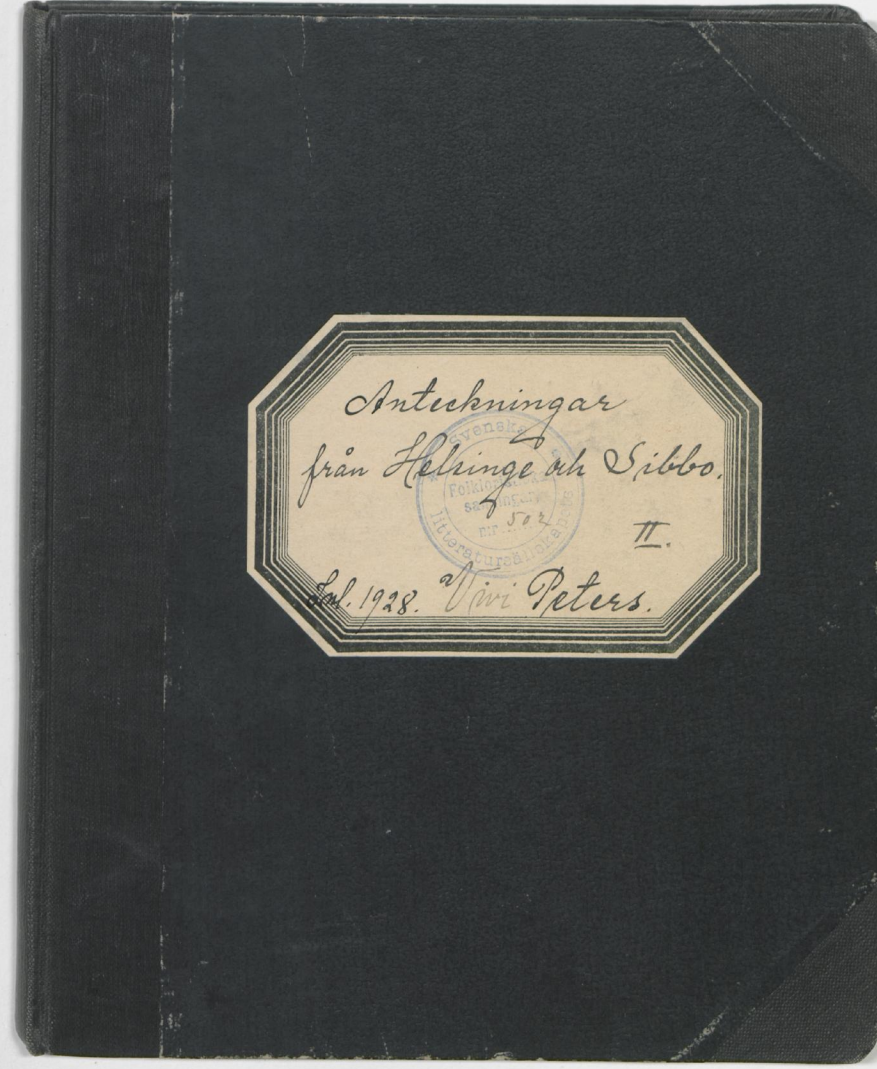




№295



Innehåll:

49

Helsinge.

Bakning och brödsorter	sid 25
Begravning	" 29
Bärränsbränning	" 17
Brottlap	" 5
"	" 13
Fastlags-tisdag	" 47
Jul	" 33
"	" 49
Skolasmat	" 43
Michaeli	" 31
Måltning	" 31
Ost	" 45
Pisk	" 35
Slakt	" 37
Vardagsmat	" 45
Vardagsmatordning	" 39

Sibbo

Bakning och bröd	sid. 65
"	" 93
	(förl. sid 2.)



Fästlagstisdag	sid. 81.
Hembryggt öl	" 69
jul	" 77
"	" 99
Kalasmat	" 53
Konfirmation	" 83
Kärning	" 51
Öst	" 89
"	" 95
Påsk	" 79
Slakt	" 91
Träl	" 87
Wardagsmat	" 69
" "	" 97
Vigsel	" 85

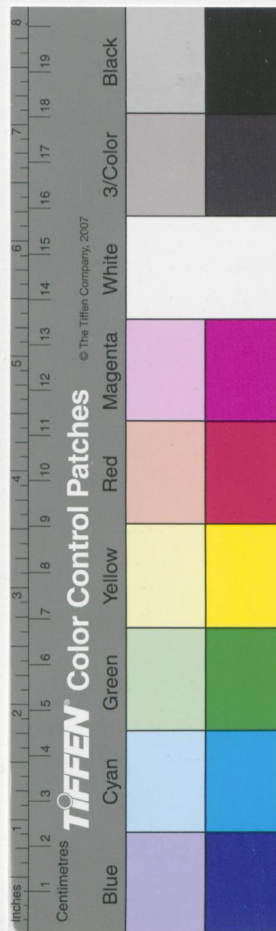
Sagesmän.

I denna förteckning äro endast upptagna sagesmän av vilka hu. vnduppgifterna erhållits. Dessa uppgifter ha sedan kontrollerats hos flera personer i olika byar.

Helsing:

Felin, Joani	Kärböle	cirka 40 år.
Gustlin, Emilia	"	" 70 "
Lassenius, Emilia	Nordstj	f. 1836
Lindberg, Alma	Mellingsby	1858
Lindhqvist, Maria Sofia	Örnsböle	1840
Lindström, Sofia M.	Vanda	1838
Lönroth, Lina	Pyrköby	öfver 50 år
"	Otto	" "
Kyström, Elsa	Botby	cirka 40
Söderberg, Maria	Pyrköby	öfver 60 år
"	Hannes	" 40
"	Lis	

(forts.)



(forts. från sid. 3)

Sibbo.

Sven
 uppg.
 från
 Staffansby

{	Tallström, Lovisa, Östersundom	1844.
"	Sofia	" 1876.
"	Guustafsson A., Borgby	1858
"	Olauder Lilma, Paipis	1878
"	Rosenberg Mathilda, Mårtensby	1858.
"	Sundberg, Maria, Fräskby	1840

Borgå.

(Se Borgå häftet)

Bröllop.Lidinge.
4 ft. A. B.

1865 firades i Mellungsby ämn
 ett bröllop med förridare, som hade
 grannt sadlade hästar. Bröllopslaget
 gick från Borgströms i Mellungsby
 till Henriksdal i Staffansby. Det
 var 6 förridare, som redo före
 brudgummens följe till brudens hem.
 De frågade där om brudgummen
 var välkommen till bröllopsgården.
 Sedan de fått jakande svar redo
 de i sporrsträck tillbaka mot
 brudgummsföljet, som lämnat sig efter
 på vägen, och förkunnade med hög
 röst på avstånd att alla voro väl-
 komna.

På samma bröllop bar bruden
 myrtenkrona och krans och dessutom
 voro 5 gramna bollar (stora som en tum-
 me och köpta i staden) instuckna i håret.
 Hon bar vit klänning. — Efter brud-



Bröllops (forts.)

54 Helsinge.
skålen, som dracks i portvin, bjöds
konfekt med en vers på. Strax
efter skålen, sedan alla gratulerat,
serverades middagen. Enligt vad
pagesmannen mindes, var Matsredeln
följande: kaft färsk gädda, skinka
med källrotsläda, buljong med
pötpastorier, stek med lingonsylt
och rödbeta inlagd i ättika, risgryns-
gröt, plommonkräm med snömos.
Andra dagen serverades ett mål som
skilde sig från det första genom
att buljongen och gröten utbytts
till Sötsoppa med sviskon och
russin uti och efterrätten utgjordes
av kakmandel och russin.

Efter ^{första} middagen dansades till
kl. 7 på morgonen, då det andra
målet serverades, strax efter en skål
för ungdomar. Sist bjöds kaffe och
så begav sig var och en hem. Under



8.
Bjällopp (forts.)

55 Lelninge.
natten hade toddy bryggts åt kar-
larna fyra gånger och kvinnorna
fingo portvin. Kaffe och te bjöds
även några lag.

Under vigseln stodo marskalkar
och tärnor på ömse sidor om brud-
paret, varje tärna med sin marskalk
mitt emot. Tärnorna och marskalkar-
na skulle parvis ha lika blommor.

De vitklädda tärnorna buro blom-
mor i håret t. o. m. kransar stundom.

Brudgummen hade en myrtenkrans
omknuten av ett vitt sidenband i
bröstit. Marskalkarna stodo med
tända ljus i händerna och "lyste
för bruden".

Varje tärna skulle köpa blommor
åt sitt marskalkspar och även fästa
den i bröstet på honom kort före
vigseln. Tärnorna höllo sig för öfrigt
före vigselakten i närheten av bruden



Bröllop. (forts.)

56

Heringe.

reg
d. v. s. i kammaren, där hon kläddes,
och kommo endast ut bland menig-
heten för att fästa blommorna, därpå
de snabbt försvunno in tillbaka
och återvände först, då bruden trädde
ut till vigseln.

Om det ej bjöds middag på
ett bröllop, vidtog polonäs-
strax efter brudskålen.



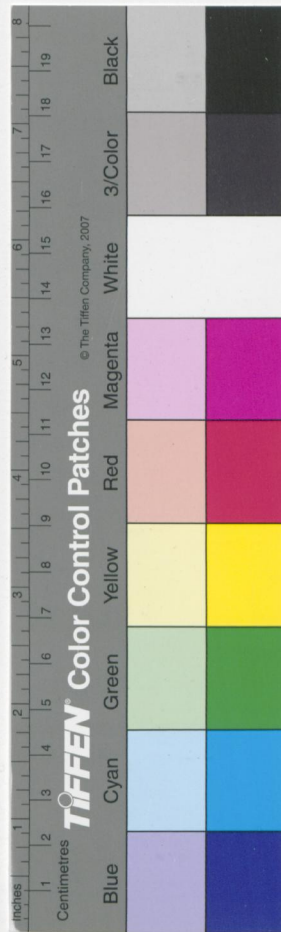
Bryllöp. (forts.)

57 Helring.
Eft. B.L.

1877 firades ett bryllöp på
Nordsjö-Skuta. Stugan var klädd
med vita lakan och Ring väggarna
hängde girlander och kransar. Mot
gavelväggen stod en soffa för brud-
paret och ovanför denna stod brudens
och brudgummens namn i grönt på
väggen. Här hade man ännu
brudhimmel och i denna var ovan-
för brudens huvud en krona och ovan-
för brudgummens en krans av grönt.
Brudpallar voro även i bruk.

Rätterna vid middagen voro:
brudgröt (risgrynsgröt), Gädde, Stek
med rödbeta, Skinka och kräm,
kokad av plommon, med snömos.

På kvällen efter middagen
kommo brudstarna och köpade
ut bruden. De fingo ropa tre gånger,
innan marskalkarna tände ljusen.



14.

Bröllop. (fots.)

58 Lidinge. 15.

my spelman spelade upp brudmarschen
 och bruden trädde ut följt av
 tärnorna. Marskalkarna lyfte
 över henne. Brudsiarna ropade
 nu: "Bruden är vacker å tärnorna
 (me)"



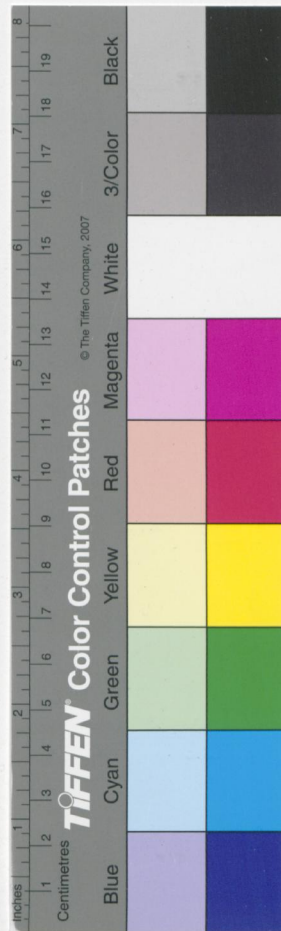
Brännvinsbränning.

59

Lelinge.

Tidigare brände man i Botby i lyftpannor, som hängdes upp på V. h. kråka i den äpsna Haiseln. Senare fanns ett Skilt bränneri i Postläe (Postlars hiter det bland allmogen) med en brännvinspanna rymmande 36 kannor. Grytan och pannan voro innurade.

För en vanlig bränning tog man 4 lispund havremjöl, 3 lispund rågmjöl, $\frac{1}{2}$ tunna eller 30 gamla kappor, rivna potåter, $\frac{1}{2}$ lispund kornmalt, $\frac{1}{2}$ lispund rågmalt. Man blandade i ett kar. Potatisen kokades, och ^{de} stöttes ^{sedan} i karet, dit man tömt dem. Havremjöl, ströddes över de sönderstötta potäterna. Detta fick stå i ro, tills en andra gryta potatis var kokad. Potatisen stöttes och blandades i karet. Mjöl och ko-



Brännvinsbränning.

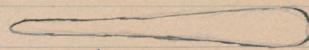
60

Lehinge.¹⁹

kande vatten hällades på. Man skulle
 på detta sätt spåda på tre gånger
 och för varje gång täcktes bland-
 ningen tätt med havremjöl. Un-
 der påspädningen andra gången
 tillsattes maltet och så klappades
 blandningen med "melan" (spade)
 Denna var $1\frac{1}{2}$ meter lång och gjord
 av så bräde med följande utseende:

Sedan

blandningen


 "melan".

efter den sista klappningen fått
 stå en stund täckt med mjöl,
 blandade man kallt vatten till
 och jästen, som lagats i en skild
 på, tillsattes. Jästen hade man
 köpt från Simebyhoffs bryggeri.
 Även bevarades jäst torkad på
 blå i Sagesmannens barndom, men
 denna jäst använde man endast
 vid brödbakning.



Brännvinsbränning.

61

21. Helsing

Man var mån^{dom} att få blandningen
 av jäsa, ty ju bättre det jäste desto
 smakligare brännvin fick man. Bland-
 ningen skulle stå och surna över
 två nätter och en dag, innan den
 hölldes i pannan, som nästan
 fylldes till brädden. Eld upp-
 gjordes nu under pannan. En man
 hade en 26 kamors panna fick
 den koka en timme och en timme
 räskte det ungefär innan allt
 var utrunnet. Man skulle röra
 i pannan, tills det blev kokfärdigt,
 då hatten" lades på. Hatten var
 försedd med 2 st pipor av $\frac{3}{4}$ m
 längd, vilka pipor skulle trädas in
 i de större piporna, som gingo ge-
 nom ^{kyl} tunnan. Skarven mellan
 piporna skulle degas väl. Bland-
 ningen skulle koka jämt, änga
 ut genom piporna och avkylas



Brännvinsbränning.

62 Lelänge.
 på vägen i kyllumman samt kom ut
 som "siku". Det blev 10 à 11 panner
 av en blandning med ovanstående
 ingredienser. När man kokat ut
 all blandning i karet, skurades
 pannan, den var oförtennad,
 med fin sand. "Siku" hölldes
 nu i pannan för att koka med
 hatten igen på och piporna sam-
 manfogades med deg. När nu
 brännvinet kom ut, höllde man
 något därav på en sticka och
 provade med eld. Då sj bränn-
 vinet antändes mera, var det
 så dåligt att man lät rimmandet
 stanna. Efterdranken 3 à 4 kan-
 nor lät man koka ängö bland
 "siku", ty efterdranken var osmak-
 "lig. Om brännvinet var för starkt utspäddes
 det med vatten. Om 1 tunna potatis be-
 räknade man att få 3 panner brännvin.



Bakning.

63

Helsinge.
1771 d.d.

Surbröd.

Om man lagar en surdeg om Måndagen
så bör den bakas om Onsdagen. Till en
bakning i en gärd tog man för $\frac{3}{4}$ tunna
rågmjöl och fick därav ungefär
6 spett hälpakor med 30 bröd på
spettit d.v.s. cirka 180 bröd. Man beräk-
nade, att det dagligen ätgick $1\frac{1}{2}$ bröd
för varje karl i gården, kvinnorna
redde sig med 1 bröd. Till jäst
använde man "porodricka", en bland-
ning av avagdricka, mjöl och Linnebryt,
jäst.

Lälbröd brukade man, sedan
bröden svalnat, klyva efter grädd-
ningen och torka i ugnen till sur-
skrypor, som i vardagslag bjöds
till kaffe i symmerhet om folket
i gården var sysselsatt med
tyngre utarbete.



Bakning.

64

Helsinge.

Potatislimpor.

Potatis kokades och stöttes väl samt blandades med rågmjöl, varefter degblandningen fick stå över ett dygn. Då blandningen var sötsur, knådades degen väl och bakades till tjocka limpor.

Jästbröd.

Jästbröd bakade man för av hälften skrätt rågmjöl och hälften kornmjöl.

Till jul skulle det alltid bakas föt-svetslimpor och jästbröd.



Begravning.

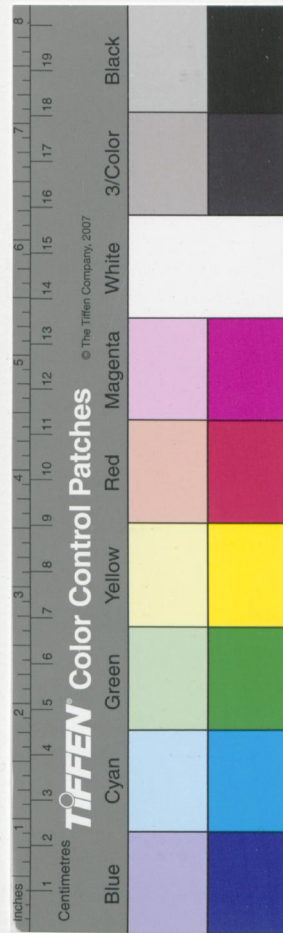
65

Helinge.
1795.

När ett lik kördes till kyrkan skulle en häst köra före liket, och denna häst skulle köras ett varv kring de uppställda likstolarna, innan hästen med liket körde fram till stolan.

Likstolen skulle så snart som möjligt kastas undan (föras bort ur folkets åsyn), när kistan burits till graven, så att det inte snart skulle komma lik igen.

Stiger hästen, som drager likvagnen först med högra foten, då den börjar gå framåt, dör en mansperson först och stiger den med vänstra foten först dör en kvinna.



Måltning.

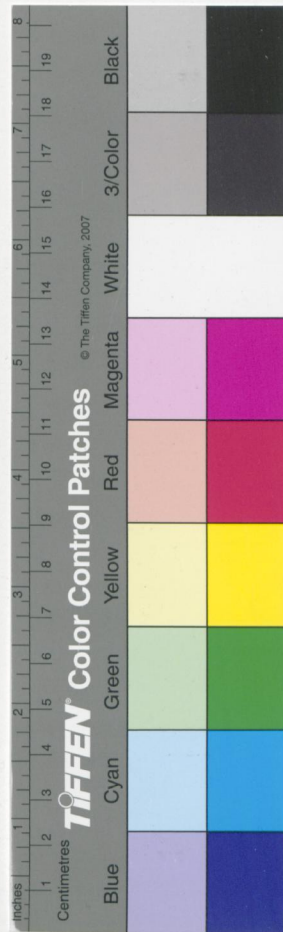
66

Leksing.
4 ft. 8 d. 31.

På en gård kunde man för
ärligen ha 15 à 16 "maltbakter"
(d. v. s. mälta så många gånger), detta
i synnerhet om det under året
firades bröllop och redades till
större kalas.

Michaeli.

Om Michaelidagen höll man
fest för folket i gården och
bistod på extra traktering av
kåttsoffa och pannkaka och
en större portion jästbröd och
smör på varje person.
Stundom dansades det.



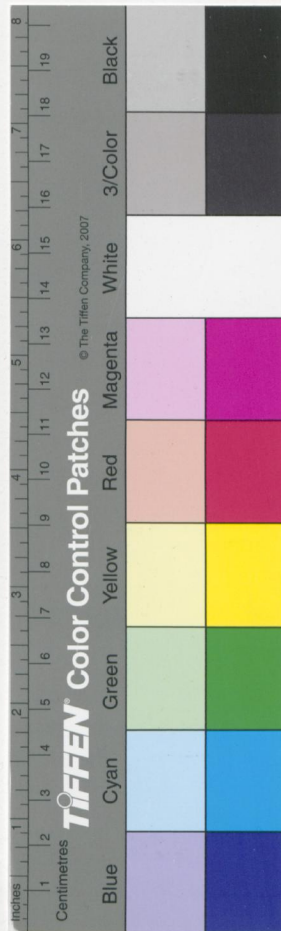
Jul.

Julmorgonen skulle alla i gården
ha hembakat vetebröd till morgon-
kaffet.

Limpor, jästbröd och vetebröd
bakades till jul.

Före jul skulle alla torpare,
som hörde till gården, få ett
par jästbröd, limpor och ett
par liter färsk julkmjölk, ibland
även karngryn vid pass i kaffe.

Julkvällen samlades alla i
stugan kring det med vit duk
prydda bordet, där det fram-
dukades lutfisk, skinka, kåbrotts-
lada, potatislada, risgrynsgröt,
och pannkaka. Ölstopet med ny-
bruggt öl och brännvinsflaskan
hade sina givna platser på bordet.
Under helgen kokades ofta ris-
grynsvällingar.

Lekinge.
4/12 1884.

34.

Påsk.

68

35.
Lelinge.
H. U. S.

719

Memma och lutfisk ätes om påsk.
 Säggar man aldrig lagt an på
 förrän under senare år.

Memma har man lagat redan
 för sextio år tillbaka.



Slakt.

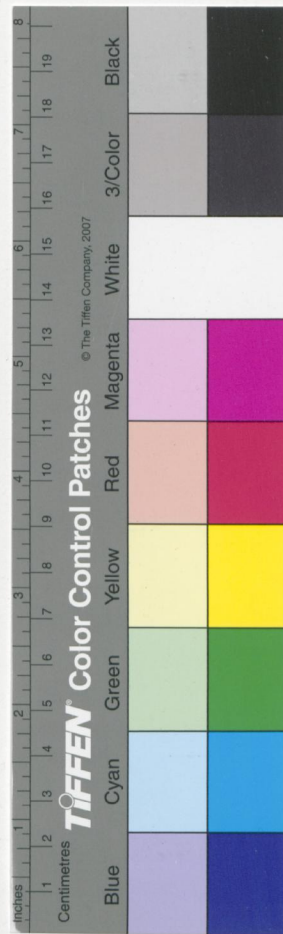
69

Helinge.
4 ft. 4. 3.

ryg Besläkten förrättades i oktober, då
6 å 10 får, 2 svin och 1 nötkreatur
slaktades i gården. Däremellan
slaktade man endast någon kalv,
emedan det var meningen, att
det slaktade köttet från den
stora höstslakten skulle förlä
till följande post, ifall icke
något större kalas eller bröllop
tillställdes under året.

ryg Salt kött palvades och fäktas
i bastun och det hade man som
bättre sovel med palatis under
vintern.

ryg Förmat lagades allmänt
och även svinkörv.



Vardagsmatordning.

70

Helring.
4 ft. 24.

Sprungryn behöfde man alltid i vardagslag, ty det kokades ofta korngryngröt och även vällingar. Man beräknade att det ätog ett par, stundom tre timmar korngryn ärligen.

Ett par gånger i veckan kokades mjölgröt.

Stekt fläsk med helkakt potatis, potatismos, kårotolåda, och potatolåda voro vanliga rätter till söndagsmiddagen.

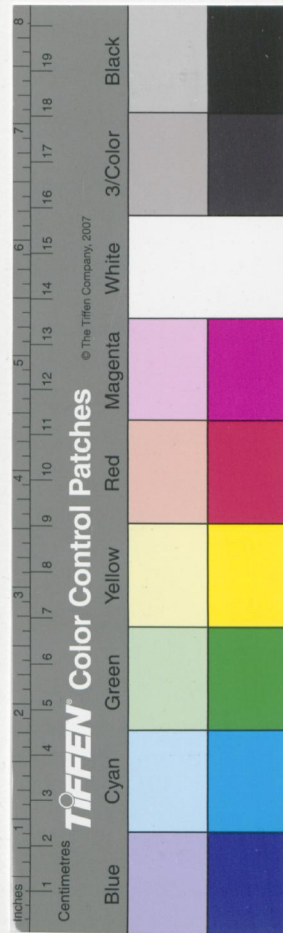
Tröskedagar skulle allt folk få smör till matbrödet, ej bestods det ej i vardagslag. Endast om söndagen, om det serverades kött, skulle man även ge smör till brödet.

Om sommaren var den sed- vanliga frukostmaten ström-



40.

Vardagsmatordning (foto.) ^{41.} Helsing.
ming och potatis och smörjolk.
För saltade man bäddor,
abberrar och id mera än braten,
som nu är vanligare.



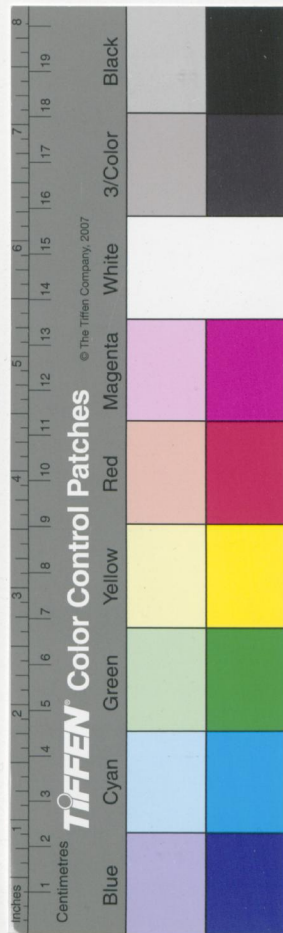
h 42.

Kalasmät.

72 ⁴³ Lelinge.
Eft. H.S.

Om det ej fanns tillgång på färsk fisk hade man lut fisk som fiskrätt på kalas eller bröllop, men gäddor ansågs för mer än varje annan fiskrätt.

För cirka 20 å 30 år sedan skulle det alltid kokas russin-
suppa till kalasen. Var det en
mindre kalas så hade man
endast en kötträtt, sviskonsoppa
och potättar med plommonbräm
och smör.



Vardagsmat. - Ost. 73 Helsinge. 45.
 24. 10. 97.

Stuvning av salt kött, potatis och
 kålrötter var en ofta återkommande
 rätt på matsedeln under vintern.
 Peppar och lagerbärsblad kryddades med
Potatisgröt

som var en ofta förekommande
 rätt under höstsommar och
 hösten åt man med kärn- och
 surmjölk. I Helsinge, Långbölle
 åt man gärna den med lingon-
 eller tranbärsaft.

Surmjölksost.

Denna ost gjorde man allmänt
 för och ännu ofta. cgg vispas
 i surmjölk, och "vispningen" hålles
 i grytan, där man kokat upp helmjölk.
 Salt tillsättes.

Helmjolk kallas i Helsinge även surmjölk.
 Salunda talas man om skummjölk o. surmjölk.



Fastlagstisdag.Helinge.
1877.

reg Fastlagstisdagen skulle det ätas ärt-
soppa med mycket fläsk uti och
hembakad vetebulle i uppkäkt
mjölk.

reg Potatis-skörden skulle bli god
om det var stjärnklart natten
till fastlagstisdagen sade man
förr.

reg Det är bäst att gå tidigt
i säng fastlagstisdagen. eljes
bli man efter i allt utarbete
under sommaren.



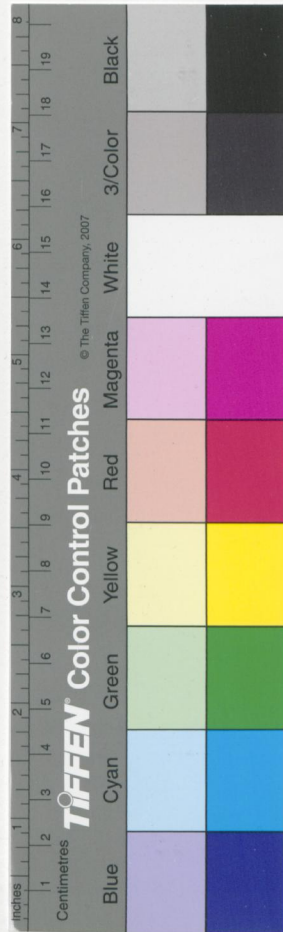
Jul.

75

Helinge.
M. S.

1 hispund lutfish köptes till
julen till varje gård.

Julmorgonen skulle twinkoro
stäckas och ätas, innan man begav
sig till kyrkan. En av kvinnorna
skulle vara hemma för att koka
julmiddagen färdig till folket
kom hem. Julmiddagen åt man
därför tidigt stundom redan före
kl. 12. Rätterna voro vanligen,
lutfish, gröt (risgryn), kålrots-
lårda, skinka och sötsoffa med
russin och sviskon uti. Sällsallat
lagade man under helgen så
göt som alla helgdagskvällar
eföre risgrynsgröten. Några
gräddade ävén potatislårda men
thade man redan kårrotslårda
så gick det an. Ålstopet skulle
stå på bordet till alla måltider och
även däremellan.



Kärning.

"Tiril" kallas i Sibbo kärnstaven
som man kärnar med.

Kärningen försiggår på samma
sätt, som tidigare beskrivits
i Kyrkslätt.

Om det ej blir smör, skall
man lägga en tiopennisslant
under kärnan.

En person, som har mörka
ögon bör ej få titta i kärnan,
ty då blir det inte smör. Ju
mörkare ögon personen i fråga
har desto farligare är personen
i fråga för kärningen.



Galas-mat.

77
 Jönköping
 Fällström
 2 f. 1844

53.
 Sibbo.

2 f. 1844
 2 f. 1844

ett kalasbord skulle när gästerna
 bjödos till bords, stå uppdukad med
 brödkorvar eller bröckor fyllda av jäst-
 bröd, Rotsurlimpor, knäckebröd och skål-
 bröd, smörgåsar fyllda med
 grönt, sillsallat med rödfärgad
 (av rödbetsaft) grädd-ättikssås, ostfä,
 korv köpt i staden och palvats kött. Rätter-
 na voro: 1. Sillsallat.

2. Makaroniläda med kött.

3. Skinka med kålrotsläda.

4. Stek med rödbeta och lingon.

5. Lutfisk med potatis och
 vetmjölsås eller

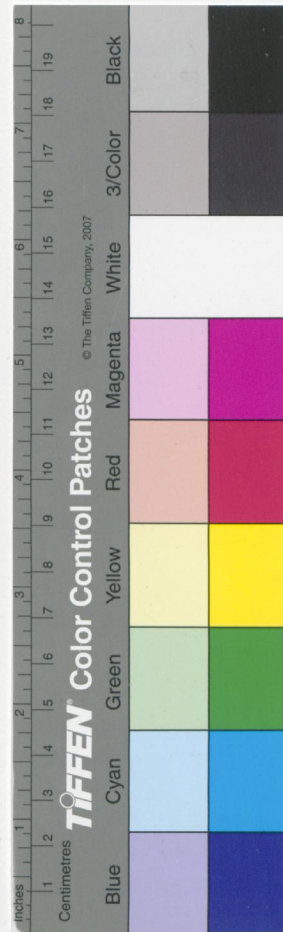
Färs gädda med pepparrotssås.

6. Bultjong med köttpastej.

7. Risgrönspudding, som

i Helsinge och Sibbo kallas budding,
 med vinbärssås.

Fisken serverades efter skinkan.



Kalasmat. 78 ⁵⁵ Sibbs.
 så att man icke skulle behöva byta
 tallrikar.

Risgrynspudding
 gräddades med mycket smör, ägg
 och smör uti.

Pastejer till buljongen.
 En buljongsköttet hackades fint
 en del och blandades med kokta
 risgryn (i genomkokta) samt ägg
 till fyllning. Så beredde man
 en smördeg och en vattendeg och
 knådade dem väl tillsammans. En
 spetsglas brännvin skulle även knä-
 das i degen, som sedan kavlades
 tunnt ut på bakkbordet. Med en
 därtill avsedd form av bleck,
 som först smordes med äggvita
 tog man ut pastijerna. Den som
 icke hade form använde ett dricks-



56
Kalasmät.

glas. På en rundel deg lades fyllningen
i mitten och en annan rundel täcktes
över. Kanterna av den undre rundeln
vekas upp och krusades med kniv,
varpå de gräddades.

79 Bakelse till efterrätt.

Sjögula och vita klappas till
skum i skilda kärl, varefter man
slog allt i en blandning. Ett par
dröppar citron eller litet riven citron
tillvatten och socker. Därpå rördes
tjock grädde och fint vetemjöl.
Bakelserna gräddades och serve-
rades vanligen med plommon-
kräm och Gnämos, vilken sist-
nämnda med en stult formades
i putor över krämen.



Kalasmat.

80

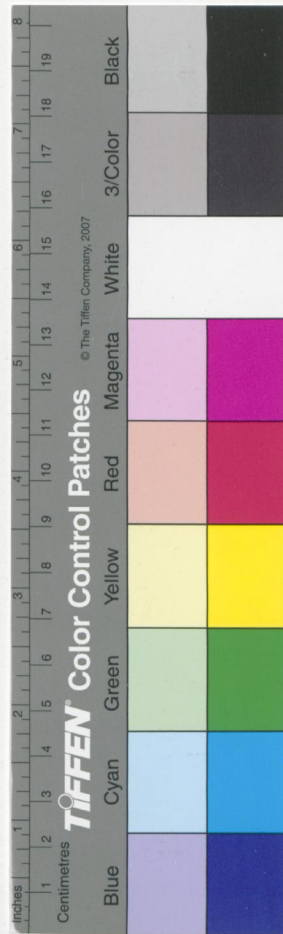
59.
Sibbo.

A.R.

Kalasmaten i Sibbo var enligt flera
sagesmän följande:

1. Smörgås med sillsallat
2. Färs fisk eller lut fisk
3. Skinka med kålsallad
4. Stek med potatis, rödbeta och lingon
5. Klimpsoppa
6. Risgrönsgröt
7. Bakelse med flummokräm.

På Hellesidesidan i Östersundom
försökte man en gång på ett kalas
haka ärtstuvning. Till kalaset voro
Sibbos inbjudna och i Hellesinge
räknades det, ansågs det, att Sibbo-
borna voro snåla på god mat. Där-
för lade man även en vetelbrödsstaka
på var och en gäst kallrik färdigt.
Sibborna blevo på nämnda kalas
förnämde över ärtstuvningen och
sade, att de nog hade ärtsoppa

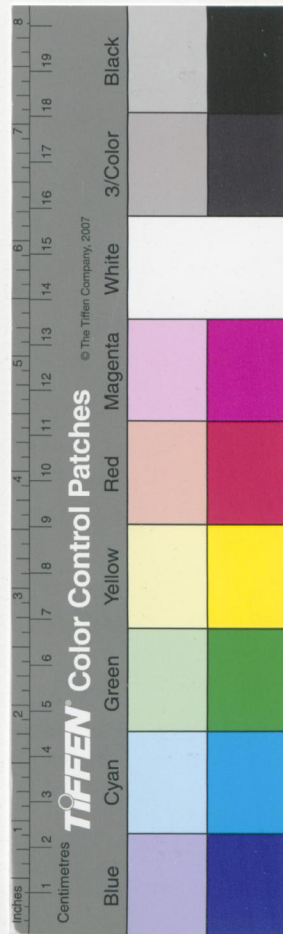


Kalasmat.

Sibbo.

hemma utan att behöva beswära sig
öfver till Helsinge för att äta den.

Tallmänhet ansåg man i
Helsinge, att Sibboborna icke kunde
spicka sig väl eller förstodo sig
på huru det skulle gå till på ett
hederligt kalas. "Vä' ska' vi göra,
nu håller däm på me' buddingin
re!" klagade en Helsingevärdin
na, då Steken just skulle ätas
och Sibboborna gripit an med pud-
dingen, som burits in på bordet
i förväg.



Kalasmät.

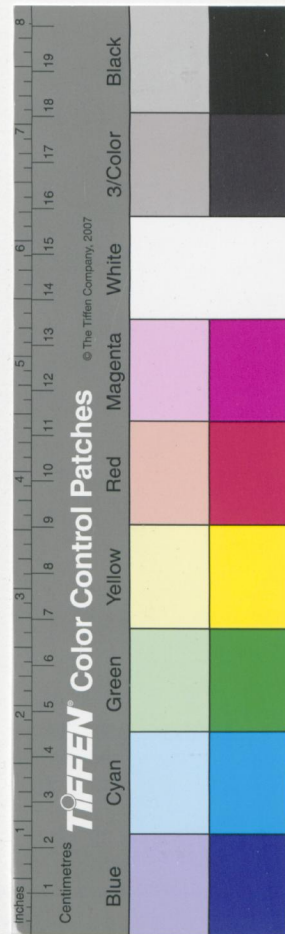
82

Sibbs.

L.O.

På tarrigare kalas bjöd man stundom pannkaka till efterrätt. För att förhöja pannkakans låga värde som kalasmät tillsatte man matrussin och socker. Tånligen gräddades pannkakan i ugnen, endast någon gång i panna över elden.

Den fiata kalasuppassaren Emil Tällander i Öde, över 70 år gammal, lever och bor i en stuga 3 km från Skattåkersberg. Den gamle, som icke mera är fullt tillförlitlig utan "blandig", kunde tyvärr icke ge uppgifter om kalasen.



672

Bakning.

83

65.
Sibbs.

N. G.

Sötsura limpor.

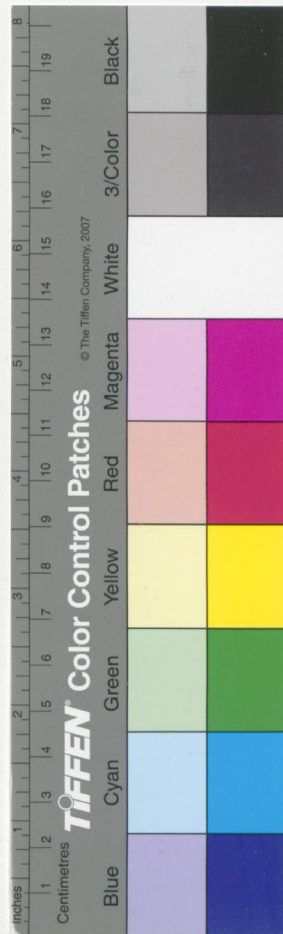
Mjöllet bör siktas väl och degen
skall sötna jämv. Pomeransskal
tillsättas.

Sura limpor.

Vid bakning av sura limpor skall
man se till att degen dock ej sur-
nar alltför mycket. Dessutom får
den icke vara kladdig utan skall
väl lossna av handen, då den
knädas.

Jästbröd.

Av siktat rågmjöl och vete-
mjöl bakas jästbröd. Som kryddor
användes anis eller fenkol, stundom
~~ett~~ endast salt.



Bakning.

84

Libbo.

S.F.

Vetebröd.

Vetebröd bakas av en deg gjord av
vetemjöl, oskummad mjölk och smör.

Kaffebröd.

Fäll vanlig vetebrödsdeg blandas
socker, ägg och karintor.

Om man företar en bakning,
i nyet så fristod brödet bättre.



Hembryggt öl.

85

69
Sibbs.

Till alla årshögtider och till bröllop,
begravning, barnöl, läsförhör
och andra större kalas bryggdes
alltid öl. (Beskr. som Brögä)

Vardagsmat.Potetsbrotts.

Potatis skalas och stötes till mos.
Litet skummjolk tillsättes och pätten
som får koka avredes med en näve
petenmjöl. Vanligen äter man pätten
med stekt strömming.
Man kryddar stundom med
anis.



Lö:

Vardagsmat.

86

L. F. Sibbo.

Bencoppa
kokades med fläsk eller köttbete
uti (helst salt kött). I spadel kokades
skalade och i fyra delar skurna
potatis. Rätten var bentyckt en
vintern.

Ärtoppa.
kokades med fläsk eller kött
uti till vardagslag. Ingefära till-
sattes.

Köttstuvning.
Av potatis, kålrätter och färskt
kött kokades en stuvning, som
gärna bjöds åt folket då det var
bräda arbetstider. Under vintern
eller då man eljes hade pudart salt
kött kokades stuvningen i vardagslag
men vanligen räknades den till lördagsrätt.



Vardagsmat.

87

Sibbo.

Groonmjölsgröt
av grovt malit rågmjöl kokades
i synnerhet vintertid och äto
ofta med surmjölk eller kårnmjolk.

Körngrynsgröt.
Träde av hela och krossade kör-
gryn kokades i regel lördags-
eller andra helgdagskvällar kör-
grynsgröt i kelmjolk.

Körngrynsvälling.
var en rätt, som ofta kokades
i vardagslag. Nu omväxlar
man med Mannagryn, havregryn
och risgryn.

Havregrynsvälling
var förr dock en rätt, som någon
gång kokades i vardagslag.

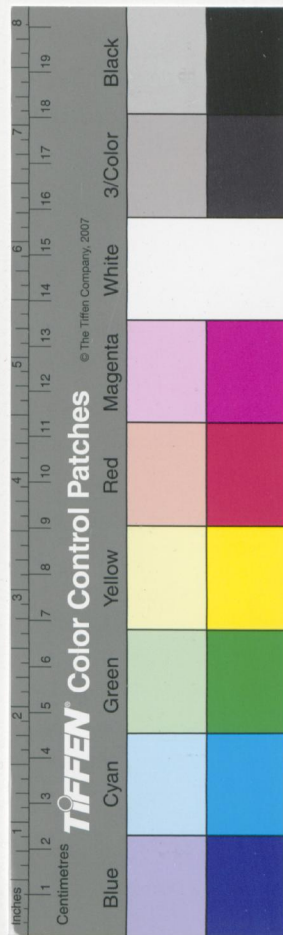


Vardagsmat.

88

75.
Säbbs.Lorisa
Fallström f. 1844 L.F.

Strömming användes mycket mer i hushållet förr än nu. Man köpte om hösten upp saltad höstströmming, emedan den var fetare. Vårströmming äts färsk, kokt och stekt. Beroende på huru stort hushållet var köpte man en tunna, fjärding eller ätting för vinterbehovet. Det var endast backstuguvittare, ensamma gummos och dylika, som köpte ättinglals. Redan en torpare måste ha en eller ett par fjärdingar för vinterbehovet för att ej tala om gårdar, till vilka det köptes tunntals strömming. På marknaden i Helsingfors försåg man sig om man ej haft stug med en fiskare i socknen eller Borgå.



Jul.

Sibbo
24. 5. 97.

rej Rågrynsgröt kokades julkvällen.
Julmorgonen skulle man äta rull-
pyltar och lutfisk.

Nyårskvällen kokades korn-
grynsgröt.

Julmiddagen skulle ha en
fettlig prägel nästan med bröllops-
rätter i de större gårdarna och
matordeln såg i en gård ut så:

Sillsallat, lutfisk, spinka, pil-
potsbäda, potatisladd ^{ogrynsgrot} och Larta.
Det var i Österundom på gränsen
till Helasinge.



Påsk.

90

79.
Sibbo
M.R.

ny Påskkvällen (tisdagen före påskdagen)
skulle man koka risgrönsgröt.

ny Memma eller Mamma, som i Sibbo
kallas prisa har man lagat så långt
tillbaka Sagesmannen minns. Ofta
åt man den på jästbröd, bredd
som smör.

Nu en annan Sagesman från Paipis
har upptecknaren hört, att en gammal
Ulrika Palenius, som senare är
fylld 100 år, sagt att prisa ätit,
när denna var barn. Den 100-åriga
gumman, som lever ännu och har god
minne skall besökas i dagarna av
upptecknaren



Fastlagstisdag.

91

81.
Sibbs

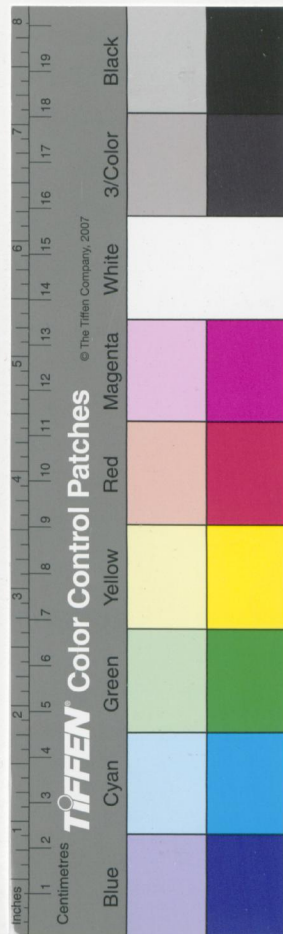
M.P.

my Rätterna fastlagstisdagen voro
ärtoppa och hetvägg, hembakad
vetebrödsbulle i krät mjölk.

my Fastlagstisdagen skulle man
för övrigt sopa golvet sju gån-
ger och föra soparna till grannas.
Man sade då att man förde
ogräset bort från gården.

my Snöar det fastlagstisdagen blir
det mycket bär om dommar.

my Den Solen skiner på fastlags-
tisdagen på förmiddagen, så man
linet om vären den tid då häggen
blommar på förmiddagen, men ~~skina~~
det skiner solen på eftermidda-
gen så man linet även en efter-
middag.



Confirmation

92

83

Libbs.

S.F.

my I pageomannens barndom skulle
 alla flickor ha stycke och mössa
 på, "när dam släpp fram".
 Vanligen hade man vid detta allvar-
 ligen tillfälle en mössa med vit
 eller svart kulle och vit krus fram-
 till.



Vägsel.

85.
Sibbo
S.F.
När en brud vigdes utan kläddel,
utan krona och slöja, skulle hon i
varje händelse ha stycke och
mössor på.

Det användes mössor både med
röd, vit, blå och svart kulle. Vitt
krus hade man framtill på mössan.

Det fanns en skild styckkruserska
för hela socknen för för omkring
fettis är sedan. Den som krusade
skulle betalas med ost enligt gam-
mal sed.



86.

Träl.

94

87.
Sibbs.

L.F.

Till tvälkoking beredde man lut
 av aska och kalk, och denna lut
 skulle vara så stark att ägget
 flöt, och en ulltråd förttes under.
 Men kokade man träl av "ranton",
 d. v. s. alla talgiga lämningar
 av en slakt.



Ost.

95

89
Sibbo
M. S.Löpesost.

Vid beredning av löpesost användes "venstron", andre magsäcken av en spädkalv. "Venstron" hade man tvättat och saltat in till kommande behov.

När man gjorde ost, hälldes lake av "venstron" i den ljunna mjölken i grytan, varpå denna fick stå i fred, tills osten lösnade. Osten samlades nu ihop med händerna, lyftes upp ur grytan, klämdes fast mellan handflatorna och lades i ostkaret, på vilket man placerade en tyngd. Denna ost duger ej stika.

Värlan gav man åt tiggare och annat fattigt folk eller skön åt pigorna i gården den med surbröd. Åt karlarna vigade man inte bjuda på dålig mat.



Slakt.

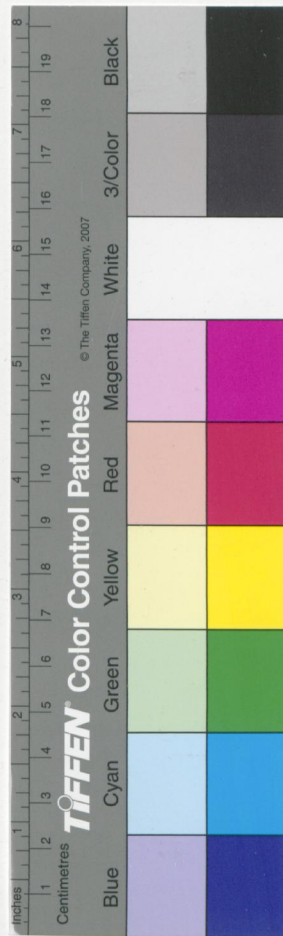
96

91.
Sibbo.
L.F.

Paltbröd.

Degen bereddtes av blod, vatten och rågmjöl, bröden bakades till hållkakor och gräddades utan jäsrning. Paltbröden förvarades i sädeslärarna eller på spett i matboden. Vid slakten om hösten skaffade man sig vanligen ett förråd av paltbröd, som sedan användes under vintern.

Vid användningen bröts ett eller flera bröd i stycken och kokades i vatten med tillsats av fläsk. Några brukade koka vetmjölssås till paltten. Såsen kokades av mjölk, mjöl och smör. En dylik sås användes även till lutfisk.



92.

Bakning.

97

Sibbo.

L.F.

Surbröd.

Lälsakerna skulle radas på spetten
med rätsidan framåt mot folket.
30 st. bröd hängdes på varje spett.

Potatislimpor

bakades även i Sibbo. (se Helinge) Man
måste stöta duktigt om i degbland-
ningen, om man önskade goda limpor.



Låpesost, ost av skummad och ost
av oskummad mjölk gjordes förr.

Ost av oskummad mjölk.

Mjölkten uppkokades. Ägg
vispades i surmjölk och bland-
ningen ~~fick~~ hällades i grytan, som
fick koka tills ost väl bildat sig.
Osten pressades i ostkaret.

Ost av skummjölk

gör man gärna ämm. Den beredes
som ovanstående. Till varje ost
beräknar man 1 ägg.

Skårost.

En kopp rågmjöl vispas i en halv
liter surmjölk och hälls i uppkokad skum-
mad mjölk. Blandningen kokas upp, saltas,
och katten ätes som mellarmål med smörgås.



Vardagsmat.

99

Sibbo.

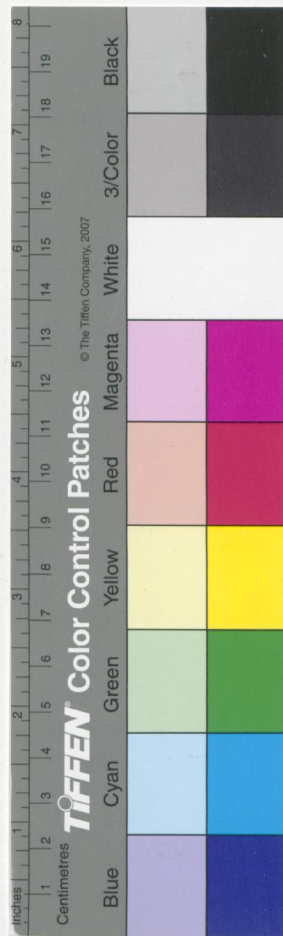
M. G.

Brödgröt.

Läst Lästbröd knackades eller
bultades sönder med en vedklabb eller
hammare och kokades i vatten
mjukt till gröt. Salt tillsattes.
Någon gång lade man i brödgröten
flött eller smör och stötta vetebröds-
skoopor, då man ville ha rätten
smakligare.

Numsa".

"Lästbröd eller vetebröd, färskt
eller torkat betades" i uppkokad
mjölk. I synnerhet åt barn
kokade man för denna rätt
och någon gång ännu fast man
numera helt enkelt kallar rätten
bröd i mjölk.



Jul.

Sibbo.

M. R.

Under julnatten skulle ett ljus brinna.
 Var det kort, måste en person
 passa på under natten och tända
 ett annat ljus, innan det första
 släcknade.

På julkvällen skulle man stå
 i ordning julbordet, som fick stå
 med julhögen orörd under helgen.
 Julhögen var bröd, som staplades
 på varandra, tre av varje slag, sur-
 bröd, surlimpor och övrigt färsur
 limpor. Älstopet ställdes bredvid
 och varje besökande som kom in
 under helgen skulle bjudas på
 julsuppen.

På julkvällen åt hästarna skulle
 man hålla hembyggt öl jultidningen
 och korna fingo smaka av en jultimpa. Ett
 julbröd skulle sparas åt fallpojken tills
 han första dagen som våren gick i vall.



