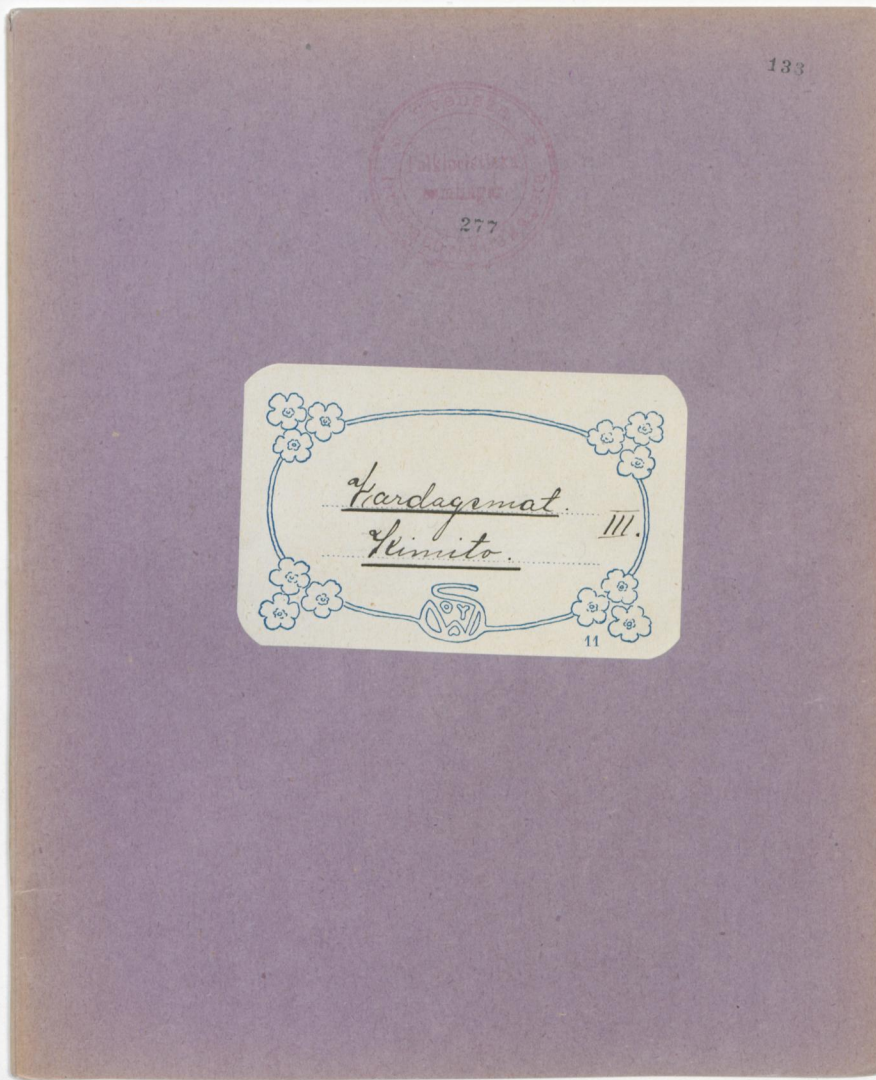
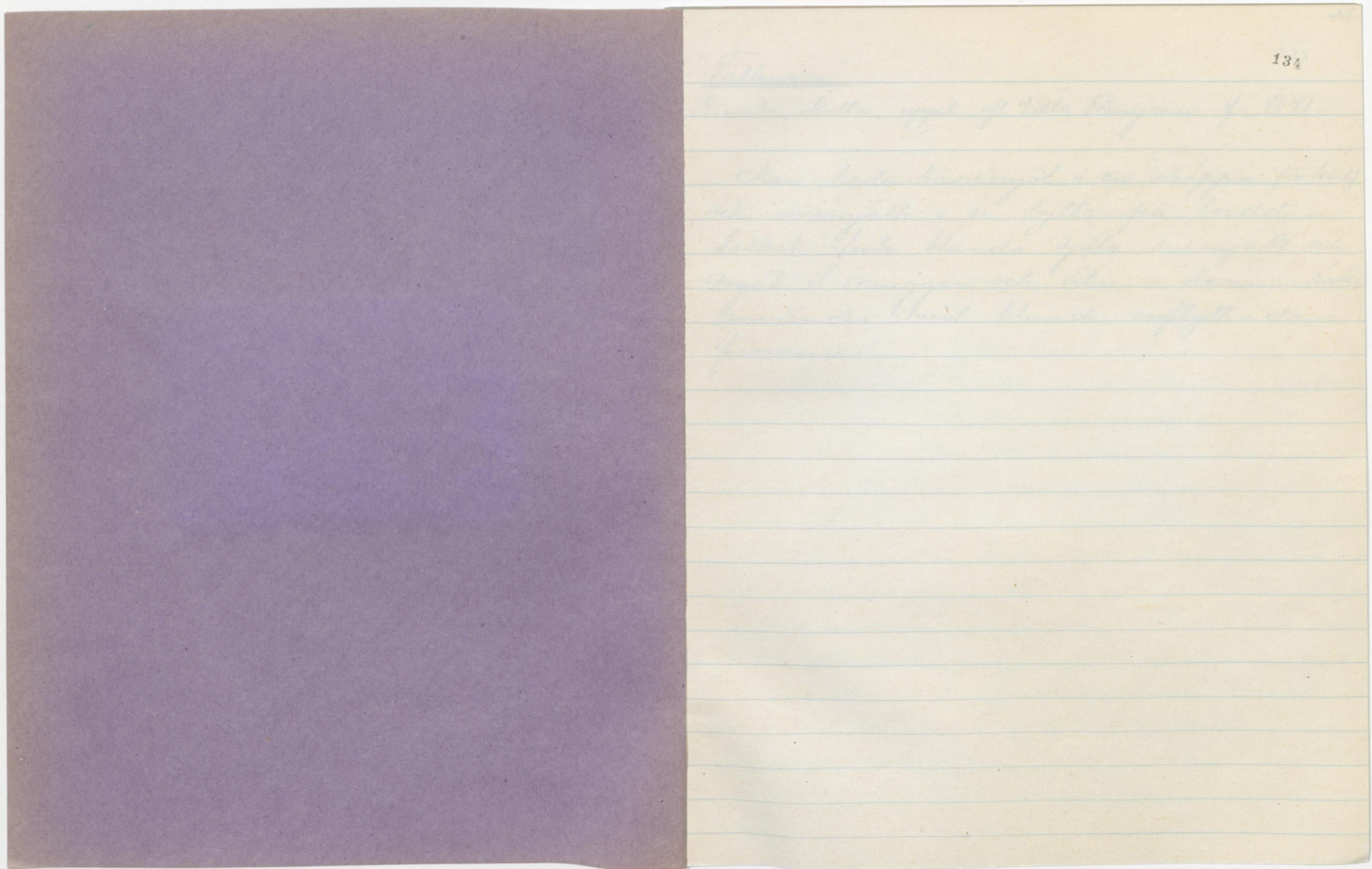
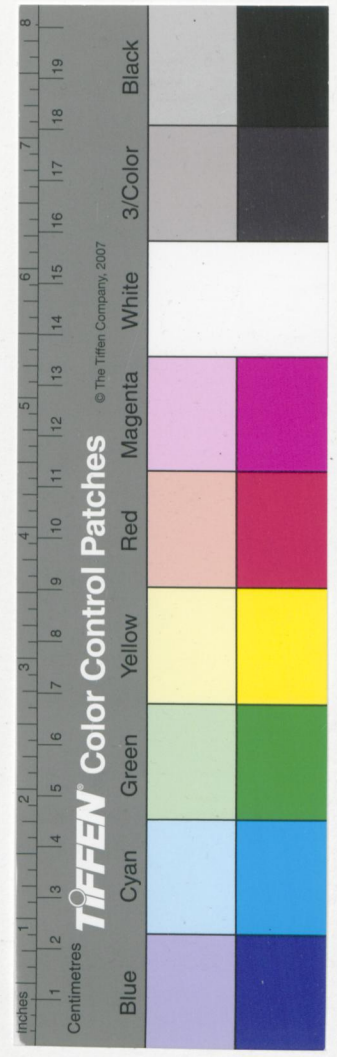






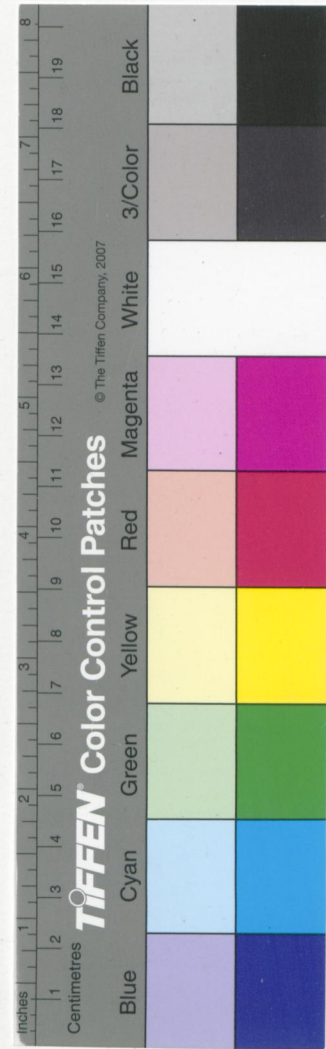
134



"Falkuna"

Kimito, Lutta, uppt. eft. Edla Föregren f. 1841.

Man hade havremjöl i en "skåppa" (fett körl)
och surmjölk i en bytta på bordet.
Folket fick blanda själva surmjölk och
mjöl i muggar och äta. - Denna rätt
användes mest bland inflyttade
fimmor.

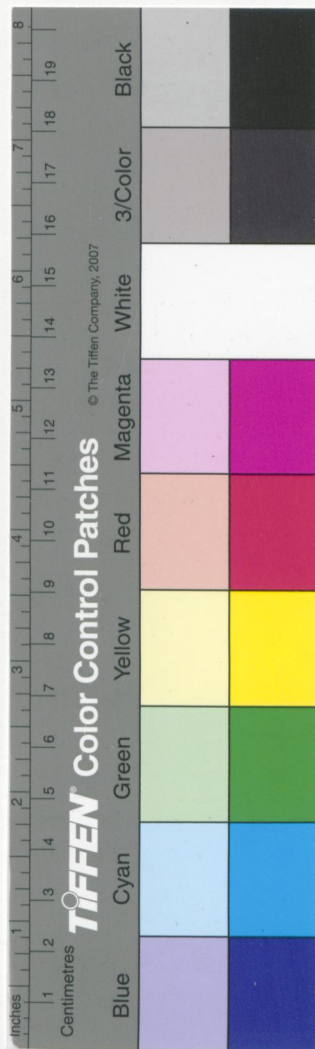


"Leipäressi."

Hästanfjärd, Gattarby, uppt. eft. Edla Jansson f. 1835.

ett stycke fläsk koktes i fotpannan. Då fläsket var kokt, bröl man såsurlimpa i spadet och lät det koka, tills det var mjukt. Sirap tillattes, och så var leipäressi färdig. — Någon gång kokte man även ärtor i fläskspadet.

En snål gubbe i Mark, som kallades "barfotingen", kokte "leipäressi" varje dag. Han var så snål, att han ej tvättade grytan mellan varje kokning utan skrapade med kniv ned i det nya vattnet det som kokt upp och fastnat på bräddarna. "Det är bättre karavatten än bara vatten", menade gubben. — Stämde gubbe skulle en gång köpa mjölk av en bondvärdinna. Han såg, hur hon skummade^{av} mjölken grädden och sade: "Nog äter jag skummorna med". Därav ordstäv: "Nog äter jag skummorna med" så barfotingen.



Sur lingonsyft.
 Timote, Lärthörn, uppt. eft. Edla Johansson f. 1846.

Lingon rensades, tvättades och lades med litet vatten att koka i en gryta. Då lingonen kokat en stund, stes de i stora byttor med lock. På locket lade man en sten för att förhindra råttorna att smaka på lingonen. - På detta sätt sylldes lingon fört som sägesmannen minns.

Stötta lingon.

Litet senare började man stöta sönder lingonen och lägga dem oökta i byttor. På detta sätt kunde man väl förvara lingonen över vintern. (De bli mörkare, då man kokar dem) Man lade en bit skrivpapper (smörpapper fanns ej) som man smet med smör ovanpå i bytten för att lingonen ej skulle mögla.

Lingonsaft.

På senare tid har man börjat koka saften ur bären och förvara denna skilt.



Bären få koka $\frac{1}{2}$ timme i ganska mycket vatten. Därefter silas saften bort och föres att kallna. När saften är kall, hälls den på flaskor, vilka korkas och kartsas. Lingonsaften användes vid kokning av soppor och grästar.

Sukrad lingonsylt.

Socker och vatten kokas upp, och lingonen, som man kokt saften ur, läggas och få koka litet. Sedan sylten kallnat öser man den i glasburkar.

Korvar serverades vanligen med lingonsylt, då det skulle vara riktigt fint t. ll. när det kom långväga främmande.



Gryngöring.
Lemito, Lilgebröda, uppt. eft. Agneta Örnblom f. 1840.

Slavregryn. Slavren haktes i vatten i en stor gryta omkring en halv timme. Då havren hakat, östes den i en bunke med "lapp", vilken togs bort, så att vattnet rann ur bunken. Basten eldades, och havren utbreddes på bastulaven för att torka. Då havren var riktigt torr, och medan den ännu var varm, ställes den, så att skalen lossnade. Därefter skulle man "vamma" och "pälla" grynene för att få bort skalens.

Sagomannen hade själv varit med och gjort gryn. De hade då börjat arbetet ^{strax} efter klockan två ungefär, och klockan tio på kvällen hade de ställt 1 tunna. Mer "vamma" och "pälla", och de andra, vanligen två andra kvinnor, ställte grynene med en stor "stöl" av trä med järnstift i ändan i en ståtill gjord trämontel, som liknade en urgröpt stock med fot. — "Vamma-dryfta". "Vamma" är ett äldre namn och användes i sagomannens barndom.



Krossad havregryn.
 Linnite, Bogaböle, uppt. epl. Amanda Eriksson f. 1852.

Havren sällades så att småkaven kom
 bort, renvades och koktes $\frac{1}{2}$ timme. Sedan
 utbreddes havren på bastulaven för
 att torka. Då den var torr, malde
 man den på handsten och dryftade
 den mellan varje varv. Krossad
 havregryn skulle malas nio varv.

Första varv sällades gryn, och det
 som ej gick genom sället maldes
 och dryftades änyo. Då allt gått
 genom sället var gryn färdig.



141
57.
Halkörngryn.

Kinnito, Gjudä, uppl. efl. Charlotta Isaksson f. 1834.

Körnet fuktades litet och fick stå en stund. Man hade en "stöt", som var gjord av en stock och hade formen av en tunna men smalnade nedåt. Den övre ändan var utgräpt ungefär $\frac{1}{2}$ meter. Dit lades körnet, och man stötte det med en "grynstöt", som i ena ändan var rund och försedd med trubbiga hårtspikar, vilka lämnats helt litet fram. Körnet stöttes, tills skalen lossnade. Det lades endast litet körn i gängen i "stöteln", så det behövdes tre stötningar till en gröt. (Man stötte gryn endast till en gröt i gängen, och gryngröt koktes ej oftare än varje lördagskväll.)

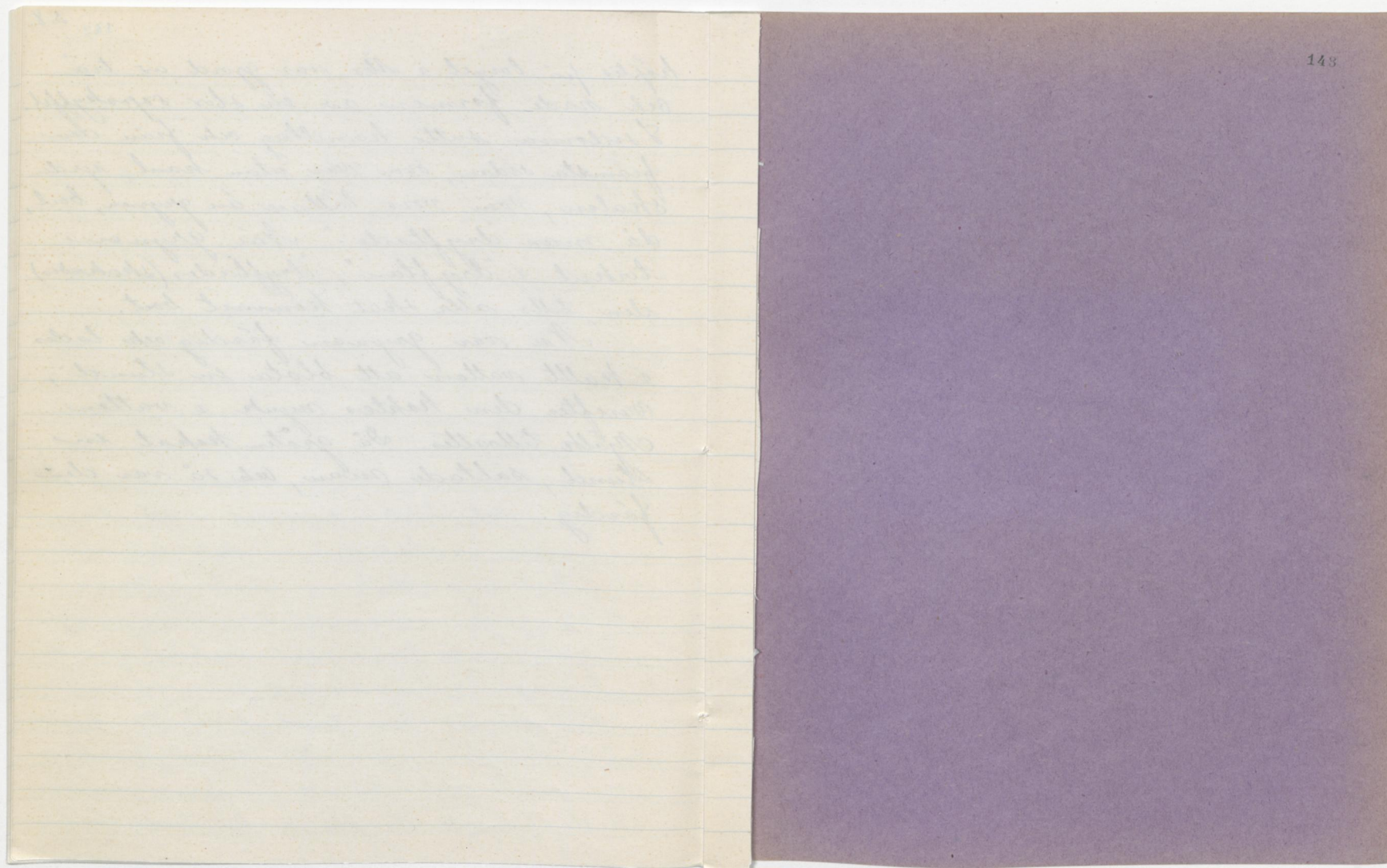
Då körnet var färdigt stött, lades det i "dryftan" för att locka i salen eller mot eld, så att "skevarna" sedan skulle gå att "dryfta av." ("Dryftan", som

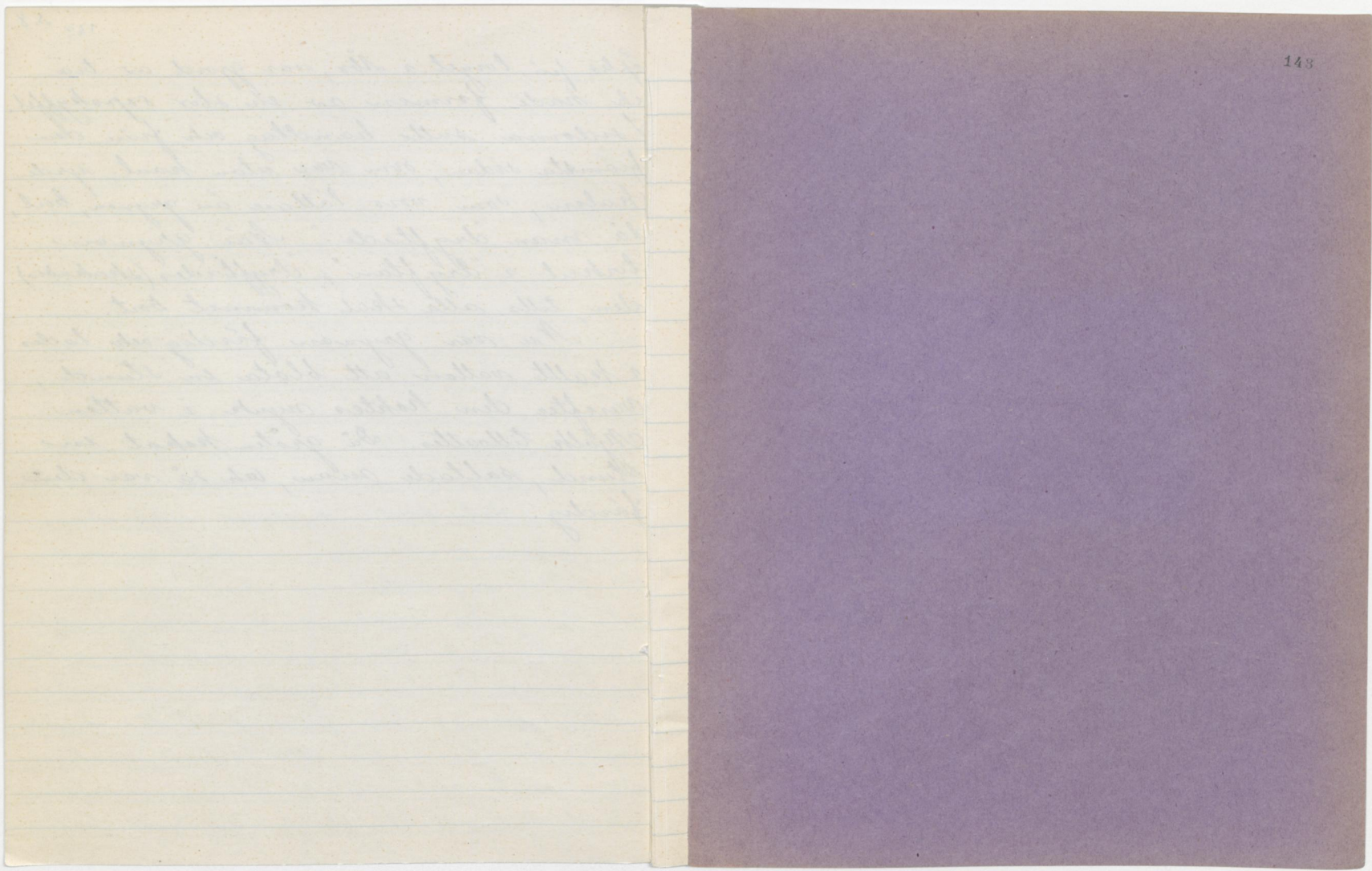


köptes på torget i Åbo, var gjord av trä
och hade formen av en stor sapskypfel.
I sidorna sutts handlag och från den
främsta sidan, som var utan kant, spröde
skalen, som voro lättare än grynen, bort,
då man "dryftade." När grynen
torkat i "dryftan", "dryftades" (skakades)
den tills alla skal kommit bort.

Nu var grynen färdig och lades
i kallt vatten att blöta en stund,
varefter den köptes mjukt i vatten.
Mjölke tillsattes. Då grästen kokat en
stund, saltade man, och så var den
färdig.







143

