i hela socknen. På detta serverades samma rätter som på ett bröllop med undantag av brudgörfen.





Matordning.

32(1)

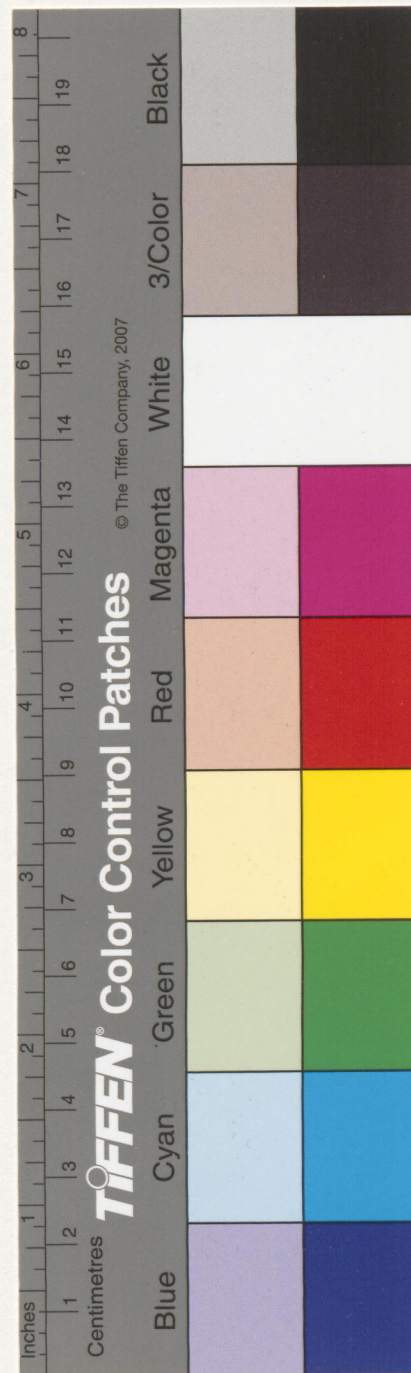
Degerby (Myl.)
Eft. T. 8. 7.

Kl. 4- $\frac{1}{2}$ 5 steg man upp på en bondgård. Husbonden väckte folket i huset. Tid bakning var man dock tidigare uppe, redan kl. 2-3.

Då det fanns två tjänarinnor i gården, gick den ena till ladugården och "måhade" och gav mat åt kreaturen och den andra kokade kaffe och sopade stugan. Eljes kokade vär-dinnan kaffe!

Kl. 6 äto åtminstone under bräd arbetstid såsom höbärgning den s. k. lillfrukosten som bestod av en sup och smörgås, en fjärdedel av ett jästbröd jämte smör och surmjölksostr. Denna frukost fördes ut till ången.

Kl. 8-9 gick man hem på frukost, som kunde bestå av potatis med stömming, stekt fläsk



33(2)

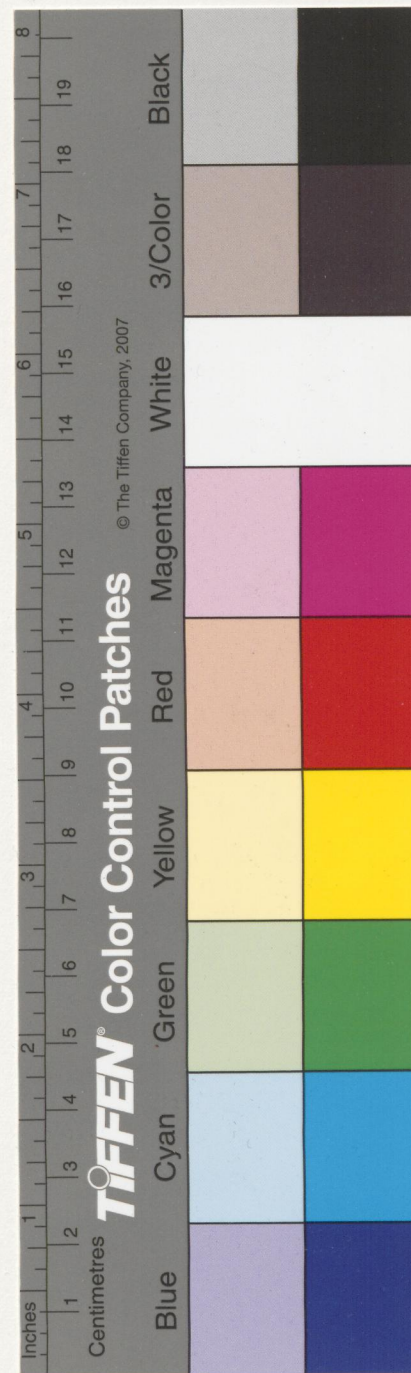
(Matordning)

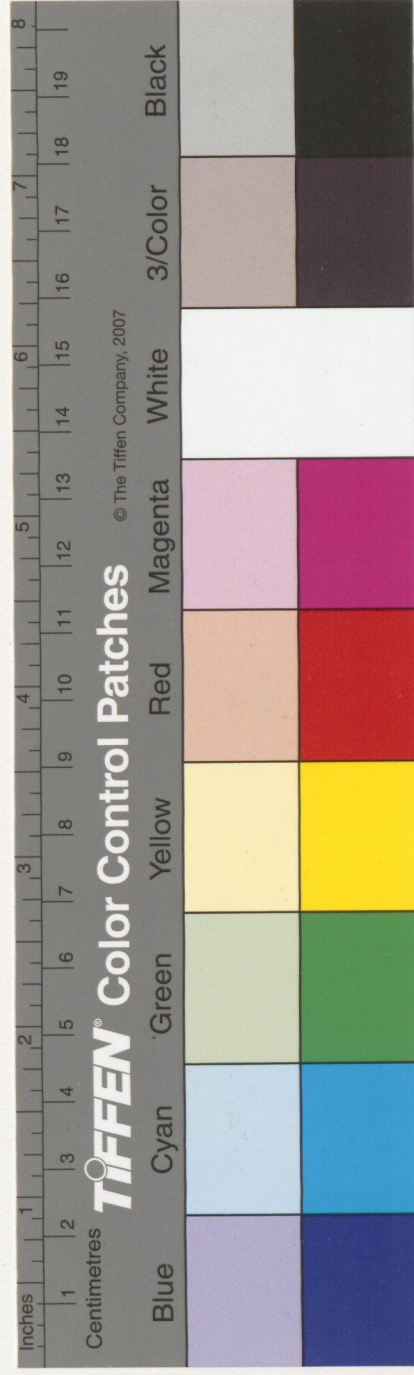
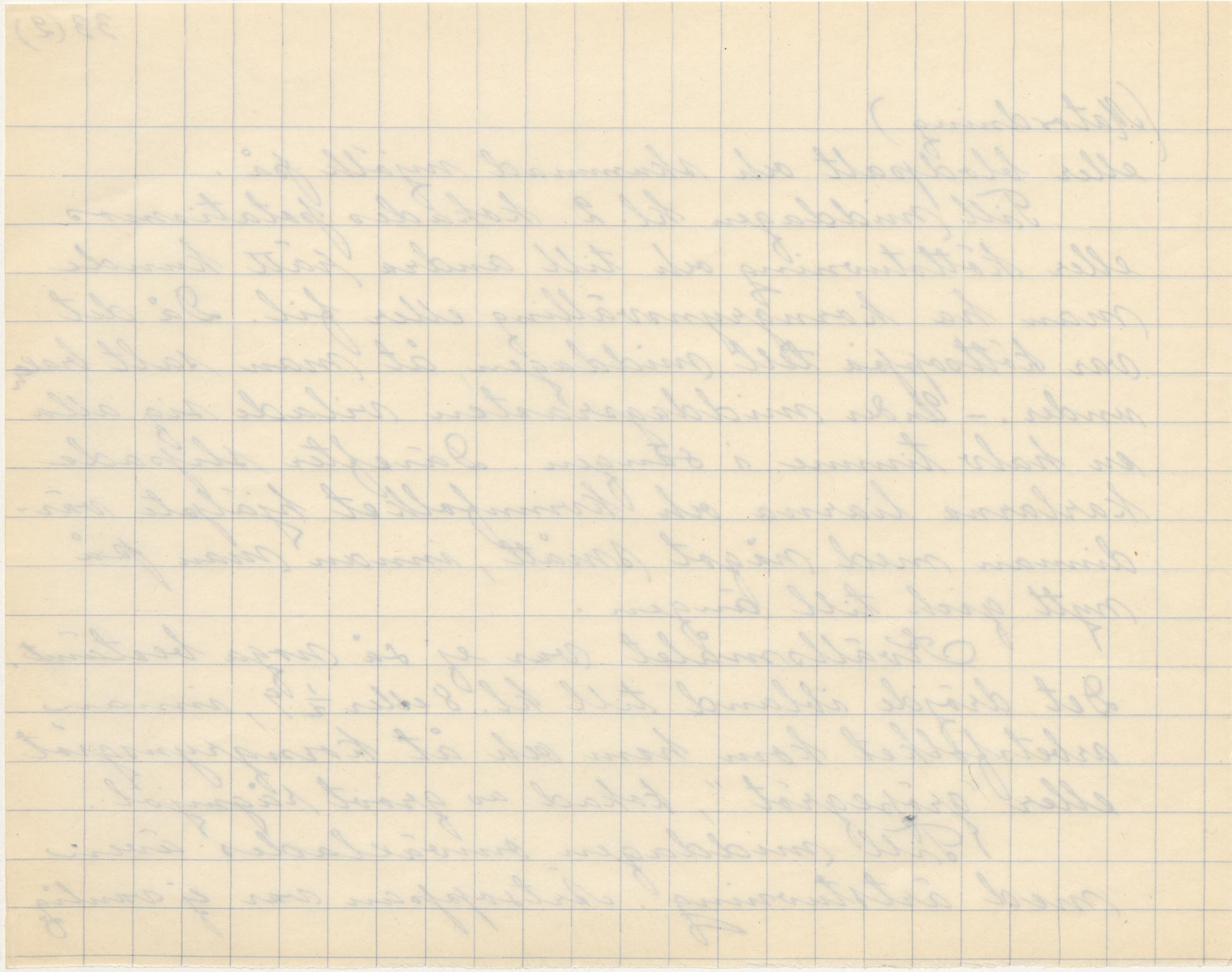
eller blodpalt och skummad mjölk på.

Till middagen kl. 2. kokades potatismos eller köttstuvning och till andra gätt kunde man ha korngrynsvälling eller fil. Då det var köttsoppa till middagen, åt man salt bröd under. - Under middagsrasten vilade sig alla en halv timme i sängen. Därefter slipade karlarna liarna och kvinnfolket hjälpte vär-
dinnan med något smält, innan man på nytt gick till ängen.

Qvällsmålet var ej så noga bestämt. Det dröjde ibland till kl. 8 eller $\frac{1}{2}$ 9, innan arbetsfolket kom hem och åt korngrynsgröt eller "gröpegröt", kokad av grovt rågmjöl.

Till middagen omväxlades även med ärtstuvning. Sittsoppan var ej vanlig





34 (3)

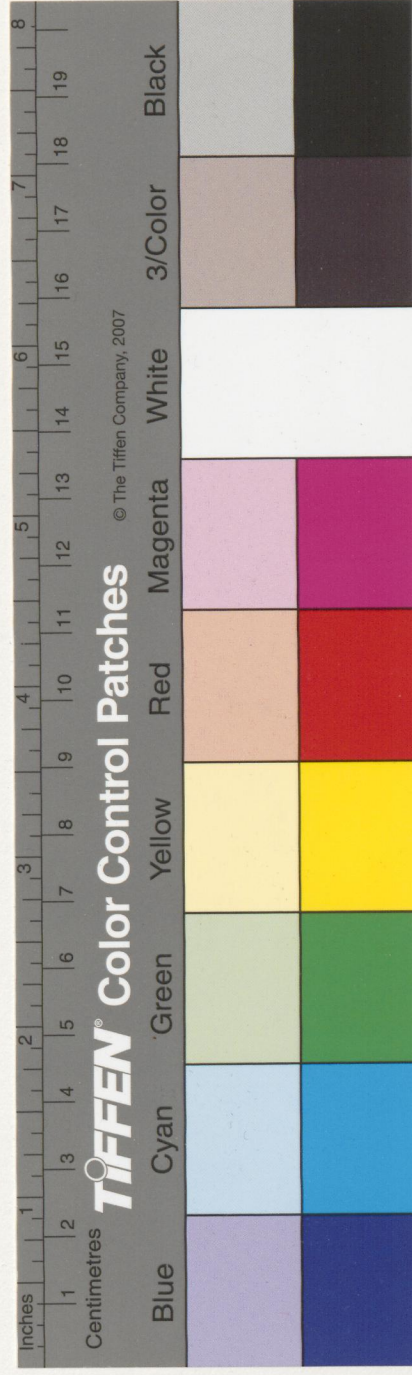
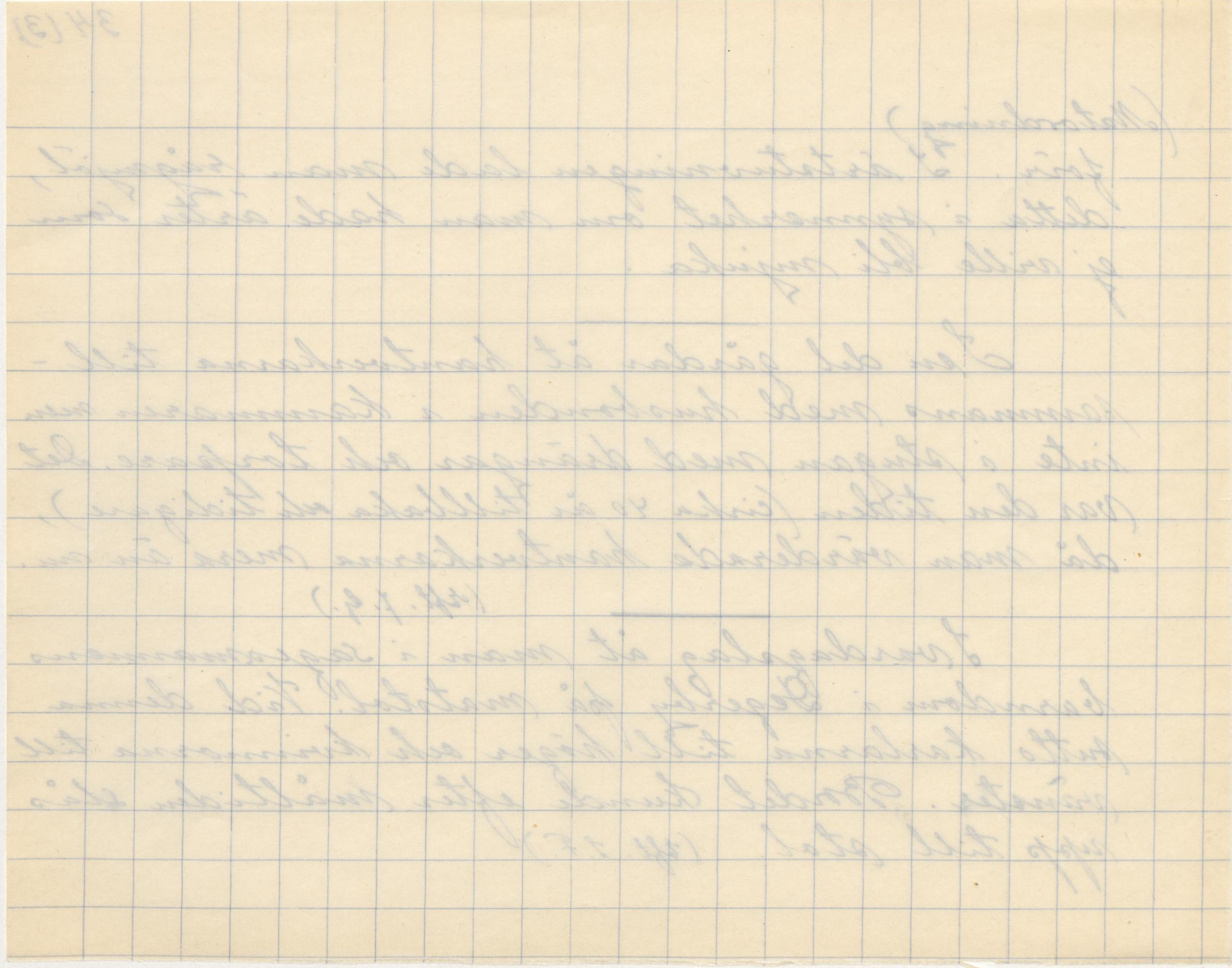
(Matordning)

för. I ärtstuvningen lade man rågnyl, detta i synnerhet om man hade ärtor som ej ville bli mjuka.

Sen del gärdar åt hantverkarna tillsammans med husbonden i kammaren men inte i stugan med drängar och torpare. Det var den tiden (cirka 40 år tillbaka och tidigare), då man värderade hantverkarna mera än nu.
(efl. j. g.)

I vardagslag åt man i sageamannens barndom i Degerby på matstol. Vid denna sutto karlarna till höger och kvinnorna till vänster. Bordet kunde efter måltiden slås upp till stol. (efl. j. f.)



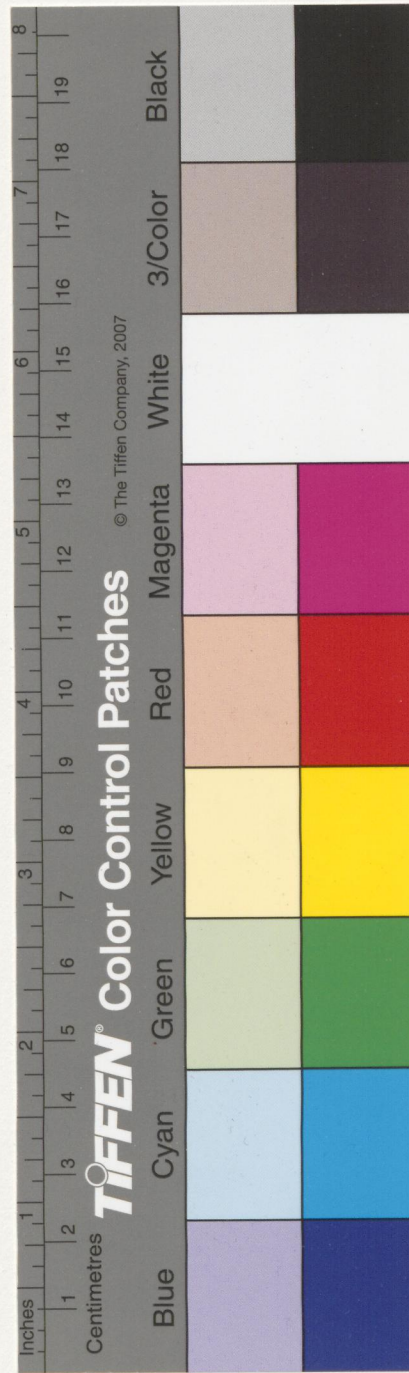


Midsonnmar.

Degerby (Nyl.)
4. 7. 8. B.

Till midsonnmar härde fil och sur-
mjölkost med gästbröd.

35



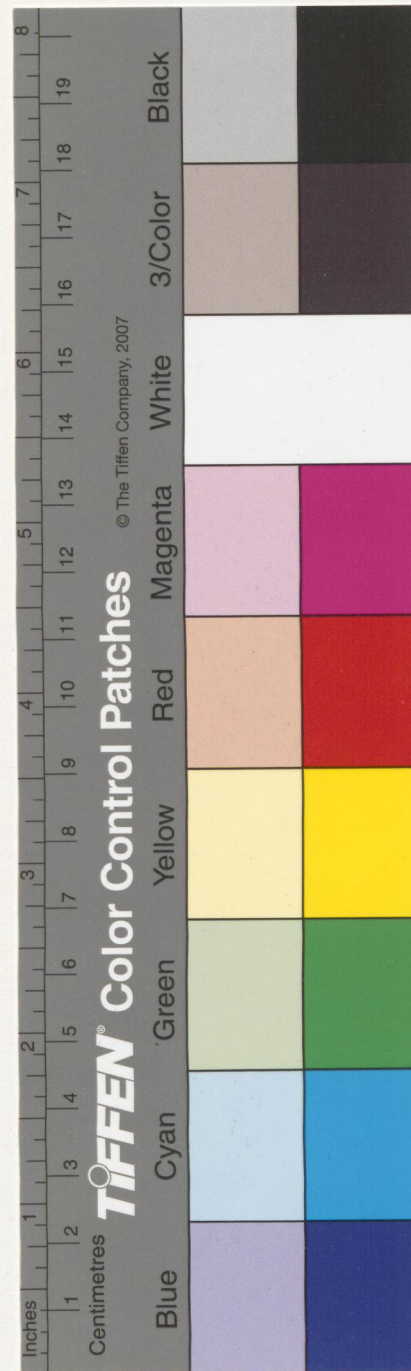
Mjölkhushållning.

36(1)
Degerby (Myl.)
Eft. A. F.

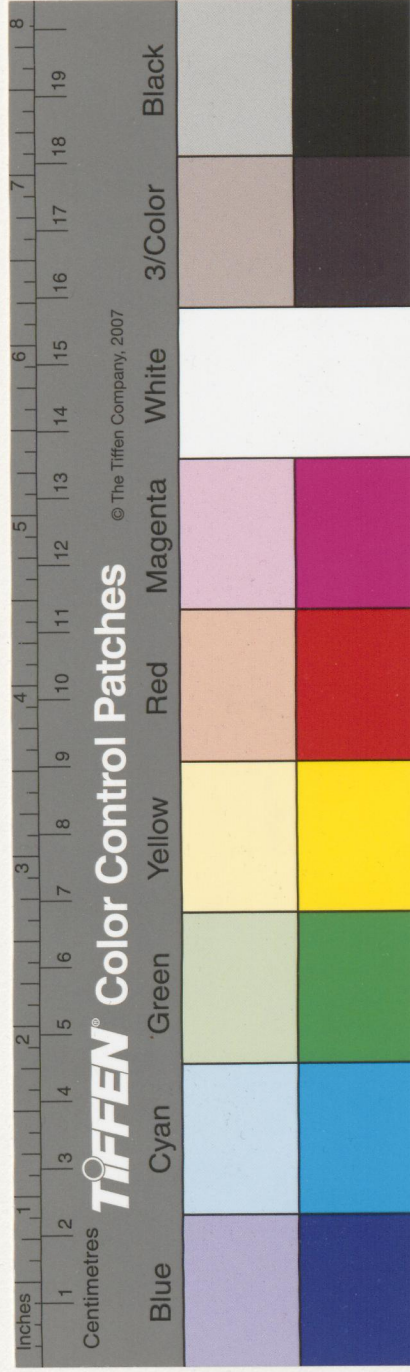
Man mjölkade två gånger om dagen, kl. 6 på morgonen och kl. 6 på eftermiddagen. Kor, som nyss burit, mjölkades tre gånger.

Ät bärkor tokades malt-dricka flere gånger om dagen den första veckan efter kalvningen. I detta dricka lades vanligen "libersticka", men även malört eller kärlotsblad. Den tiden korna fingo detta dricka undgingo de även mjölkfebern, som nu är ofta förekommande. Man anser, att fodermjölet korna nu få är orsaken till mjölkfebern.

Det skall även ges brännvin åt bärkor "så mycket som går i ett köra". Detta är ännu vanligt och det säges skydda korna mot sjukdomar. Man slog även tidigare "kaffe-påra"



Handwritten text on a grid background, likely a manuscript or a page from a book. The text is written in a cursive script and is mirrored across the grid lines. The text is written in a cursive script and is mirrored across the grid lines.



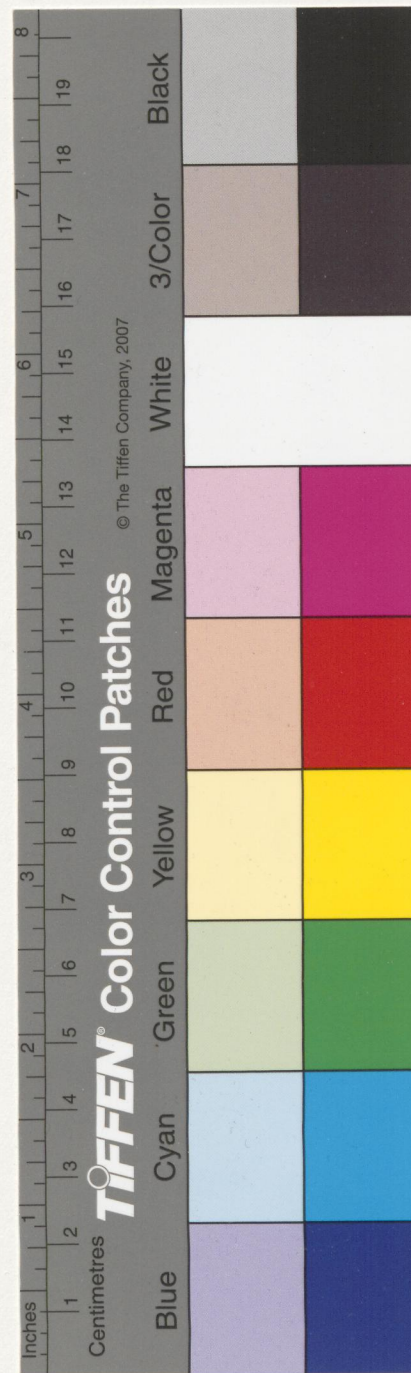
37(2)

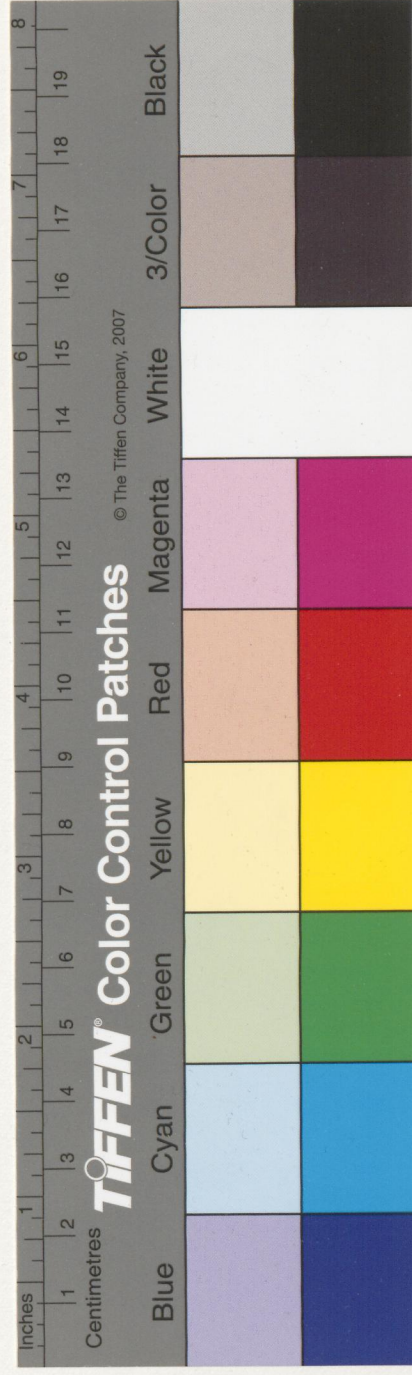
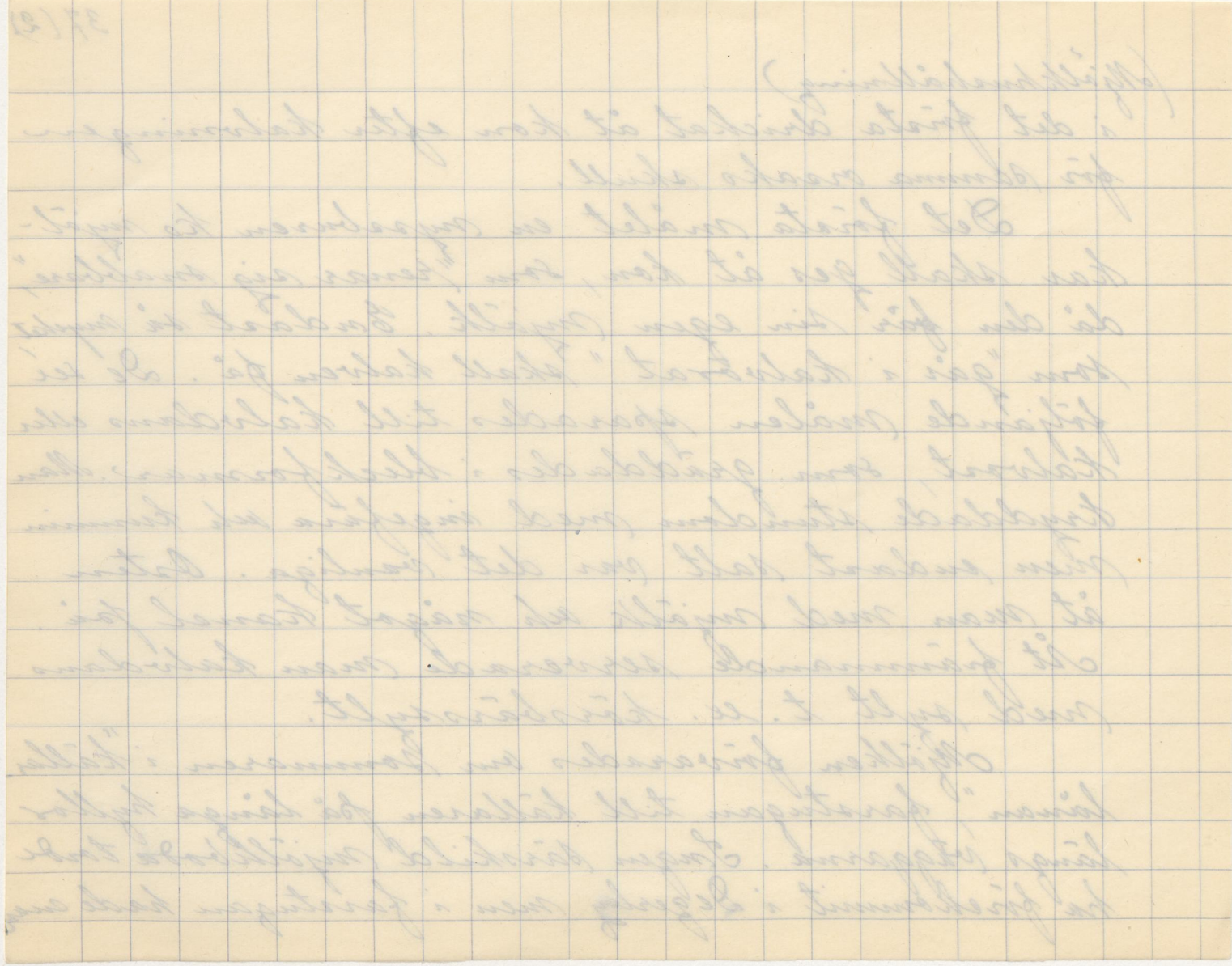
(Mjölkhushållning)

i det första drickat åt kon efter kalvningen för samma orsaks skull.

Det första målet en mjölsburen ko mjölkar skall ges åt kon, som "renar sig snabbare", då den får sin egen mjölk. Endast så mycket som "går i kalvbröst" skall kalven få. De sei följande målen sparades till kalvdans eller kalvost, som gräddades i blickformar. Man kryddade stundom med ingefära och kummin men endast salt var det vanliga. Osten åt man med mjölk och något kanel för. Ät främmande serverade man kalvdans med sylt t. ex. körsbärs sylt.

Mjölken förvarades om sommaren i "källarlänan" farstugan till källaren på långa hyllor längs väggarna. Ingen särskild mjölkboda torde ha förekommit i Dezerby men i farstugan hade ena





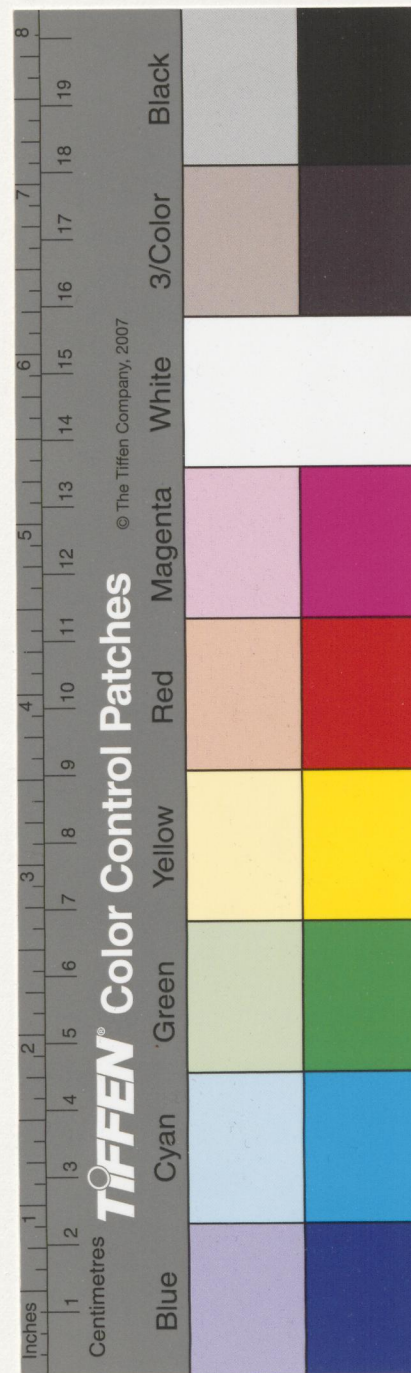
38 (3)

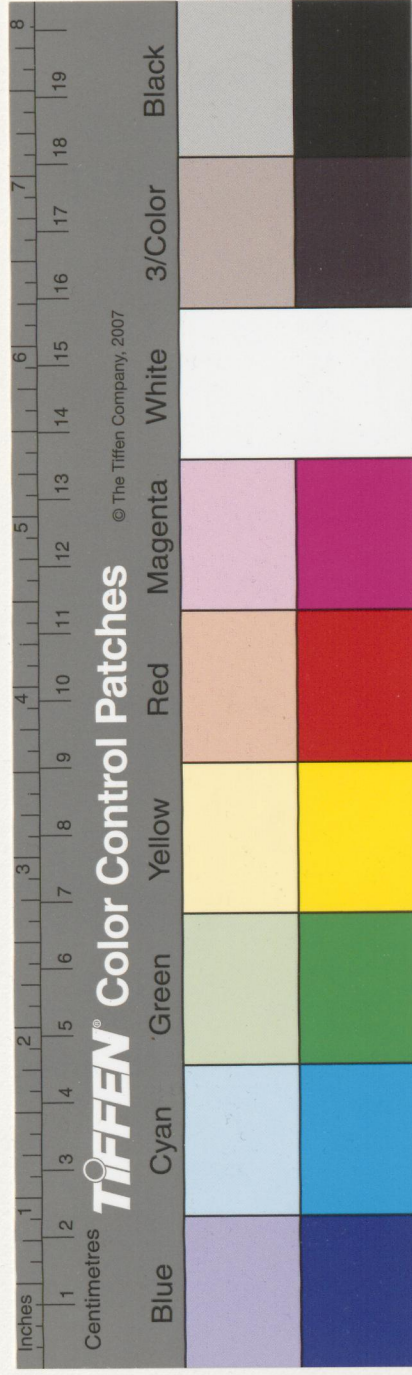
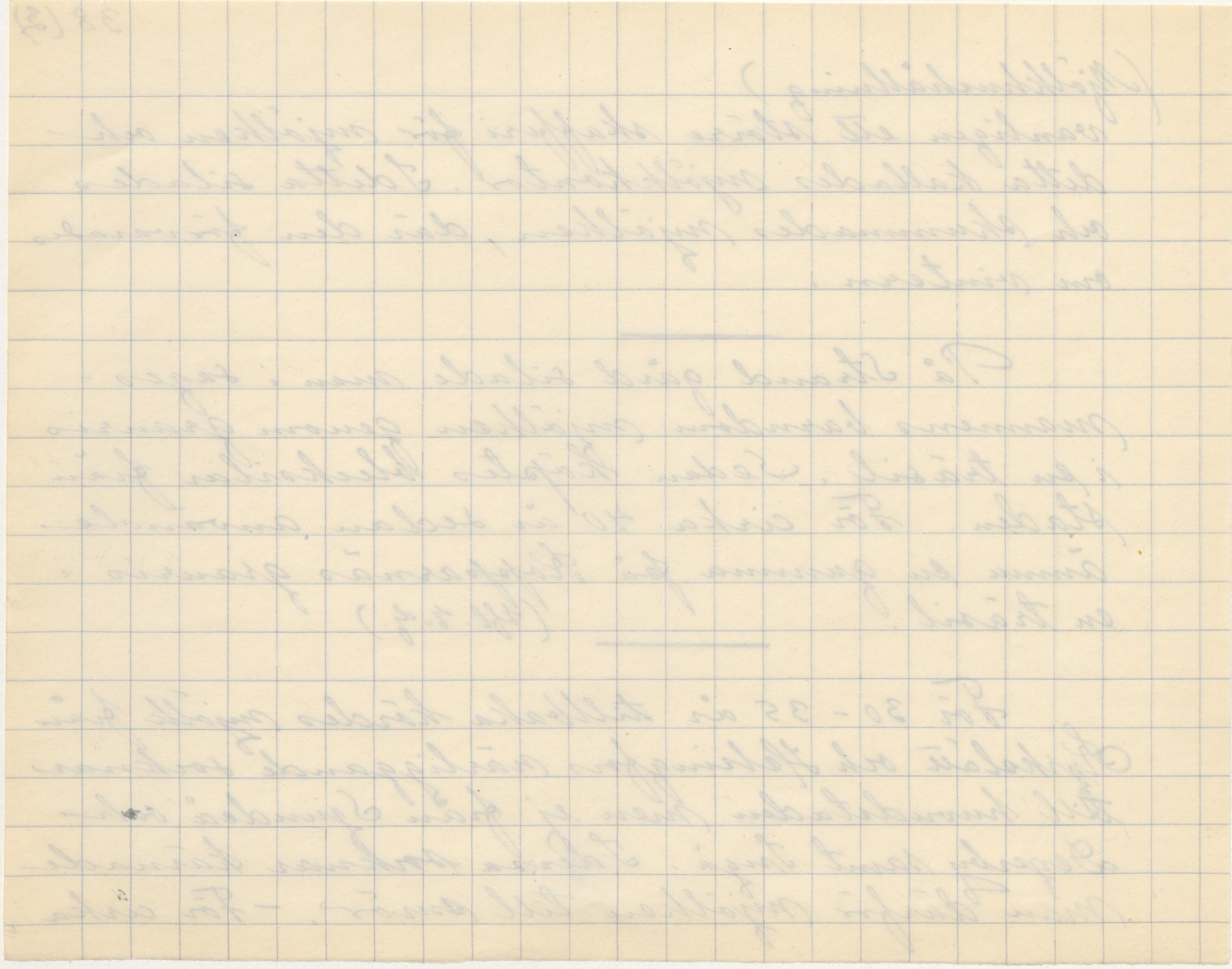
(Mjölkhushållning)

vanligen ett större skafferi för mjölken och detta kallades mjölkkontor. I detta silades och skummades mjölken, där den förvarades om vintern.

På Strand gård silade man i sages-
mannens barndom mjölken genom grans
i en träsil. Sedan köptes blecksilar från
staden. För cirka 40 år sedan använde
ännu en gunna på Ropparnäs grans i
en träsil. (Eft. t. d.)

För 30 - 35 år tillbaka kördes mjölk från
Kyrkslätt och Helsingfors närliggande socknar
till huvudstaden men ej från Sjundeå och
Degerby samt Ingå. Dessa socknar kärnade
man därför mjölken till smör. - För cirka





39(4)

(Mjölkhushållning)

30 år tillbaka började man även från Degerby
skicka mjölk med kustbanan till Helsingfors.
Til.

Fil silades i stora träbunkar. Man ansåg
att den bästa filen löpnade i bunkar, som
var gjorda av alträ.

(eft. L. & S.)

Smör.

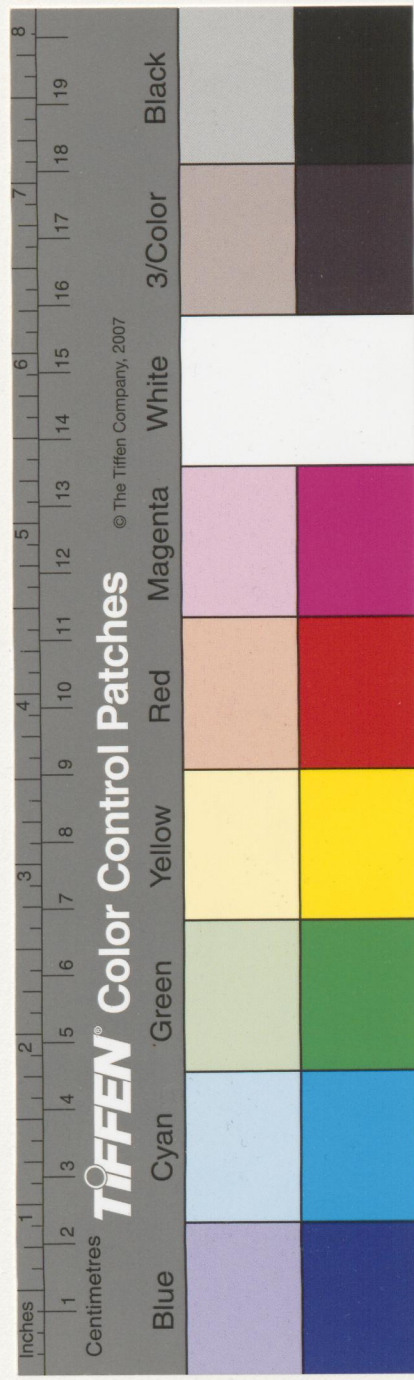
På Jävnars gård i Rädskila liksom i många
andra gårdar i Degerby kärnade man tidigare
smör (50-60 år tillbaka) smöret i "verkarna"
men senare som nu i ^{stöt}kärnan med "trel".

I byttor, som drogo 2 skålpund fördes
smöret till staden vanligtvis men även i byttor
på ända upp till 5 skålpund. - Den smörbytta
beräknar man allt ännu 50 gram till "krym-
pansmän" eller "torkanmän".



3914

Handwritten text on a grid background, likely a manuscript or a page from a book. The text is written in a cursive script and is mostly illegible due to the angle and the quality of the image. The text is arranged in several lines across the page.



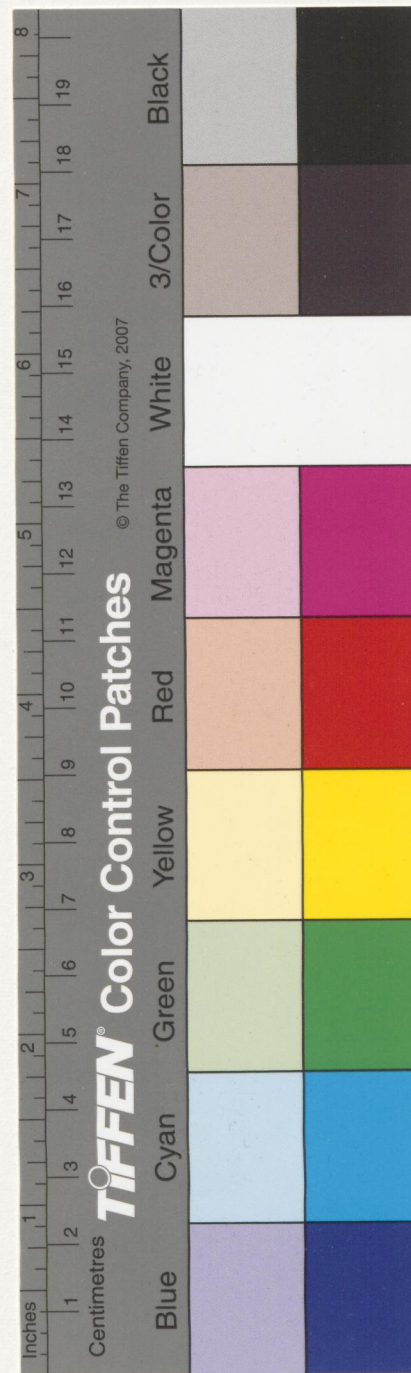
40(5)

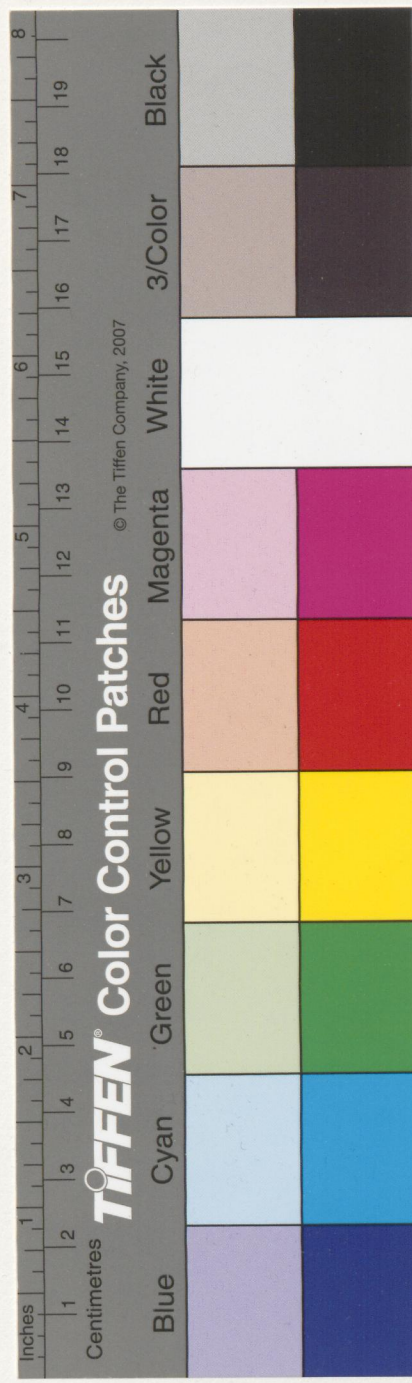
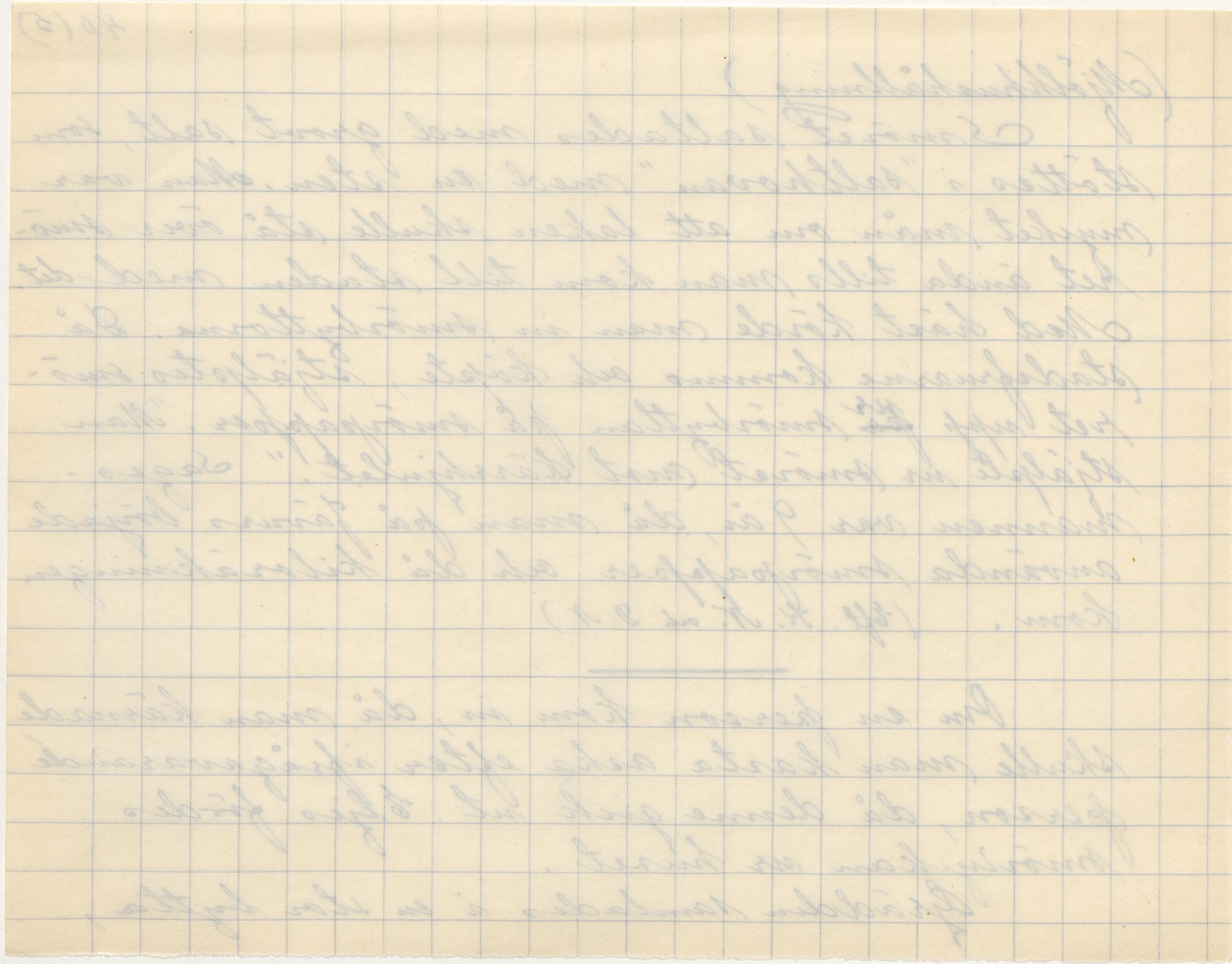
(Mjölkhushållning)

Smöret saltades med grovt salt, som stöttes i "salthovan" med en sten. Man var mycket mån om att laken skulle stå över smöret ända tills man kom till staden med det. Med häst körde man in smörbyttorna. Då stadsfruarna kommo och köpte, stjalptes smöret upp ~~från~~^{ur} smörbyttan på smörpapper. "Man stjalpte ur smöret mot karrhjulet." Sages. Mannen var 9 år, då man på Jävers började använda smörpapper och då kiloräkningen kom. (Eft. H. N. och D. N.)

Om en person kom in, då man kärnade skulle man hastigast fråga efter ägarens namn, då denne gick ut. Eljes fördes smörlykan ur huset.

Grädden samlades i en stor bytta,





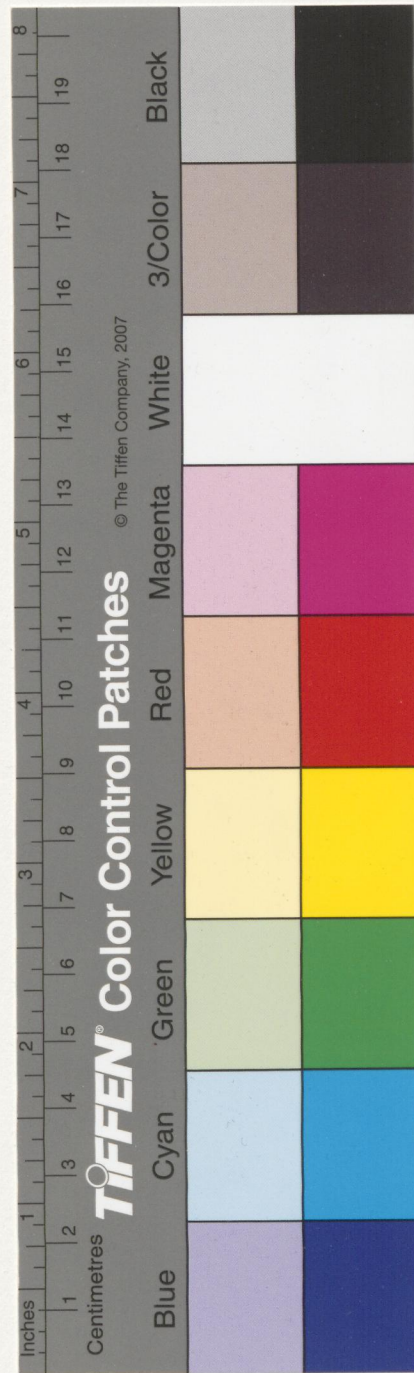
41 (6)

(Mjölkhushållning)

"gräddbyttan" och då denna var full kärnades.
Gräddens värme i kärnan provade man genom
att taga litet gräddor på fingret och lägga mot
kinden. Om grädden inte kylde, var den lagom
varm att kärna, eljes måste man späda litet
lymt vatten till. Under kärningen är det dock
bästa att inte späda vatten på, emedan det
kan fördröja smörbildningen. (Eft. L. G. S.)

Om det ej vill bli smör, skall man
lägga en silversked eller silverpenning
i kärnan och vill man få mycket smör
skall man lägga tre saltkorn i kärnan. Det
sistnämnda bör man dock göra ^{port} strax förän
man håller grädden i kärnan.

(Eft. J. G.)



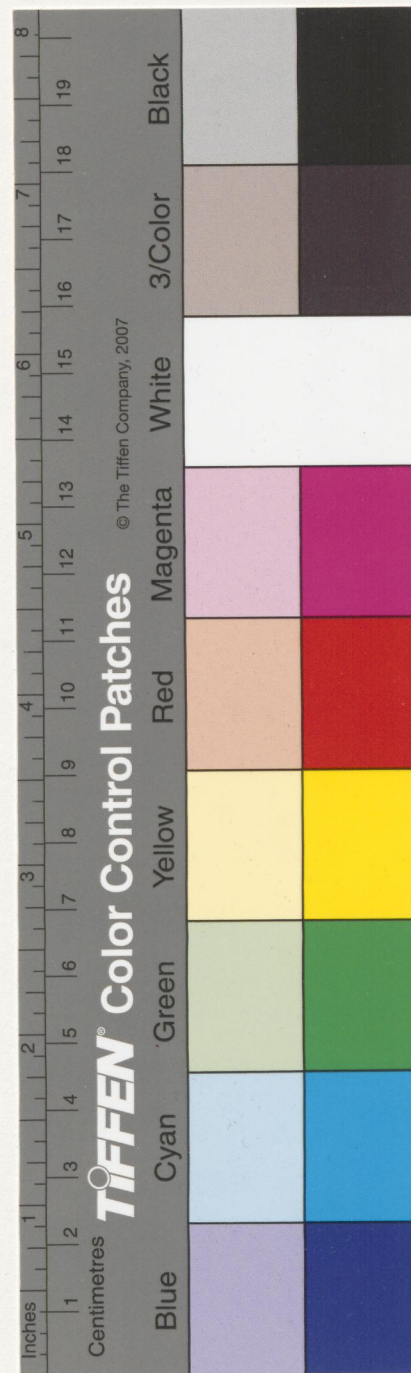
(Mjölkhushållning)
Ost.

42 (7)
Degerby. (Mjöl.)
Eft. A. F.

Surnmjölksostar vore allmänna i Degerby. Sällan förekom löpesost, som man dock kunde få någon gång från Lojotrakten.

Surnmjölksosten bereddtes sålunda. Sötmjolk, som betmjolk i vardagslag kallades, kokades upp, varpå surnmjolk hällades till. Då man gjorde ost till ett kalas vispade man ett par lagg i surnmjölken, innan denna hällades i grytan. Osten fick koka, tills den löpnade ihop, då ostklimpen togs upp med en stor slev och lades i ostkaret, som var krusat i botten. Då Osten kallnat, stälptes den ur karet på en tallrik. På ostkarets lösa lock lade man en tyngd, ett stryklad eller en sten, så att all mjolk pressades ut genom små hål i botten av karet.

Om Osten ej vill gå ihop, skall man



Handwritten text on a grid background, likely a ledger or account book. The text is written in cursive and appears to be a list of items or transactions, possibly related to a business or estate. The entries are organized into columns, suggesting a structured record-keeping system. The handwriting is somewhat faded and the ink is dark.



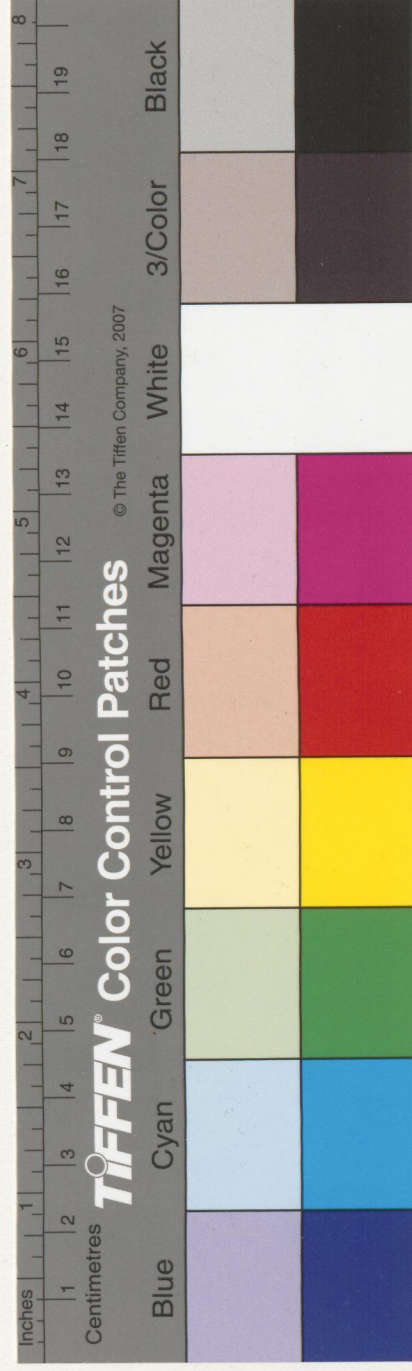
(Mjölkhusställning)

Kasta en silversked i grytan.

En värdinna i Rädkila släppte aldrig in någon i ladugården. Hon var så rädd för "troll på korna" men hon kunde själv trolldom på stod man. Torpgunman Nyholm mötte värdinnan, då hon gick med sin ko i vall. "Va Nyholmskan har vacker kudda", sade värdinnan, och Nyholmskans ko var "orolig och krånglade hela dagen". Själv lät hon som nämnt ingen komma in i ladugården. Dessutom stängde hon dörren både då hon silade mjölken och kärnade smöret. Bjud hon kaffe eller bulle åt någon, så bröt hon en bit av en nagel på fingret och åt upp den och sade därvid att hon "ät upp turen" d.v.s. tog den tillbaka. Då

43(8)



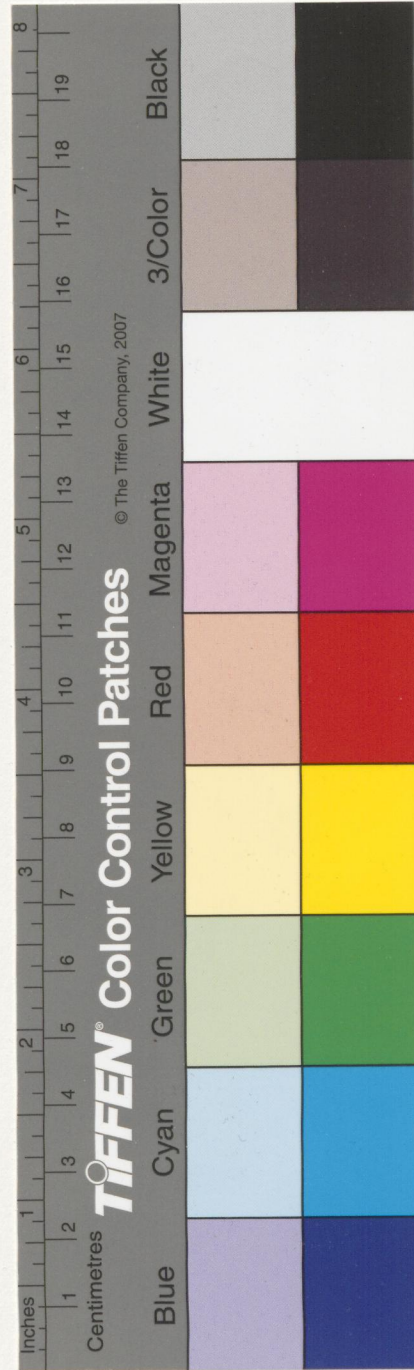


44 (9)

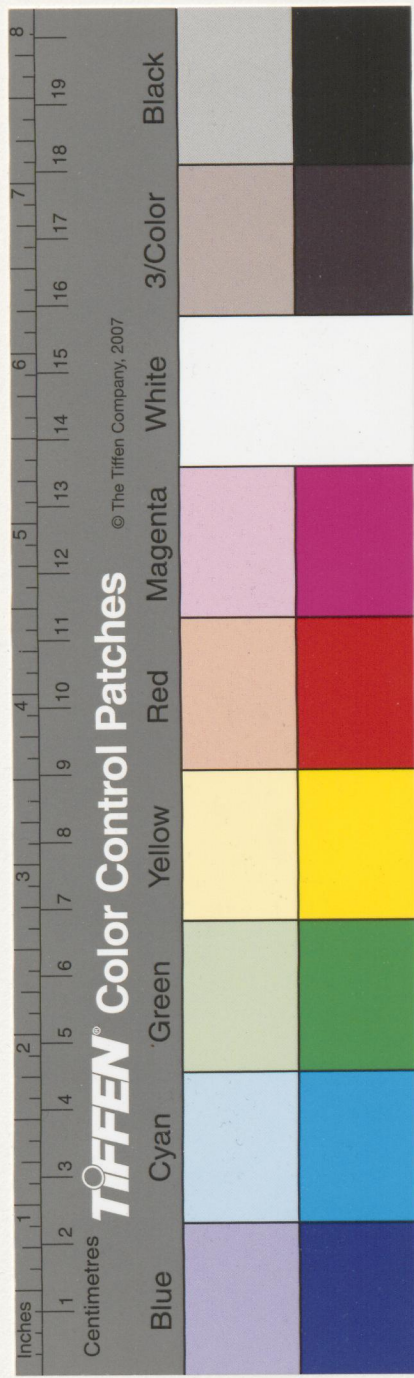
(Mjölkhushållning)

Hon sålde potäter, kastade hon alltid tillbaka
litet mull i lären för samma orsaks skull d.v.s.
"tog turen tillbaka"

Byns "ilaka pojkar" gjorde förtret åt
gumman. De gjorde kors på hörsälar eller ritade
med krita på väggar kors, där gumman skulle
gå förbi och då stodo de och skrattade, när
gumman försökte gå krokvägar för att inte
behöva passera korseu, som hon fruktade.
Då hon kom in i en gård, där man kärnade,
sade hon: "Int vet ja' vidare bara Guds väl-
signelse vare någä". Hon ville inte "happa
bort" turen och lyekan för någon. Var hon än
vidskeplig, så var hon tillika hänsynsfull, ville
inte låna ett föremål av en annan men lå-
nade också ogärna själv. Med ett lånat föremål



Handwritten text on a piece of yellowed, lined paper. The text is written in a cursive script, likely German, and is oriented vertically. The paper shows signs of age, including discoloration and faint horizontal lines. The text is written in a cursive script, likely German, and is oriented vertically. The paper shows signs of age, including discoloration and faint horizontal lines.



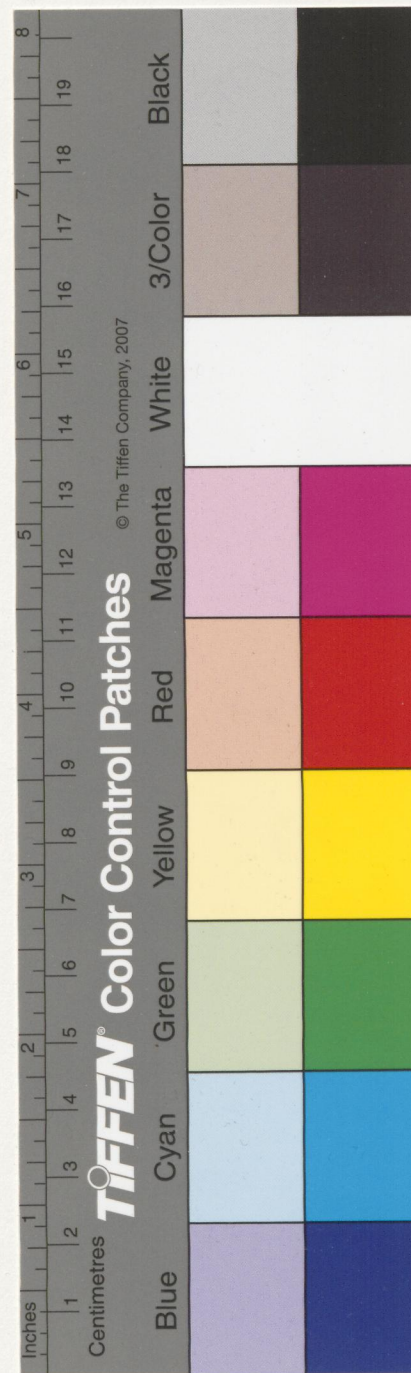
45 (10)

(Mjölkhushållning)

ansåg hon att man kunde trolla.

"Ja vill ha mina don," lyder ett ordstäv efter gumman. Hon kom nämligen en dag till en gård skrikande "Ja, vill ha mina don, ja vill ha mina don," emedan hon inte hittade "skaftränkan" (på vilken man knyter skaf till väven). Då hon dagen därpå hittade den hemma gick hon tillbaka och bad om ursäkt, men ordstävet lever kvar i dag som är. (Lft. 7.9.)

På gårdarna togs aldrig betalt för mjölken till torparna, men på talhon gav man heller aldrig betalt åt dem som deltog. (Lft. A. V.)



Ordstav och anekdoter

46 (1)
Degerby (Nyl.
Väst. G. G.)

Läsfröken.

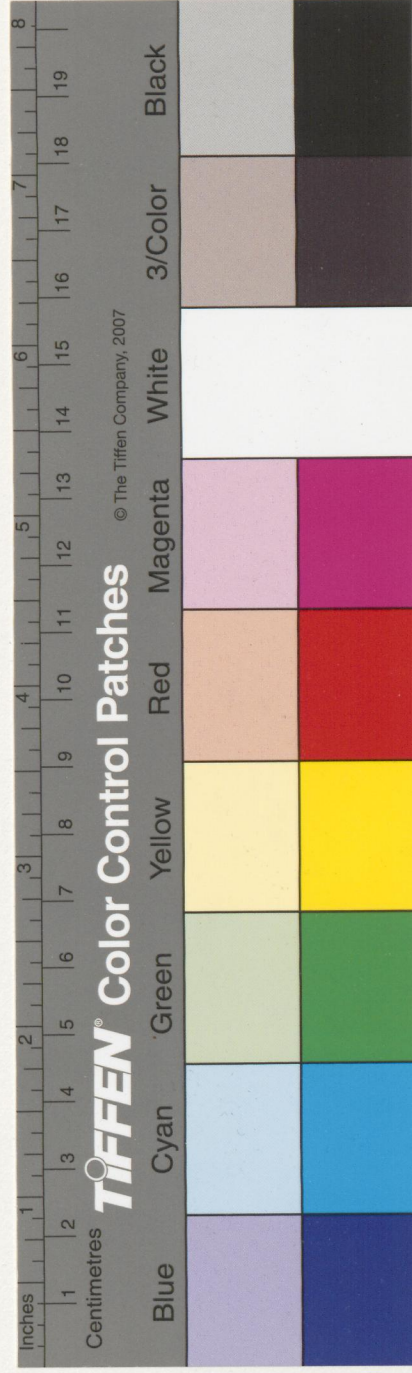
Pastor Lænius i Degerby frågade en gubbe, när denna tänkte betala sina prästutskylder, som han vraktlätit. Gubben, som trodde att prästen fortsatte att fråga ur katekesen svarade "På den yttersta dagen då detta lager en ända."

"Större glädje som sorg," sa Nyholmikan i Räckila, då man beklagade sorgen, när gubben dött.

Den första lärarinnan i Degerby hette Vesterberg och hon hade en god vän fröken Nikolin, som bodde på skolan. Fröken Vesterberg



Handwritten text on a grid background, likely a ledger or notebook page. The text is written in cursive and appears to be a list or account of items, possibly related to a business or inventory. The text is mirrored across the page, suggesting it was written on the reverse side and is visible through the paper.

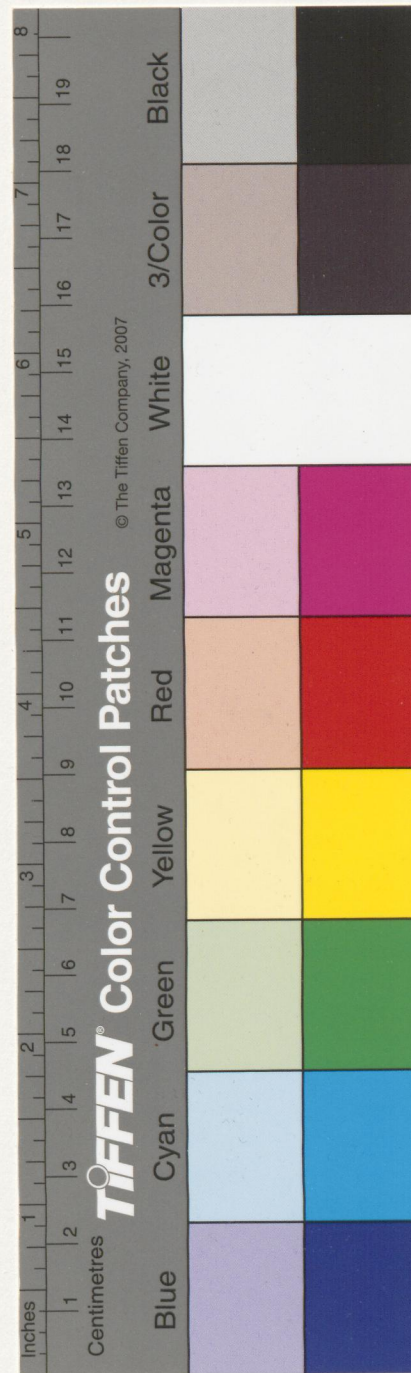


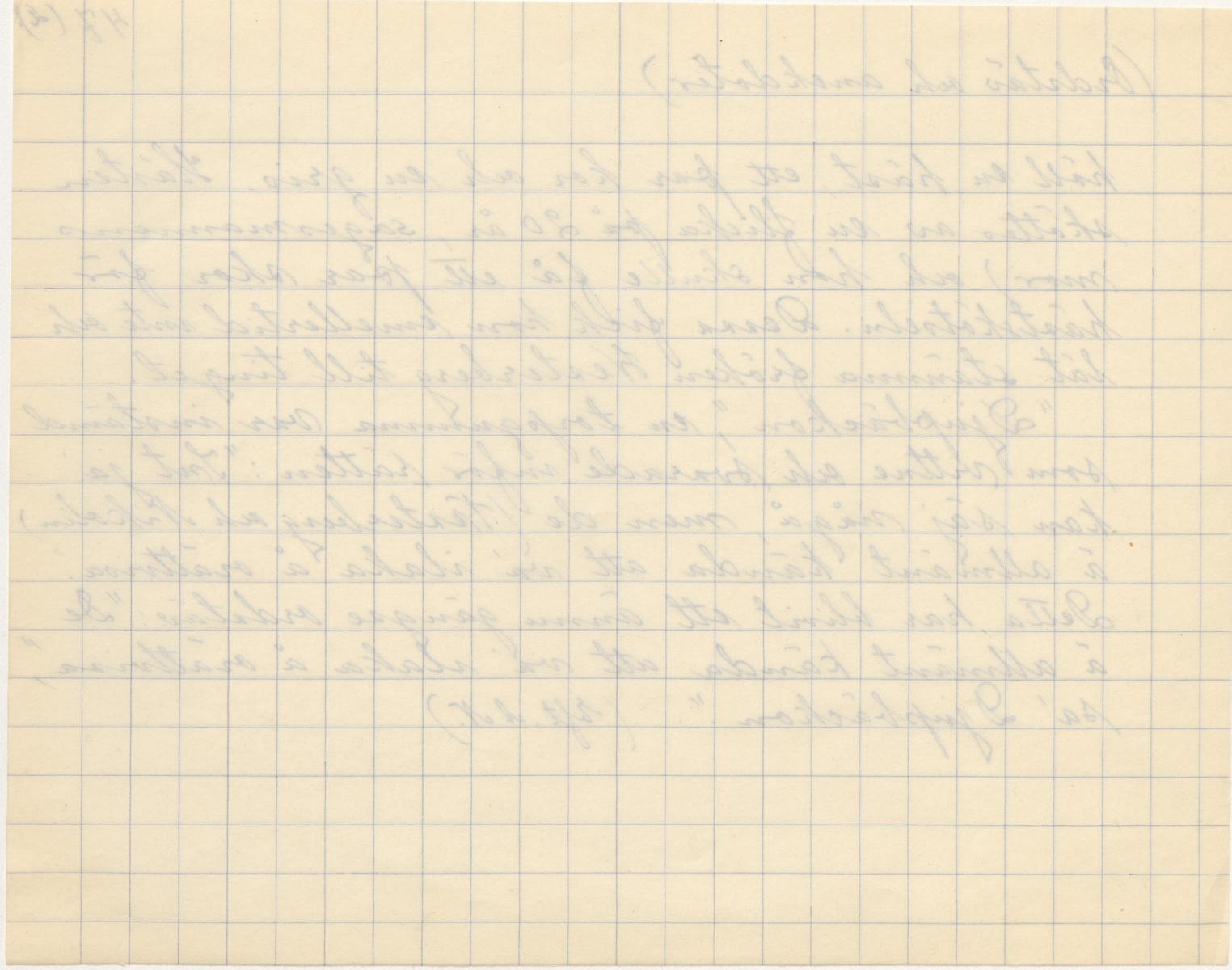
(Ordetäv och anekdoter)

47 (2)

håll en häst, ett par kor och en gris. Hästen
sköttes av en flicka på 20 år, sagesmannens
mor) och hon skulle få ett par skor för
hästskötseln. Dessa fick hon emellertid inte och
lät stänma fröken Hesterberg till tinget.

"Djupbäckon", en torpsgumma var instämnd
som vittne och svarade inför rätten: "Int ja'
kan säj någä, men de (Hesterberg och Nikolin)
ä allmänt kända att vä' ilaka ä orättvisa."
Detta har blivit ett ännu gängse ordetäv: "De
ä allmänt kända att vä' ilaka ä orättvisa",
sa' Djupbäckon." (Rft. A.N.)





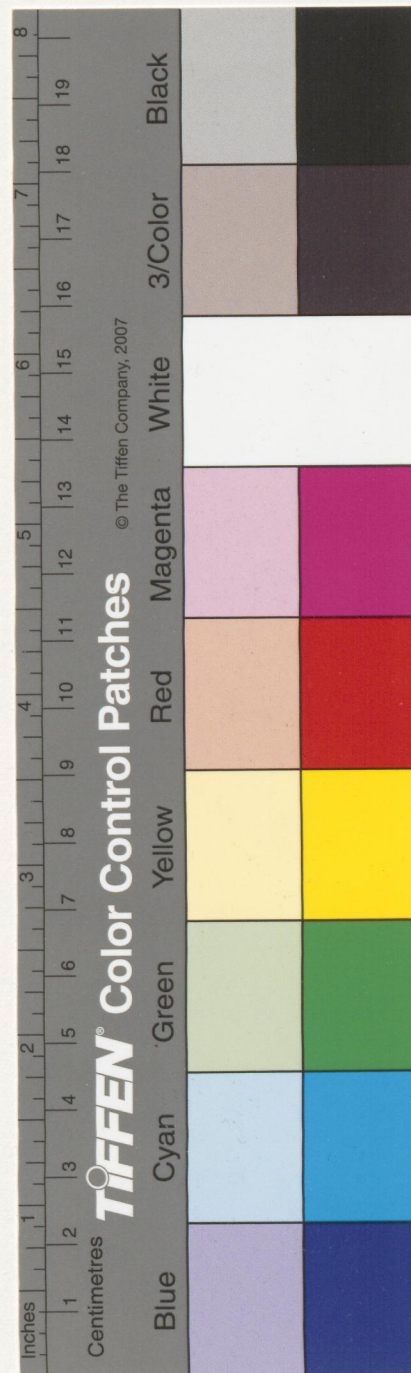
Ordstäv och anekdoter

48 (3)

Degerby (Nyl.)
Aft. 1. 5.

Värdinnan på Strand ansågs vara snål
och då hon ställde till kalas var också allt
knappst tilltaget.

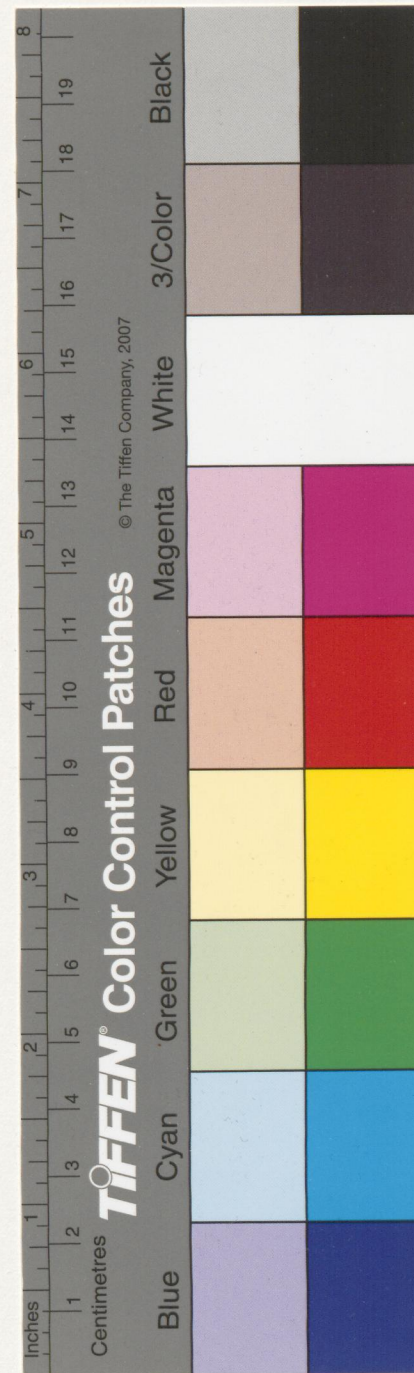
Kalasfolket, som efteråt ville "skälla"
på den snåla värdinnan, sade att de fått
till mat "stekt nors och kokt nors och
nors och norsoppa."



Påsk.

49
Degerby (Styl)
Sept. 8. B.

Till påsk lagades menma, så långt till-
baka sagesmannen minns. Dessutom bryggdes
öl och bakades sötsurlimpa.

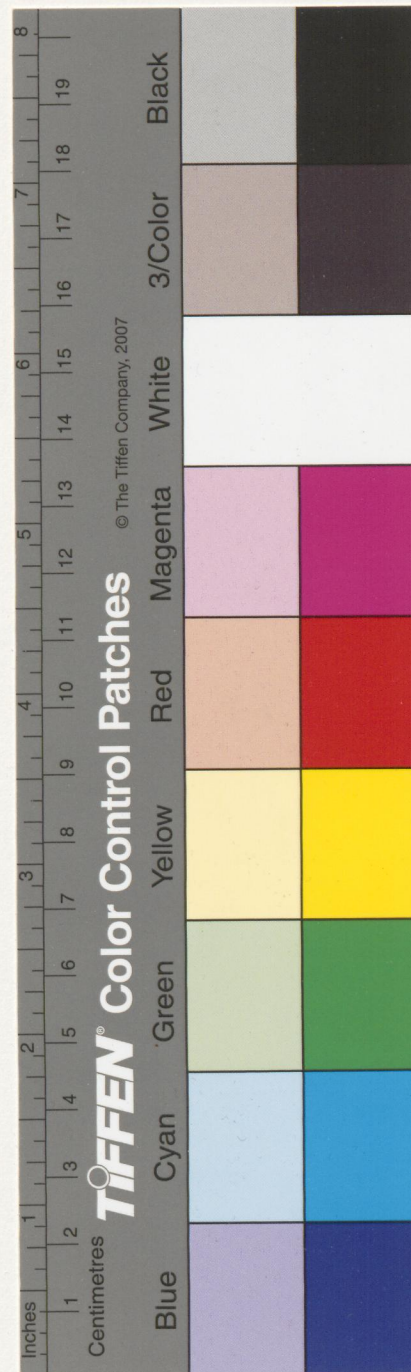


Skattspåna.Degerby. (Nyl.)
E. F. B.

"Skattspåna" kallades den skatt, som
torpgummor erlade till gården i fråga om
spånad. Från gården sände värdinnan 1 gam-
malt lispund lin, som skulle spinnas och i
"spånasäcken" lade hon även ett jästbröd
eller sötsurbröd.

Stundom plökade torpgummorna även
lingon till skatt.

Ett fiskarställe hade i skatt till
gården utom torparens dagsverken och fisk
även skyldigheten att spinna 1-2 lispund
lin. Om det var blår blev saken drygare.

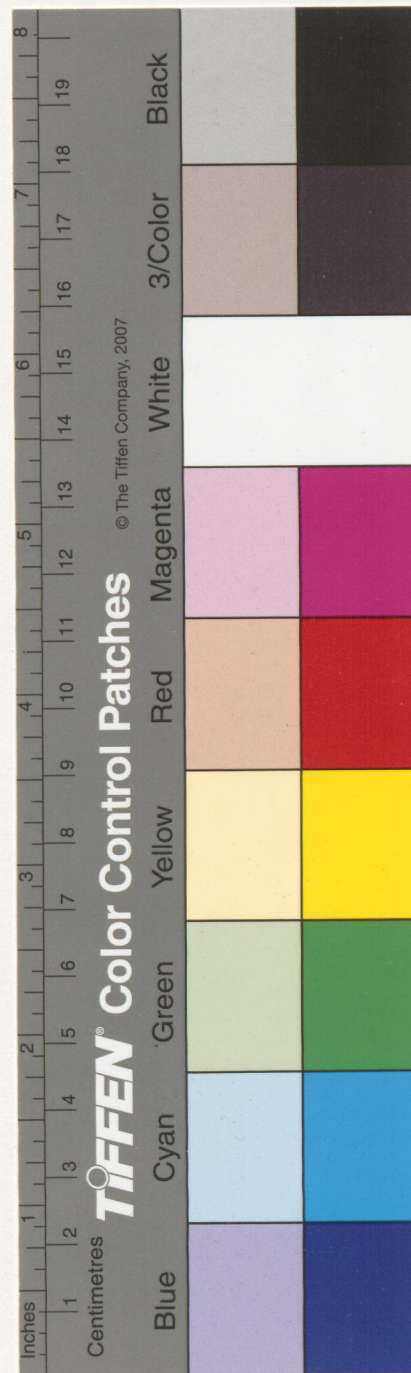


Slakt.

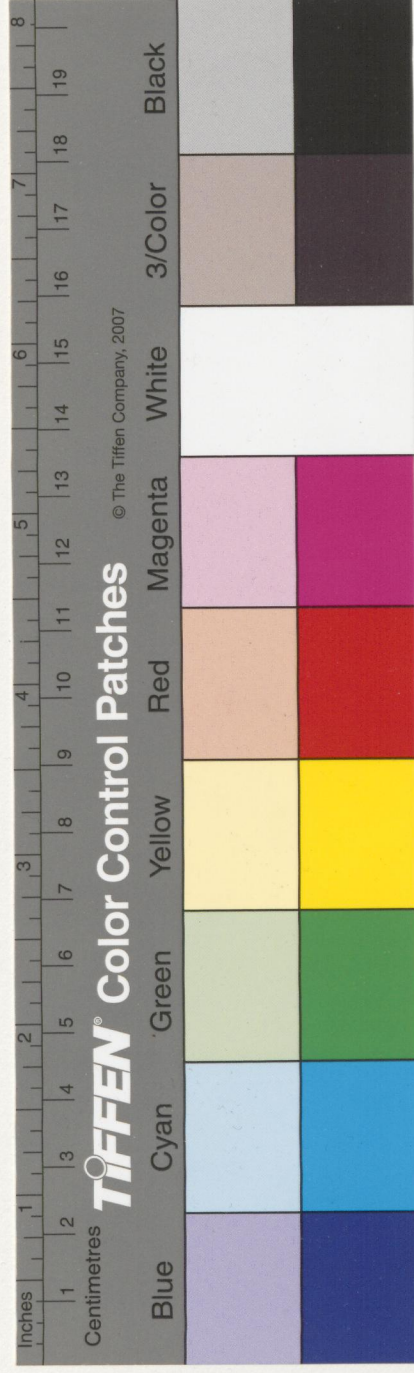
51 (1)
Degerby (Styl.)
(Ht. 1. H)

Husbönderna slaktade icke gälv utan det fanns en slaktare på varje ort, som man sände efter, då man måste få färskt kött till kalas utom till den stora höstslakten.

Nyholm var slaktare i Räckhila. Han fick vara i flitig verksamhet i oktober. Då gick han tidigt redan kl. 3-4 till små ställen (där ett kräk skulle slaktas), förän han förättade slakten på gården. Han brukade säga åt kreaturet: "Vä' snäller nu, int gör ja någo illa, ja slaktar dej bara."



Handwritten text on a grid background, likely a ledger or account book. The text is written in a cursive script and is mostly illegible due to fading and the angle of the page. The word "Chart" is visible at the top right, and "Gegensatz" is visible at the top left. The text appears to be organized into columns and rows, typical of a ledger.



(Slakt.)

52(2)

Paltbröd.

Vid slakten om hösten gräddades paltbröd, av blod och grovt rågmjöl. Bröden formades som limpor och gräddades omedelbart. Inga andra kryddor än salt tillsattes. Paltbröden förvarades i råglåren, där de torkades stenhårda. De höggos sedan i bitar med yhammaren, då man ville anrätta dem. Paltbrödet kokades upp i mjölk.

Paltbrödet lades i mjölk kvällen före man kokade det till frukost i samma mjölk. (Eft. E.O.)



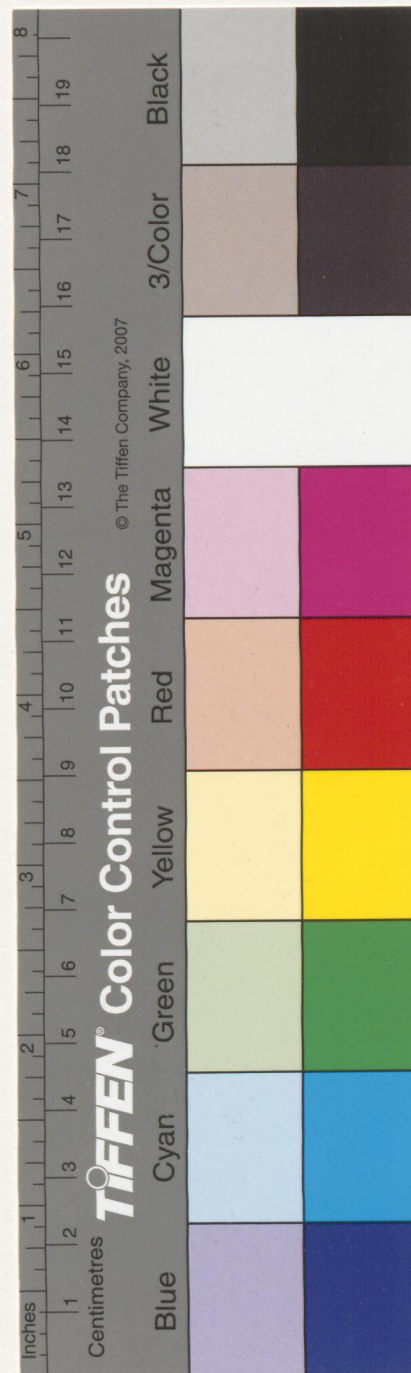
(Slakt)

53/3

Surkorv. Blod, rågnjäl och vatten rördes till en tunn deg, som stoppades i tunntarmar. Korvarna fingo stå några dagar i den varma stugan, så att de surnade, varpå de nedsaltades i en bytta.

Korv. Av ovannämnda deg gräddades vanlig korv, som förvarades i fäglären.

Rullsylta Rullsylta gjordes av "buklapparna", bukfläsket, av ett svin. Lsterhinnarna togs bort, stycket skjölles rent och rullades ihop på ett bord. Kryddorna, lagerbärarblad och peppar inrullades och syltan bands om med grovt segelgarn, varpå den kokades i vatten och salt. Då den var färdig, öste man kallt vatten



(Slakt)

över den för att den snabbt skulle avkylas,
innan den saltades ned i en stor bytta.

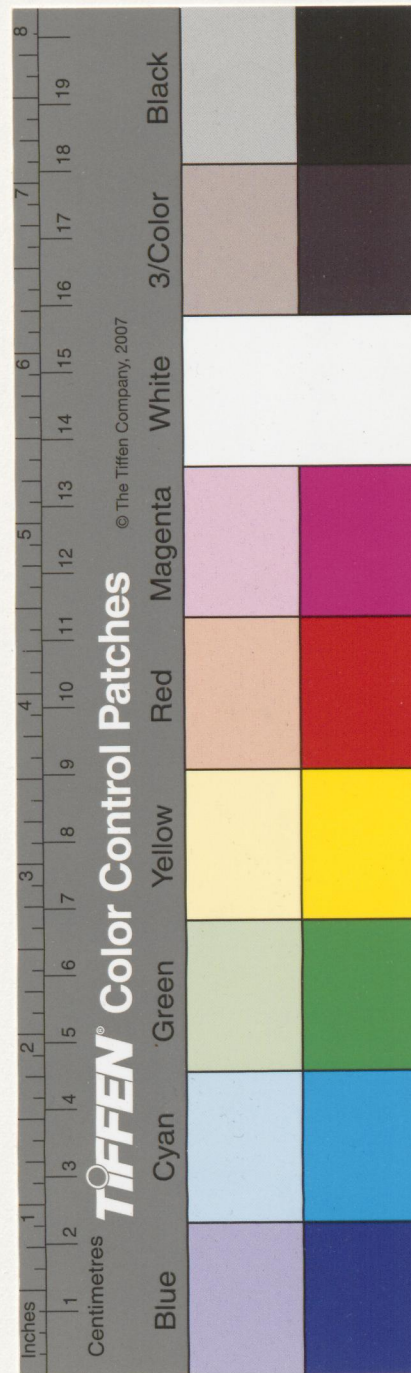
"Pylsa"

"Pylsa" tillreddes av lunga, hjärta, fett-
bitar och "köttslimvor", som allt hackades
tillsammans och nedsaltades i en bytta.

Då man kokade klivna ^{skalade} potatis kunde man
tillsätta pylsa. Stundom spädde vatten till
så att det blev soppa, som kryddades med
lök och peppar.

"Pylsan" kunde också ensam kokas i
vatten. Den avreddes då med vetemjöl och
äts som sovel till potatis.

54 (4).



Talko.

554.
Degerby. (Nyl.)
(äkt. N.S.)

Utom skördetalko höll man spåna-
talko, då man spann ull och lin, brätantalko,
då "linet brätades" och taktäckantalko, då mytt
pärttak skulle läggas på ett hus.

"Taktäckantalko" håller man allt ännu,
men de andra ha kommit ur modet.

Vid en talko bjöds vanligen smörgås
och svinsylta, hembyggt öl, kaffe och bröd
samt ståndom mat såsom köttsturning
eller köttsappa.

Skördetalko turade man alltid om i går-
darna, tills all skörd i byn var bärgad.
För sentio år sedan var denna sed allmän
i Degerby. - En hel vecka kunde skördefolket



56 (2)

(Talko)

skära om dagen och sova om natten.

Ät skördefolket bjöds alltid bättre mat, både smör (vilket icke i vardagslag var vanligt) och ost skulle vara på bordet. Paltbröd, som uppskokats i mjölk, hörde till skördekosten.

Fil, surmjälksost, paltbröd och salt bräsen jämte en varmrätt såsom potatisstuvning eller färsk fisk och potatis gavs i vardagslag åt skördefolket, men på skördekalaset bjöds kattsoppa och joannkaka.
(tft. K.K.)



