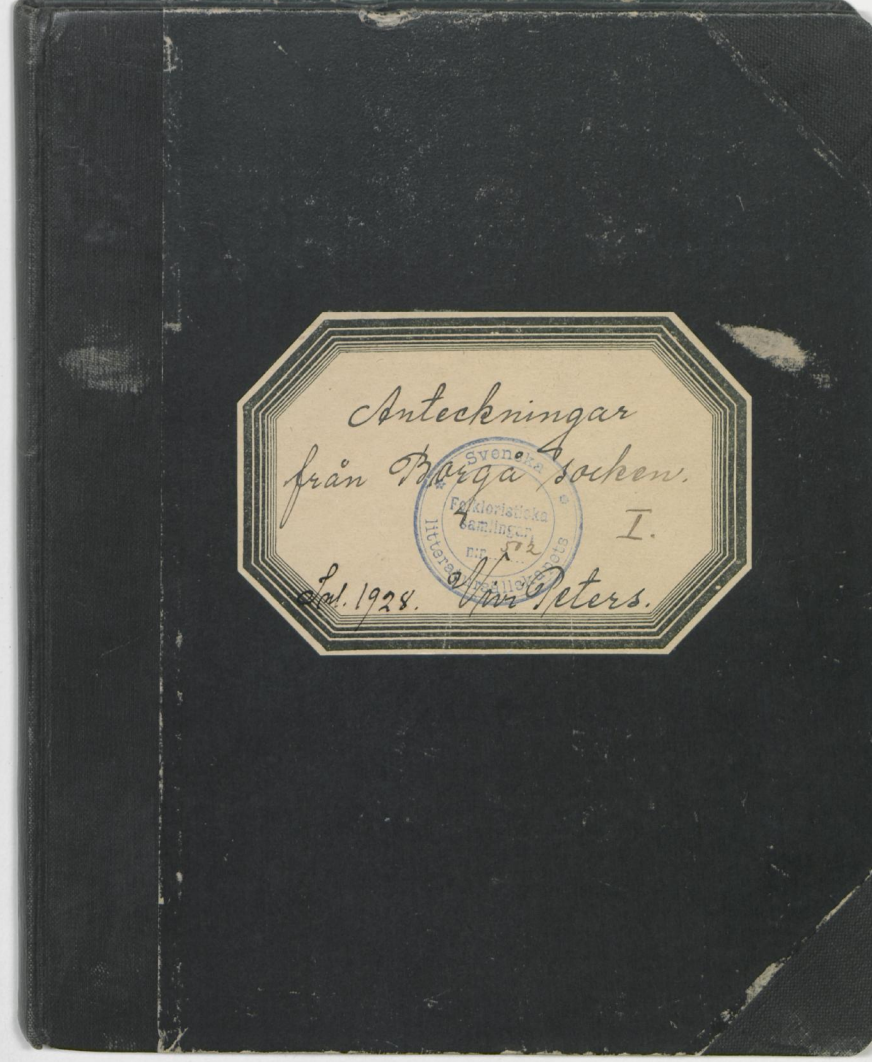




№295



reg = kop för FKA's folksminnesreg

Innehåll:

Bakning och brödsorter	sid 39.
Barnstäl	" 47.
Begravning	" 35
Bryggd	" 11
Bryllöp	" 15
"	" 25
"	" 31
Begravning	" 35
Älsbärdricka	" 49
Jakobsdagen	" 77.
Majstänger	" 75
Måltning	" 5
Potatis apptagantalho	" 93
Skrock	" 91
Slakt	" 85
Spänatalho	" 97
Talho	" 79
Vardagsordning	" 71
Vardagsmat	" 51
Kalasmat (se bröllop)	sid. 15, 25, 31.



Sagesmän:

Denna förteckning är nämnda
endast huvudsagesmän, där
upptecknaren dröjt längre tid
och kring vilkas uppgifter an-
teckningarna koncentreras. An-
teckningarna ha sedan kontrolleras
i olika delar av socknen.

Borgå.

Sven

Johansson, Amanda, Saeby 1863

" Elin, Jacharby 1891

Lindholm, Ester, Saeby

Sundman, Elsa, Jacharby 1890

Sundman, Mathilda, Vessölandet 1858.

Sundman, Viktor, Renum 1860

Sundberg, Hanna " 1862.

Johansson, Amanda, Jacharby 1863



Måltning.

3. Måltning.
Eft. M.S.

Till måltning skulle man taga ri-
torkad god råg. Det åtgick vanligen
1 hl råg vid måltningen till julen.
BryggstINAN togs fram i bastun och
i den lades rågen, som fick stå
i kallt vatten en dygn. Sedan
öste man rågen upp på bastulavem.
En person stod nere vid tinan
och den andra tog smot på lavem.
Ett eller ett par dygn skulle
rågen ligga i hög på lavem. Sedan
bredde man ut den, då den började
våsa ut. Rågen skulle vara på
lavem fem eller sex dagar utan
skild eldning. Om måltningen
skedde om vintern, måste
man stundom litet värma
vattnet, i vilket rågen lades i
blöt, men så att vattnet endast
var obetydligt ljumt. När rågen



6. ...
Måltning (forts.)
gratt, skulle den tvättas. Den formades
till en sträng. En person vatte vatten
över rågen och den andra låg på
knä och tvättade. När tvättningen
skett, samlade man rågen i en
stor hög och så fick den ligga
över natten. Dagen därpå elda-
des bastugnen med färsk björk-
eller alved, och björkved blev det
den bästa röken. Man eldade
tre ugnar fulla till kvällen och
efter varje eldning förde man
som i rågen, första gången tvärs-
över högen och andra gången längs
den. Till kvällen formade man
rågen i sträng med klappträ
och förde om tillika. Under
två dygn eldade man hett och för-
de som på beskrivet sätt. Därefter
breddes rågen ut att torka. Nu
eldade man mindre fulla ugnar



Målning.

men flera gånger om dagen. Förrän
 man tände i ugnen, körde man
 om maltet varje gång. Det åtgick
 närmare två besök innan maltet
 var färdigt. När maltet var
 riktigt torrt, östes det i en
 säck. Det fick endast stå i
 säcken någon dag, innan det
 maldes, ty stod det längre, blev
 det dåligt. Maltet förvarades
 sedan i en tunna eller kista i
 matboden. För måltade man
 av råg och korn tillsammans
 och det blev finare dricka därav,
 säger sagesmannen.



Bryggd.Brogä.
Eft. H.S.

Till ungefär 50 liter dricka tog man 5 ä 6 kappor rågmalt. Det var vad en drickestimme rymde i sagesmannens hus och var lika med två säar.

Önriskvistar kokades i mycket vatten (stor gryta) och detta vatten hölldes sedan över maltet, som lagts i bryggstinen, i vilken råsten (i kyrkslät bryggd) placerats in. Man värmden tre stora malmkolor (5 ä 6) i spisen, så att de blevo röda och lyftade kulorna med en järnknipa (ett par alnar lång) i tinan, där blandningen fick puttra en stund. Kulorna voro kanonkolor, som man fuskat från ryssan. Dessa kular användes även att stöta sönder kaffe med.



12.

Öruggd (foto.)

7 13.

Med skopan öste man surislag
 över maltet på "rästan", först för-
 siktigt sedan dristigare. Ölet
 rann ut i ett ämbar under
 "rästan". Svagdricka fick man
 "när man andra gången öste
 över maltet. Då allt gått ge-
 nom "rästan" tvättades tinan
 ren, och det klara ölet hölldes
 dit. I detta öl lade man humla
 och jäst, som man förvarat
 på trasor.



Bröllop.

8

15.
Pörgä.
Eft. M. S.

Uppgifterna äro från ett
bröllop, som hölls på Hessölandet
i Bondas, Lurbole, brudens hem,
mickaeliveckan 1889.

Efter vigseln drack man
brudskål i portvin och så bänkade
man sig vid de dukade borden,
6 långa bord hopjämjade i häst-
skofarm. Rätterna voro gädda
med äggsås, leverläda, köttsoffa,
fisgrjnsgröt (brudgröt) och lärtor.
Måltidsup och fisksup bjöds.
Skaffare" (fyra manspersoner)
"buro maten på bordet, kokar-
na och flickor hjälpte till att
äsa upp samt skötte disken. Man
ät i tre lag, kokar och upppassare
sist samt de förnämligare
gästerna, brudparet och prästen
första laget. Andra laget, äto



Bjöllop. (forts.)

ungdomar och anspråkstötare folk.

När borden bortforslats steg spelman in, och dansen började. Talman bjöd upp bruden och brudgummen, dansade med brudsätan första dansen. Endast avbruten av kaffepauser fortgick denna hela natten. Skarlarna fingo kaffeknorrar och kvimmarra vin ett lag. På morgonsidan av natten avlägsnade sig brudfolket och återvände 10-tiden på morgonen till ungdomsskålen, som dracks i vin. Efter skålen dukades borden till andra målet, som bestod av kokt färsk strömming, kottsoppa och gröt, vilka sistnämnda rätter man värmte upp från första målet. Mitt på dagen slutade dansen, avskedskaffe bjöds och de flesta gäster avlägsnade sig. Endast



Bröllop (forts.)

den närmaste släkten bjöds på ett tredje mål, till vilket man kokat ny köttsoppa och risgrynsgröt.

¶ Två veckor efter bröllopet stannade bruden ännu i hemgården för att "korja upp" samt väva en väv färdig. Brudgummen kom då efter henne med fyra hästar och tre körvenner, härande till den närmaste släkten. De bjödos in i kammaren och serverades kalasmat, gädda, köttsoppa och risgrynsgröt. Från brudens hem skickade man två hästar. Utstyret fyllde nämligen fem lass och på brudkärran plökade man dessutom smäsaker. Bruden måste sitta med spinnrocken i kamren, emedan den inte fick rum på lasset.

Bruden förde med sig till det nya hemmet säng, "birong",



Bröllops (fests.)

värestol, spinnrock, 6 bolster, 6 läskan, 2 vepor, 12 lakan, handdukar, (sagesmannen tror det var omkring 20 stycken) en koffert full av gängkläder och en full av underkläder samt dessutom grytor, pannor, koppar, glas, ämbar, muggar och dylikt, som givits i bröllopsgåvor och som samlat i gården, tills dottern skulle gifta sig. Bruden förde med sig välkomstgåvor till brudgummens hem. Brudgummen och hans far och hans fyra bröder fingo skjortor, två systor och brudgummens mor linnen. Alla i gården små och stora fingo näsdukar. Brudgummen hade köpt en avelsja av ylle åt värmen.

Det var sed i socknen, att brudarna alltid skulle skänka talmannen en skjorta samt skjortor och



Bridallop (forts.)

my linnen åt svärföräldrarna och brud-
gummens syskon.

Ännu år 1926 gav en brud i Pe-
num ett linne till present åt sin
svärmor, som mycket stolt tala-
de därom för upptecknaren. Sit brud-
gummen och svärfar skänkte sam-
ma brud skärter



24.

Bärlöpp.

13

25.
Brogä.
1890.

Elsa Sundström
Jackarby
f. 1890.

reg. Däna bröllop, till vilket cirka 200 personer voro inbjudna, hölls år 1926.

Tidningen 4 e. m. samlades gästerna till Brandkärrshuset i Brogå, emedan brudens egna inte kunde hålla bröllopet hemma. När gästerna anlände fingo de kaffe, som bars omkring. Kaffebrödet utgjordes av en krans, skorpor och småröd. Kl. 6 skedde vigseln. Sex par "skalpar" (konarskalpar) och brudtärnar stodo på vardera sidan om brudparet under vigselakten.

Sedan alla lyckönskat brudparet efter vigseln bjöds limonad med karameller. En stående måltid framdukades och gästerna utgjordes av:

1. Smörgåsbord: tekorv, medfurst, bondost, mejerist, sill, ansjovis, lax,



Bröllop (fnts.)

smör, surlimpa, sötsurbröd, jäst-
bröd, vetelbröd och "matbröd" även
kallat "skälbröd", sillsallat, lever-
lådor och à la Daube.

2) Bruljong med pastajer (kötfylln.)

3) Färsbräven med potatis och
äggås.

4) Stek med potatis, lingon-
sylt och makronilådor.

5) Risgrönsgröt med helmjölk.

6) à la glace

I fråga om deserten
avvek detta från de vanliga på-
orten i det att desertens utgjordes
vanligen av plommonkräm och
himlamat" (snömos) med kakor.
"Gummarna hade också uttalat sitt
ogillande sinsemellan och menade i
fråga om deserten att den inte passade
för brudfolk.

För bröllopet hade man även



Bröllop. (forts.)

bryggt öl och därvid använt tre olika "kästar" av vilka den största var $2\frac{1}{2}$ meter lång.

Efter måltiden spelades brudmarschen och dansen begynte. Kaffe med bröd bjöds under pauserna och te måltid morgonsidan av natten, då gästerna tog oavsked.



Bröllop.31.
16 Borgå.
Eft. 4. 7.

779
I sagesmannens hemby, Sälby,
dukades borden gärdiga före
vigseln. På borden dukades fram
dubbla tallrikar, en djup och på denna
en flat, smörfatet med smöret
kransat och prytt med grönt och
brödkargar fyllda av limpö, ~~limpö~~
sötsur bröd- och jästbrödsskivor.
På varje tallrik lades en vet-
brödsskiva, som man åt efter
mältids supen. Rätterna voro
smörgåsar, färsk kokt gädda,
stek ^(stekt) och lörta.

Sagesmannens mor hade berättat
att man för bjöd 3 mål mat un-
der första bröllopsdagen och natten
då bröllopet firades i bruden
hem och så begav sig hela brud-
följet till brudgummens hem
hur långt borta detta än var betaget



Bröllop (foto.)

och där fortsattes kalaset. Obligatorisk
3 mål skulle igen bjudas. Den tiden
var glanstätten, systerkaken (söndags)

När dansen började dukades
borden fulla med mat i stugan,
och bröllopsgästerna fingo äta
under matten när de behagade.
Mellan danserna serverades toddy
och kaffe. Ölkrusen tömdes jämt.

Da det första söndagen
lystes för brudparet i kyrkan
skulle släkten bjudas på mid-
dag i brudens hem. Det var s.k.
"lysankalas."

Om man skramlade med kärlen
under bröllopsmiddagen så blev det
slagsmål eller andra tråkigheter
under bröllopet.



Begravning.

18

35.
Brogä.
Eft. 2.7

ng Stårre begravingar håll man på Brandkårshuset i Brogå och mindre hemma i gården. Stundom hånde i förnögnare gårdar, att man fört höll kalas i Brogå och dessutom hade en bjudning andra dagen i Sæby, där uppgiften gavs.

På morgonen begravningsdagen samlades alla i sorgshuset, där det bjöds kaffe, smörgås med ost, mjölk och stundom något kallt uppskuret samt hembruggt öl. Så begav man sig till kyrkan med liket. Utanför staden mötte likvagnen. Numera kommer denna ut till landet, men för fick man försla liket ända fram till staden.

Efter jordfästningen samlades man i Brandkårshuset och måltiden, som serverades, bestod av



26.

Begravning. (forts.)

ry smörgäsbord, fisk (efter årstiden
och tillgång) stek och tortar med
sylt uti. Stundom bjöds det
även "spritsar" och "sirrar", små
söckerkringlor och kransar.

19

37.



Bakning.Surbröd.

Dagen göres en kväll, varefter den får stå och sura över en dag och två nätter, innan den knådas. Om barmaren går det dock något snabbare med syrandet.

Av $\frac{1}{2}$ tunna rågmjöl blir det 4 à 5 spett bröd med 30 eller 28 bröd på spettet. Detta var en vanlig surbrödsdeg i sagomännens vördinnetid.

Bröden, hålkakor, skola hängas efter varandra på spettet d. v. s. med pätridan åt samma håll utåt stugan.

Om sedan man ansåg, att jäsningen ej gick så bra om vintern, bakades det om hösten så att förvärdet räckte över julen ja stundom hela vintern. Mellan advent och jul var det i gården vanligen

39.
20 Arga.
Ht. M. S.



Bakning. (fats.)

5 till 6 bakningar. Man lät bröden torka på spetten inne i stugan, varefter de fördes ut i bodan, där de förvarades och så var man klar för följande bakning.

Sötsurlimpa.

Vatten kokas upp och rågmjöl iröres till en tjock deg. Det hela hålles i degtinan och nytt uppkokat vatten spådes till. Man späder på tre eller fyra grytor vatten beroende på huru stor degen skall vara. Blandningen får sedan stå och sättna, mjöl iklappas emellanåt. Jäst till-sättes, och sedan degen jäst sur, knådas den. Om degen blivit för sur, lägges litet socker i den. Degen bakas till limpor, vilka smörjas med vatten eller helot dricks, innan de gräddas i stark ugnsvärme.



Bakning. (forts.)

22

43.
Borgå.
A.J.Potatisbröd och potatislimpor.

I Borgå socken bakas både potatisbröd och limpor. Potatis skalas och kokas mjuka, varefter de stöts till mos med potatisstäm. Råg-mjöl istötes. Degen får nu stå till följande dag och mjöl isnas. På degen åltras på bakbrödet, samt bakas antingen till bröd med urtaget hål eller formas till tjocka limpor. De sistnämnda försöker man få så släta på ytan som möjligt och sticher endast med en träpinne sex åt sju hål i dem. Limporna få varken "krusor" eller "naggar" som bröden prydas med. Limporna smörjas med socker-vatten eller svagdricka, i vilket man lagt vatten, innan de skjutas in i ugnen. — Potatisbröd bakas



Bakning. (forts.)

mest på våren, då man har god tillgång på potatis.

Strukningen av potatisbröden och limporna är enligt sagermannen så:



Potatisbröd,
krusat och naggat.



Potatislimpor,
naggade med finne

Jästbröd.



Jästbröden krusades och naggades
så till kalasbröd.



Även så krusade man jästbröd.



Så pryddes jästbröden i vardagslag.



46-

Barnsöl.

24

Hv.
Borgä.
döft. s. f.

Två par faddrar, ett par äldre gifta
personer och ett par yngre ogifta.
skulle fara med barnet till
prästen. När de kommo hem
var det stort kalas i gården
för grannar och släktingar. En
måltid bestående av stek, kött-
soppa och risgrynsgröt serverades.
De bjudna kvinnliga gästerna
förde med sig antingen en kanna
färsk mjölk eller en liter grädde
och ibland vetebröd.



Enbärdricka.Mathilda Sundman 25
f. 1858 Västlandet49.
Borgå.
25.11.5.

Enbärdricka kokades eller byggdes
på Västlandet och i Staden Borgå
men ej eljes allmänt i socknen,
prästar, bagesmannen.

Enrisläg kokas först av enris
och vatten. Dessa enriskvistar
böra ej ha bär. Kvistarna tagas
efter kokningen bort ur sän och
matl läggs att koka upp i grytan.
Lagen hålls sedan i en så, där
den fick stå och klarna. Allt det
"tjocka" (mäskan) skulle samla sig
"på botten". Det klarnade östes sedan
i en annan så. Man blandade
nu i en kanna dricka humle, som
man kokat upp, jämte jäst. Bland-
ningen fick stå en stund, imman den
hålldes i sän. En del av humlen hade man
lämnat i grytan efter kokningen och denna del
hålls nu i sän, värpa byggden fördes ut att klarna.



Vardagsmat.

26

Morgä.

Hanna
Sundberg
Penum f. 1862

H.S.

Klivipotatis eller klivjo.

Man spalar och klyver potatis i fyra delar och kokar dem. När potatisen i grytan låter man salt fisk (bralen eller mört) koka.

Klivjo ätes vanligen med ny-kärnad mjölk.

Fisk och potatis.

Färsk fisk och potatis och salt fisk med potatis ätes ofta i vardagslag om sommaren. Runda potatis (d.v.s. oskalade helkokta) med sovel är vinterrätt. Sovel är ofta stekt fläsk eller endast fläksås.

När man stekt strömming hålls man litet vatten i pannan och avredar det feta spadet med rågmjöl till sås.



Vardagsmat.Lergräsvälling.

Under nödtider kokade man vanligt
sagesmammens moss lergräsblad och
ävrade med rågmjöl till välling.

Fläsk- och potatis

eller fläskstuvning.

Salt fläsk skäres i mindre bitar
och kokas. Då det är mjukt lägges
i bitar skurna potatis och kålrättes.
Tuggadpeppar tillsättes.

Rovar och potatis.

I sagesmammens barndom hade
man kokat i bitar skurna rovar
och klivna potatis tillsammans med
tillsatts av salt. Då rotfrukterna var
mjuka slogs vattnet av och mjölk till-
späddes i grytan. Det hela fick en
upphök och äts som förrett med råglöd.

27 Bragi.

öft. M. S.



54.

Vardagsmat.

28

55.

Borgå.

Eft. 17.

Rusthållarmat.

Potatis tvättas väl, klyvas i fyra delar och kokas med skalen på. Salt fisk, vanligen strömming lägges att koka på potatisen i grytan. Denna rätt kokades ofta i bondgårdarna förr och användes i synnerhet för arbetsfolket.

Rätten torde vara detsamma som andra sagesmän kalla klivjo eller klyvjo.

Korvmat.

Vatten kokas upp och blodkorvar, som man lagat vid slaktin, skäres i bitar och kokas med flött uti. Anrättningen skall vara på tum som en soffpa och ätes med rågröd.



Vardagsmat.29 57.
Höga.
t.f.Potätspannkaka.

Stökta potatis arbetades och stöttes väl med grötslöt. Mjolk tillsattes och i blandningen knåddes hälften hemvete- och hälften korn- eller rågmjöl. Deigen ältades genast på bakbordet och lades sedan i en ugnspanna att gräddas i ugnen efter en brödgäddning.

Potätspannkaka lagade man om hösten, då potäterna voro färska, och i samband med en bakning, emedan man ogärna eldade den stora ugnen bara för en pannkaka.



Vardagsmat.Fiskkaka.

Rätten lagades ofta i sagesmannens barndom i Sälby och ännu någon gång i flera byar i Brogå socken.

Surdeg kavlas ut till en tunn kaka. På hälften av denna lägges salt, strömming, benad och fläskad. Den andra hälften av surdegen vikes över strömmingen och kakan gräddas väl i ugnen.

"Fiskkaka" ha vi kallat det i Sälby, men ute i socknen har jag hört att de säga "kalakukko", menade sagesmannen.

I Läckarby och Renum talar man även om fiskkaka.



Vardagsmat.

31

6/1.
Krogå?
H.S. 15.Potatisgröt.

Potatis skalades och ställes till mos, varefter salt tillsättes. Mosen utspäddes med litet vatten och avreddes med rågmjöl.

För att man potatisgröt med kärnmjöl som sovel. Omtyckt var det även att lägga sura lingon i sötmjöl och äta detta som sovel till gröten.



62.

Varldagsmat.

32

63.
Borgä.
Eft. H.S.Mjölgröt.

Mjölgröt kokades av grovt rågmjöl, som man blandade upp med litet finare mjöl. Myräsgröt kokades av enbart grovmalat myr. Man malade myrägen på handkvarn. En sådan finnes ännu för ändamålet i Kenum.



Vardagsmat.

33

65.
Brogä.
8.7.Ärtmat.

Ärter kokas mjuka i vatten och sedan tillsättes mera vatten. Man avreda med rågmjöl eller hemvete-mjöl. Är det sistnämnda blir ärtmaten vitare. Ärtmaten ätes med sötmjolk.

Ärtsoppa.

Ärter blötas i kallt vatten någon timme, varefter de läggas i kallt vatten i en gryta över elden och så koka mjuka. Fläskbitar eller köttben läggas som salt. Kål-rötter skalas, skäras i tärningar och läggas att koka i soppan, som icke vidare avredes.



Vardagsmat.

34

Borgå.
S. J.Vällingar.

Manglade havre- och korngrynsvällingar ha i Borgå socken i regel alltid kokats med mjölk. Havregrynsgröt har däremot kokats i vatten.

Vattuvälling.

Hela korngryn kokas i vatten. När grynen äro mjuka, tillsättes vatten och vällingen avredes med rågmjöl eller hemvetemjöl. - Skillnaden mellan denna och vanlig korngrynsvälling är att den sistnämnda kokas i mjölk.

Vattuvälling kallar man även en annan variation. Vatten uppkokas, varefter vällingen avredes med rågmjöl, som vispas uti.



Vardagsmat.Skäl och mjölk.

Skålvind skållas, skäras i bitar och kokas mjuka i litet vatten. Mjolk hålles i grytan, då kålen är mjuk. Man äter med hemvete-mjöl. Snurrningen ätes med surbröd.

Skålsoppa.

Skålvind skållas, hackas sönder i bitar och lägges att koka tillsammans med i stycken skurna kålrötter, morötter och potatis. Några bitar av palvat kött (i vardagslag) eller rått kött hör till soppan, som kryddas med mefram och kryddpeppar.



Vardagsordning.

36

H.
Högä.
ef. 8. 5.

Klockan 5 på morgonen stiger vär-
dinman upp och kökar kaffe, som
serveras vid stora bordet i stugan
kl. $\frac{1}{2}$ 6, då husfolket bör vara uppe
sist. Kl. 7 ätes frukost bestående
vanligen av potatis och fisk eller
potatis med köttsovel eller fläsk-
sås samt korngrynsvälling eller
mjölk. Kl. 10 få alla kaffe och
kl. 12 ätes middag. En ständigt
stadig rätt till middagen är
köttsoppa, som numera från
kalasmat degraderats till vardags-
mat. Kl. 3 serveras kaffe och
kl. 7 kvällsovard. Till kvällsovard
kökar man nästan varje kväll
gryngröt och varierar mellan
korn- havre- och mamsgryn. Gröten
serveras ofta med blåbärsoppa,
eljes med skummad mjölk.



72.

73.
37. *Proga.*
Vardagsordning (forts.)
Risgrönsgrötäter man i vardags-
lag stundom med sötsoffa. Då
man vill spara mjölk och det vilja
bönderna i förtiden, näjer man
sig med sylt som blandas i
gröten till sovel.



74.

Majstänger.

75.
Borgå.
Eft. V.S.

reg Majstänger kläddes man för i Borgå
staden 1 Maj. De kläddes med
ljung och suris och ungdomarna
samlades runt den närmast va-
rande stängen till dans och lek.



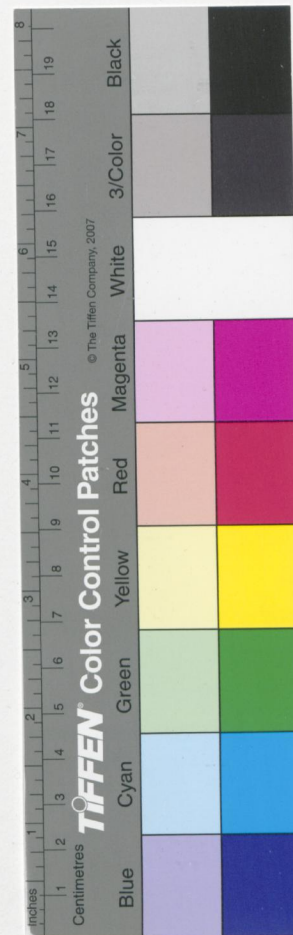
26.

Jakobsdagen.

39

27.
Pörga.
Eft. 7. 9.

Jakobsdagen, den 25 juli, skulle man
första gången äta rykokta potatis.



Talko.79.
Porgä.
s. f.1. Kliftontalko.

På en vädig kliftontalko för serverades ett mäl mat och två gånger kaffe med hembakat vetelbröd. Till måltiden hade man i regel ett fjärdedels jästbröd med färdigbrett smör på en vars tallrik, köttsoppa kokad på fårkött med potatis uti. Den soppa var så tjock att man kunde kalla den stuvning, chum den gick under namnet köttsoppa. Vidare skulle man bjuda talkopalket risgrynsvälling, kokad i helmjölk, eljes "skälde karingarna". Om talkon drog ut på tiden ansåg värdinnan sig tvungen att värma upp överblivet från middagen samt dessutom koka en gryta korngrynsgröt. - Numera dansar man efter kliftontalko men för endast efter skäran-talko.



Talko.

För hade man olika talkon enligt samma program vid arbetet och trakteringen (se föreg. sida) vidkommer. Det var täktäckantalko, i vilken endast byns män deltog, kliftantalko, spinnantalko och täckstickantalko för kvinnorna samt rägsckärantalko för båda könen. Efter den sistnämnda dansades alltid.

Då kvinnofolket hade talko drog sig ofta byns ungherrar och även någon av de äldre till huset och måste trakteras. Ofta försökte de först skrämma de i kapp arbetande genom att föra buller utanför gården, innan de gavs sig tillkänna och kommo in.

Mattklippantalko, då man klippte och sammanslogade mattor, var vanlig.



Slakt.85.
Broga.
z. 5.

Pylsa eller pilsa.
Vid färs-slakt lagade man vanligen
"pilsa" (pysla, pölso). Köttslimor,
rester, senor och dylikt skräde
hackades i hackhoan" och saltades
in i en bütta om hösten. Under
vinterns lopp användes "pilsan"
som sovel till potatis. Man
stekte den och åt den med
runda (halkokta) potatis eller också
kokade man litet "pilsa" bland
skalade och kluvna potatis till
en stuvning.



Slakt.

43

87.
Brygä.
b.f.Grynkorv.

Nötkött kokas och hackas fint. Tillika kokar man i en skild gryta korn-gryn. Då grynen och köttet kallnat, tillsättes man hackad ^{alt. potatis.} lök och blandar allt sauman. Blandningen stoppas i $\frac{1}{2}$ meter långa och välrengjorda tarmar, och korvarna gräddas i ugnen. De ätas med potatis.

Potetskorv.

Potatis skalas, kokas och hackas och saltas samt stoppas i korvskinn (tarmar). Korvarna förvaras i saltlake, vilken man efter några veckor måste byta om d.v.s. nytt vatten och salt på. Vid användningen stekes korven i pannan och äts med bröd.



Slakt.Blodpalt.

Vid slakten lagar man först blodpalt. Till denna lages färskt blod, rågmjöl och flött. Lök, peppar och mejsam tillsättes som kryddor. Blandningen knådas till en deg, ältas och formas till tjocka bröd, som gräddas i smord ugnspanna. Blodpaltten ätes med smör.

Körvar av får.

Av fårblod gjorde man paltar som de ovan beskrivna. Stoppade aldrig i skinn, ehuru det kallades kött.

Pullsylla.

Vid svinslakten lagade man alltid för men även nu någon gång pullsylla. Denna skulle sedan den var ombunden koka ett par timmar och när den kallnat saltas in för att användas under vintern.

89.
Bonga.
A.J.



Skrock.

45

91.
Borgä.
F. S.

reg

Den onde far in i bakugnen, om
man inte kastar in något i denna
t. u. några saltkom, sedan man
gräddat bröden.

Om man vid uttagandet av
bröden ur ugnen av förbiseende
kärnnar något kvar, blir det
dödsfall inom släkten. Detsam-
ma betyder det även om man
av våda faller ett torokat bröd
i golvet och detta bröd går sönder.

reg

Bredar man åt sig my smör-
gås utan att märka att man har
kvar av en tidigare betyder det,
att man har en släkting, som
lider brist.

reg

Någon kommer även att dö i släkten
om ett bröd faller ned från spettet i taket



Potatisupptagantalke

93.

Börja.

ift. N.S.

Till denna talke hade man kallat både män och kvinnor. Karlarna komma med hästar, ty de skola köra upp färor under det kvinnorna plöcker potatisen på färoarna.

Alla trakteras först med kaffe, karlarna få en stund om knorrar. Då börjar arbetet. När en del av potatisen är upplöskad börja två karlar föra potatis till källaren. Värdisman kommer till och ofta till åkern med kaffe och bröd. En stor smörgås med ost eller kött på bjudas. Arbetet går under livligt samtal, och om husbonden bjudit flere knorrar bli rösterna på karlfolkets lida högre.

När potatisen är upptagen bär värdisman ut tvättvattnen på gårdsplatsen, så att alla på putsa sig, varefter hon ber in alla på en måltid mat.



95.
Potatisopplagantalke. (fats)

Till måltiden bjöds färsk fisk, klimp-
soppa och risgrynsgröt. På vars och
ens tallrik hade värdinnan lagt
färdigskurna skivor av söt surbröd
och fästbröd jämte smör. Vänligen
fanns det också hembyggt öl på
bordet, ty att hålla talke var som
att hålla en kalas. Den talke-
folket inte blev trakterat väl, hade
alla förhinder följande gång man
ställde till talke.

Säby. Brögä.

Spänatalke.

Den som hade lin, ställde till talke
för att få det spunnet och delade så ut
linet i gårdarna runt om så att varje
person i gården fick sin del (vanligen
en knock). Denna kunde innehålla
ändå till 19 lod lin, om förädet var
stort men det vanliga var 12 lod i
knocken. Skarlarna, som inte kunde



Spänatalke (fnts.)

48.

98.

spänna tingade någon gumma, back-
stugosittare, att göra det samt betal-
ning. Den som ägde linet betalade ännu
50 p för knoken och bestod dessutom
på ett stort kalas, till vilket varje
deltagare i talken hade inbjudits.
På talken dansades och skålades.
Om linägaren var förmögen bjöd han
måltid med lutfisk, klumpsuppa
och risgrynsgröt men eljes endast
ett smörgåsbord. Skaffe och bröd
bjöds flera lag.



98.

