

Finsk Kvinnoförenings allmännyttiga bibliotek.

I.

Pastorskan och Terwola torp

af

Maria.



Pris: 35 penni.

Pastorskan och Terwola torp

af

Maria.



Helsingfors,

Finska Litteratursällskapet's Tryckeri-Aktiebolag,

1896.

Historien der Provinz

1810



Verlag von
Friedrich Vieweg
1810

Terwola torp war storstädning. Golvvet skurades, bord och bänkar torkades. Gamla skodon, oreña kläder och barnens leksaker föstes under sängen. På sängen breddes en ny rya för att dölja de grådasfiga sakanen. På bordet ställdes en bricka med koppar, sockerskål och gräddsnaäcka. Wärddinnan wäntade fremmande.

Då hon kammat och klädt sig sjelf och barnen, stälde hon sig i dörren för att wänta. Snart syntes ett fruntimmer komma gående på stigen i skogen.

„Der är nu pastorskan!“ utbrast wärddinnan och skyndade in för att ställa kaffe pannan på glöden i spiseln.

Då gästen steg upp för den låga trappan kom wärddinnan från stugan.

„God dag, kära Anna!“ helsade pastorskan hjertligt i det hon klappade och omfamnade torparhustrun. „Hwad det är roligt att se ditt wänliga ansigte och hwad det påminner om gamla tider!“

„Ja, woj, woj, hela dagen har jag tänkt på gamla prostinnan och på de lyckliga dagar jag upplefde i prestgården,“ sade Anna torkande sina ögon på halsduksknibben.

„Och huru har du det nu, Anna?“ frågade pastorskan. „Är du lycklig?“

„Äck jo, pastorskan! Gud ske lof för mig. Antti är ju nykter och beskedlig. Wisst är han litet — så der — lallig af sig,“ tillade hon med ett muntert skratt, „intet bräd-

skar han just i onödan. Men beskedlig är han. Och så är torpet rätt bra. Icke af de bästa, men ganska godt."

"Har du barn?"

"Ja wisst. Mina, kom hit med pojken! Och hwar är Lisa? Tre stycken linluggar. Nig för pastoriskan, Mina. Bekka är nu åtta månader gammal. Mina är 6 år och af henne har man just ej annan nytta än att hon ibland kånkar på pojken. Lisa är tre år. Pastoriskan skulle nu sitta ned. Woj, woj, hwad jag är glad att se min kära fröken! Wätte nu kaffet wara godt! Jag har så kommit ihåg prostinnans alla lärdomar i dag. „Koka pannan ibland med asfa," ja prostinnan. „Se till att den är wäl förtennt. Koka ny jump alla dagar. Bränn inte kaffet svart, utan brunt." Ja, ja, jag kommer ihåg hwart ord."

"Du har också sunnigt och ordentligt hos dig," berömde pastoriskan. „Det gläder mig, ty jag mins mycket wäl att allmogen här på orten war mycket osunnig."

"Nå ja," sade Anna förlägen, „i dag när jag wäntade främmande . . . men annars hinner man just icke annat än tråla och få undan det wigtigaste. Pastoriskan kan ej tro hwad det är för ett bråk med barn och kräk och, trösta mig, det utarbetet och wäfwar och sådant."

"Jag tror det nog. Tack, inte mera kaffe, det war mycket godt, men jag har druckit två koppur redan. Det är så kärt för mig att du bor på ett af våra torp. Så många bekanta äro döda och bortflyttade på de tio år jag warit borta."

"Och pastoriskan har fem små?"

"Ja, det har jag. Friska och glada äro mina bytingar och duktigt slita de byxor och strumpor. Men nu när wi kommit ofs till bättre inkomster skall det wäl gå."

"Alla menniskor ha så gladt sig åt att få pastorn hit. Han war ju så omtyckt. Och fröken sedan — pastoriskan wille jag säga. Till och med gummorna på fattighuset glädja sig öfwer att få återse er."

„Det är kärt att höra. Nu måste jag gå. När vi komma i ordning skall du komma och besöka mig. Betrakta mig som en gammal vän, om du behöfwer råd eller hjälp.“

Detta war pastoriskan Nyhans första besök i Terwola torp hos Anna, som i sin ungdom tjenat på prestgården hos pastoriskans föräldrar.

Som torpet war beläget endast ett par kilometer från prestgården, hände det ofta att pastoriskan tittade in på en stund. Hon hade en gång för alla bedt Anna ej låta störa sig i sina arbeten och därför hände det ofta att pastoriskan satt och såg på när Anna bakade eller fernade, mjölkade eller waggade sitt barn. Och för Anna war det alltid trefligt att få prata med sin förre fröken.

En dag hade Annas lilla flicka, den treåriga Lisa, stött sitt ben och modern, som blef orolig då barnet ej kunde gå, skyndade till prestgården för att begära plåster eller medicin.

„Jag skall genast komma med dit,“ sade pastoriskan, „Jag kan icke ge plåster förr än jag ser benet.“

I torpet låg lilla Lisa i sängen och gret. Syster Mina stod rådlös bredwid och Petta skrek af full hals för fällskaps skull.

Pastoriskan undersökte benet med wan hand.

„Du kan wara lugn, Anna,“ sade hon. „Jag tror att kalla omslag är allt hwad vi behöfwa. Hemta ett fat med kylslaget watten och en handduk. Bli det ej bra, skola vi föra henne till doctorn.“

Modern hemtade det begärda, men det war ingen lätt sak att påsätta omslaget. Lisa gallskrek och sparkade med det friska benet och slog omkring sig med knytnäfwarna. Modern och pastoriskan försökte tala wackert wid henne, men det hjälpte icke.

„Se, hwad hon är sjuk,“ jemrade sig Anna.

„Har ingen fara,“ sade pastoriskan lugnt. „Hon är bara litet stygg. Du har inte lärt din flicka att lyda. Hör

nu, Lisa, nu måste du ligga stilla och låta mig lägga på den här handduken. Du blir snart frisk, om du lyder."

Lisa blef litet häpen öfver den främmandes allvarsamma röst och tystnade, men då det kalla wattenet rörde wid benet, började skrikandet och sparkandet på nytt. Pastoriskan låtsade emellertid ej om det, utan höll med lätt, men stadig hand det sjuka benet. Då hon såg den unga moderns olyckliga ansigte, sade hon vänligt: „du behöfwer alls icke vara rädd, Anna. Det kalla wattenet är litet obehagligt först, men det lindrar sedan. Ser du, snart somnar hon från alla sina sorger. Det är en liten nätt flicka, men du håller henne inte snygg. Se huru svart den lilla näsan är, och händerna sedan."

„Woj, woj snälla fröken... pastoriskan wille jag säga... Nog ämnade jag twätta henne innan pastoriskan kom, men hon skrek som en galning och inte wille jag pina det sjuka barnet."

„Nej, naturligtwis icke. Men du hade bordt twätta henne i morgse. Twättar du inte dina barn alla dagar?"

„Hwem skulle hinna med det! Ibland torkar man dem i ansigtet med en wåt handduk och ibland får det wara. Ja, jag wet nog att det är dumt. Jag mins nog prestgårdsbarnkammaren. Och prostinnan tvingade mig att twätta och kamma mig alla dagar. Men inte blir det af!"

„Du är mig juft en slamsadara, du," sade pastoriskan och skakade på hufwudet. „Twätta sig måste menniskan om hon har huru ondt om tid som helst. Det är hälsofsamt och trefligt och det tager ju ej mera tid än fem minuter. Och sopa sin stuga måste man också."

„Nå, nu har pastoriskan kommit hit riktigt för att gråla. Jag sprang med en sådan fart till prestgården, att jag inte hann städa."

„Ja, men då war kl. 10 på förmiddagen och då hade stugan bordt wara sopad längesedan. Sätt dig nu här wid

fängen och byt om omslagen, du kan behöfwa hwila dig, så sopar jag stugan.“

„Pastorskan?“ utbrast Anna förfärad. „Nej, aldrig i werlden!“

„Det gör jag wisst. Tror du jag ej kan sopa? Svar är din kvasst? Har du alls någon?“

„Nu gör pastorskan narr af mig. Här är kvassten, men inte sopar pastorskan . . .“

„Jo, det gör jag. Jag skall wisa att det går på tio minuter. Och fast du har mycket att göra, kan du nog offra tio minuter till sopning.“

„Men söta fröken . . .“

„War tyst nu. Sätt dig hos barnet, annars wafnar hon.“

Anna lydde med en förtwiflad uppsyn och satte sig på en stol med forslagda händer, medan den hurtiga pastorskan rastt och behändigt sopade.

Plötsligt sprang Anna upp.

„Pastorskan! Nu kommer Zittala wärdinnan. Låt mig sopa. Om hon ser hwad pastorskan gör, berättar hon det kring hela socken.“

„Ja, det wore rätt åt dig,“ sade pastorskan skrattande.

„Sätt dig der i skamvrån. Jag sopar.“

Men när den främmandes steg hördes på trappan ryckte Anna kvassten ur pastorskans hand och började sopa, mörkröd af återhållet skratt. Pastorskan åter satte sig sedesamt wid fönstret.

Då den främmande uträttat sitt ärende och gått sin väg, sade Anna:

„Ja, nu blir jag öfänd i hela socken när jag sopar stugan medan den ärade pastorskan är hos mig.“

„Det är ditt eget fel. Om du sopat din stuga i morgse och twättat lilla Lisa, så hade Zittala wärdinnan sagt: „jag war i dag på Terwola och der war så snyggt

och städadt, och Lisa war ren och fin som en prinsessa. Inte är det underligt att pastoriskan går der så ofta."

Anna skrattade förlägen. „Nog är det ju tofigt att man har så slamsigt. Men det måste så vara hos bönder."

„Tro icke det, Anna!" utbrast pastoriskan lifligt. „Desfatio är som jag nu varit borta från min hemsocken har jag bott på olika orter och noga gifwit aft på allt. Och jag har sett att der seden är god, der hinna alla menniskor wara snygga. De ställa sina arbeten så att de hinna, och de lägga hwar sak på sitt ställe så att städningen ej blir så tidsödande. De lära barnen att hjälpa sig och wänja dem wid snygghet och ordning redan i tidiga år. Kära Anna, jag har sett fattiga husmödrar med sex eller sju barn ha sopad stuga och klara fönsterrutor och barnen ha varit twättade och kammade och haft rena och wällappade kläder. Det är konsten att ordna sina göromål, som gör det, och lusten och hågen för snygghet. Wet du hwad, i nästa wecka skall jag komma hit och wisa dig huru du skall ställa dina arbeten. Men först skola wi ha storstädning i lördag. Det kan inte trollet få någon ordning på det här."

Anna småskrattade. „Ja nog skall jag städa, men pastoriskan skall få se att om måndag eller tisdag är det likadant."

„Wi få se. Ställ nu på watten i lördag tidigt på morgonen, mycket watten, skaffa kwastar, trasor, lut och sand. Jag är här förr än tuppen har skorna på sig."

„Woj, woj, nog kan jag skura utan att pastoriskan är inspektör," skrattade Anna.

„Nej, du kan inte. Byt om omslagen på flickan och flicka bud på mig, om benet blir sämre."

„Ja, den fröken! Hon är som en motwind, man kan ej streta emot, inte för det. Tack nu snälla pastoriskan för flickan. Inte tror jag mycket på wattnet, men pastoriskan förstår nog."

„Wattnet är bra till mycket. Det skall du få se i lördag.“

„Ja, till skurning!“

Lördag morgon hade flocken knapt slagit fem, innan pastoriskan stod på Terwola trappan. Men mor Anna hade också varit flink. Hon hade redan en stor gryta med hett watten. Antti hade fått kaffe och hade gått till sitt arbete. Barnen sofwö.

„Nu börja wi först med kammaren,“ sade pastoriskan „th din man skall ha en snygg knut att äta frukost uti.“

De båda kvinnorna började bära ut alla möbler och saker på gården. Anna protesterade och skrattade, bad och bönföll att pastoriskan bara skulle sätta sig på en stol och befalla, men pastoriskan svarade att nu wille hon wisa huru det gick till, och hon orkade nog.

„Ja, men det passar sig inte,“ jemrade sig Anna.

„Passar inte? Skäms, Anna, är det sämre att ståda ett rum, än att spela piano?“

„Nå nej, men för herrskap!“

„Du med ditt herrskap! Nu äro wi två ordningsälskande kvinnor, och dermed punkt. Gå du ut på gården och twätta sängarna med kokhett watten och piska sängkläderna. Jag skall twätta fönstret och dörren under tiden.“

„Men fröken . . . pastoriskan wille jag säga . . .“

Pastoriskan tog Anna i axlarna och sköt henne ut genom dörren med en wänlig puff.

Så skurades och fejades det af hjertans lust en timmes tid.

Kl. 1/2 7 war kammaren så fin med färskt envis omkring kakelugnen, klara rutor och wälbäddade sängar.

„Nu flinkt att mjölka,“ sade pastoriskan.

Medan Anna mjölkade hjälpte pastoriskan barnen, wifsade Mina huru hon skulle twätta och kamma de små. De woro så förundrade häröfwer att de tego som möfs.

Då Anna kom från mjölkningen ställdes frukosten på och pastoriskan dukade nätt i kammaren på bordet.

Sedan Anna ätit, wattenat kalfvarna och korna, kom stugans tur. Rasft och ordentligt städades denna och förstugan, matboden och mjölkboden, winden och hwarje wrå i huset. Derunder gaf pastoriskan månet godt råd och wifade Anna huru oförståndigt hon stält för sig i många fall.

„Ser du, slamsadara,“ sade hon en gång, „hwarför spar du trasiga skodon under sängen? Och en utsliten kjol, och det här söndriga stenfatet...“

„Nå, jag har nu alltid ämnat slänga dem någonstans, men det har ej blifwit af.“

„Men du skall inte „slänga dem någonstans.“ Skodonen duga ännu att lappa. Lagg dem i en korg i klädboden. Kjolen duger till mattlappar, lagg den i den korg på winden, der wi redan samlat en hel hop sådana. Bistarna af stenfatet lägger du der bakom fähuset under busken der du lofwade mig att hädanester samla alla glas- och porslinsfärfwor, så att de icke skräpa ned gården och såra barnens fötter. Du får inte ha en sophög under sängen. Tag bort grytan och pannan. Hemta hit den gamla packlådan som står i förstugan. Ställ den i wrån bredwid spiseln. Så ja. Ställ nu grytan och pannan på nedra hyllan. Kaffepannan och den andra grytan på öfre hyllan. Ju mera saker du samlar under sängen ju mera damm samlas der och ju swårare är det att sopa der. Här är ett par nyttjade strumpor.“

„Ja, pastoriskan har då ögon alldeles som gamla prostinnan. Jag ämnade twätta dem.“

„Godt. För då dem och alla andra nyttjade kläder, som nu ligga under bänken, i sängen och hänga på wäggen, upp i den stora packlådan på winden, dit wi redan förde sådana kläder från kammaren. Mina kan nog föra upp kläderna så att du ej behöfwer springa dit hwarje gång. Håll aldrig orena kläder i ett boningsrum, de föra med sig

en obehaglig luft, det är ohälsosamt och otrefligt. Hvad gör din man? Har han tid att slå upp en hylla här. Helt simpelt, af ett ohyfladt bräde, om han ej har bättre?"

„Han lagar gärdesgården här strax intill. Nog kan han komma.“

Antti kom in och såg högst olycklig och förundrad ut, men med pastorskans hjälp och efter hennes anvisningar kom hyllan upp fortare än man kunnat tro. Antti företog sig till och med att hyfla brädet.

„Nå, Anna, hemta hit alla koppar och skedar, fat och tallrikar du har. Hett watten i ett fat och en ren handduk.“

Pastorskan fick hvad hon begärde. Så tvättade och torkade hon omsorgsfullt alltjammans och stälde upp kärlen på hyllan.

„En regel för ordning är att ha en bestämd plats för hwarje sak och sedan också ställa allting på sin plats. Föresätt dig att aldrig ha odiskade kärn på bord och bänkar och fönsterkarmar. Hemta mig nu en spik och en hammare. Här är en gammal blecklåda som jag hemtat dig till twålask. Den spikar jag upp här ofwanom bänken der twättfatet står. Här slår jag in en trädpinne för ansigtshandduken. Och här en annan för kärshandduken. Och akta dig bara om du blandar ihop dem. När du nästa gång sätter upp handduksväf, slår du en röd eller en blå rand i halfwa wäfwen så kan du bättre skilja på handdukarna. Här på spiken inwid muren hänger jag disktrasan och här bredwid wispeln med hwilken du rengör grytan. Hwar vill du ha spegeln? Här wid fönstret? Bra. Nu spikar jag upp den och titta dig ofta i den, Anna, så att du ser om du är ren i ansigtet och slätkammad.“

„Pastorskan gör bara narr af mig. Men nog är det sant att jag icke snyggas upp mig så ofta som då jag war ung och ogift.“

„Det är mycket orätt. Skaffa mig nu en liten brädlapp. Se här, nu slår jag upp en liten hylla under spe-

geln. Håll kammen här och låt den aldrig ligga bland brödbitarna på bordet eller fönsterkarmen."

„Jag skäms ögonen ur mig," jemrade sig Anna. „Pastorskan har lagt på minnet alla mina synder."

„Var lugn du, Anna. Det är inte bara hos dig jag sett sådant. Jag har sett det i många, många hem. Men nu skall du bli ett lysande exempel i hela socken. Här har jag hemtat dig gardiner af röd- och hvitrandigt kattun. Det är ett litet minne från våra glada ungdomsdagar. Men nu blir det din sak att hålla dem rena. Hvad har du här i fönsterkarmen? En smörgåsbåt. Lägga den i grisämbaret. Tre lökar. Lägga dem i en papperspåse i skåpet. En ljusbit. Samla ljusbitarna i en liten korg i kontoret. Ett trädnystan, en stoppnål, fingerborg — lägga alltsammans i din spjorg. Katekesen. Lägga den i det lilla skåpet bredvid psalmboken och almanackan. Ett vinglas. Ställ det på kärlyllan. Nu hänga vi här på knaggen alla de kläder vi behöfva dagligen. Resten för du upp på vinden. Låt mig se att du ej slänger omkring dem på bänken och på sängen. Ny halm i sängen. På landet der man har fullt upp med halm får man ej spara på sådant. Har du rena lakan?"

„Ja wisst," sade Anna med stolthet och hemtade fram walmanglade och wälwäfda lakan.

„Är det icke trefligt nu?"

„Jo, pastorskan. Antti kommer att falla omkull af förwåning. Men han kommer in med smutsiga stöflar..."

„Då skall du ha granris för trappan och en matta i förstugan."

„Så spilla barnen mjölk på bänken..."

„Mina får torfa den genast."

„Så kastar han rocken på bänken."

„Den hänger du upp på knaggen de första gångerna så gör han det kanske sjelf en annan gång. Nu går jag hem. Jag hoppas du ej är ledsen på mig för att jag grälat hela dagen?"

„Ledsen! Nej snälla fröken . . . pastoriskan menar jag . . . Tack, tusen tack! Jag wet att pastoriskan har rätt.“

Pastoriskan Nyman hade värt upp på prestgården i denna samma socken, hade gift sig med adjunkten och hade nu i 10 års tid bott på andra orter. Nu hade den forna adjunkten blifwit kyrkoherde i hennes hemsocken och Terwola hörde till prestgårdstörpen. Under våren och sommaren skulle en större reparation försiggå på prestgården. Kyrkoherden måste en tid vara under läkarewård i Helsingfors och barnen woro hos sin farmor, hwarför pastoriskan bodde ensam på prestgården. Hon beslöt att begagna denna tid att hjälpa och underwisa torparhustrun att wårda sitt hem. Anna hade ända från 14 års ålder warit i tjenst hos gamla prostinnan, som war en kunnig och driftig husmor och på ett utmärkt sätt underwisade sina tjenare. Anna föreföll då att vara en flink och ordentlig flicka. Det förwånade och bedröfwade derför pastoriskan att nu se hennes owårdade hem, ofnygga barn och oförståndiga anordningar. Men hon förstod att Anna, då hon såg alla andra hem ofnygga och wanwårdade, hade fallit in i gamla wanor, ty Annas mor hade warit sådan som alla andra. Utarbetet och ladugården ansågos som det enda nyttiga och nödwändiga. Wården om hemmet och barnen en bisak. Anna hade warit mycket fästad wid pastoriskan och denna hoppades derför att kunna blanda sig i torparhustruns angelägenheter, utan att göra henne ledsen.

En söndagsafton i solnedgången då de båda kvinnorna sutto på trappan, sade pastoriskan:

„Nå Anna, will du nu, ehuru du warit gift i sju år och har tre barn, ännu lära dig att sköta ditt hus på ett klokt, sparsamt och trefligt sätt?“

„Nog will jag lära allt hwad pastoriskan will,“ swarade Anna, „men aldrig tror jag att herrskap förstår huru wi fattigt folk ha det. Ursäkta nu snälla pastoriskan . . . Men det tror jag inte.“

„Wet du Anna att om man ej förstod annat än de förhållanden i hwilka man sjelf lefwat, så skulle presten ej kunna predika och läraren ej lära barn och läkaren ej bota sjuka. Inte har presten varit i samma belägenhet och själs-tillstånd som hwar och en af hans åhörare. Inte har läkaren haft alla de sjukdomar han måste bota. Inte har läraren samma lygne och begåfning som alla hans elewer. Nu har jag wist icke varit torparhustru, men jag har ifrån barndomen wistats mycket bland folket. Jag har alltid lagt på minnet hwad jag då sett och hört. Så har jag des-utom läst och begrundat många hithörande saker. Desutom har jag ända från barndomen blifwit hållen till strängt arbete och undervisad i alla sysslor. Och wet du hwad? Jag har också varit ganska fattig.“

„Har pastoriskan varit fattig! Zemmersta!“ Tårarna stodo i Annas wänliga ögon.

„Ja. Tror du att en adjunkt har så stora inkomster? Min man war desutom en fattig gosse och läste på skuld. Dessa skulder måste afbetalas. Och, ser du, medan din man går klädd i en hemwäfd wadmalsrock, hemwäfd skjorta och talluffor, måste presten ha swart rock och prestkappa och frage, stöflar, böcker och papper. Du har lin på på din åker och ull af dina får, mjölk af dina kor och råg från din åker. Wi måste köpa allt. Och huru sparsam och enkel en prestfru än försöker wara, måste hon ha sitt hus litet annorlunda än ett torp.“

„Nå ja, ja!“

„Och barnen likaså. För att kunna ha det så, måste pastoriskan wäfwat, sy och lappa, sticka och stoppa, koka, baka och spara, och hafwa så få tjenare som möjligt. Många, många weckor ha wi druckit bara kornkaffe och de första åren hade wi ingen piga.“

„Hwad i all werlden! En prestdotter! Och inte så rent kaffe.“

„Ja, det war ej så farligt, men att wara utan piga och bara ibland få hjelp af en gumma, det war swårare. Men jag klagar inte. Jag har warit frisk och min man är mycket god och anspråkslös. Han har hjelpt mig i arbete och försakelse. Jag berättar det bara för att du skall förstå att jag wet hvad arbete och fattigdom är. Tror du nu att jag kan lära dig?“

„Nå jo, jo,“ sade Anna och snöt sig i förklädet, halft gråtande och dock småleende.

„Nu flyttar jag i din helgdagsstuga till några veckor, så kan jag ha ögonen på dig. Här är så wacker och på prestgården är der ett grusligt bultande, damm och klister och stök. Du behöfwer icke wara orolig för maten, jag äter detsamma som ni, ty jag ämnar lära dig laga mat också, god hwardagsmat. Och så skall jag betala för mig.“

„Åh nej, det behöfwer pastoriskan inte.“

„Jo det gör jag. Sängkläder hemtar jag från prestgården. Men hvad skall Antti säga?“

„Antti! Om han ens märker att pastoriskan bor här,“ skrattade hustrun gladt. „I alla fall säger han ingenting.“

„Jag har juft tänkt att er främmandstuga skulle passa så bra att hyra ut till sommaren åt någon student eller fröken. Du behöfwer den inte, när du har mjölken i borden. Och det wore en bra inkomst.“

„Men maten,“ sade Anna häpen.

„Nå jag skall ju lära dig. Färst fisk, ägg, bär, filbunke, potatis, bröd och smör. Det är sommarmat nog.“

„Men våra potåter blifwa slut redan i Maj.“

„Då få ni lof att sätta så mycket att de förflå till Juli, då de amerikanska bli ätbara.“

„Ja, den pastoriskan, hon wet råd för allt. Det är detsamma hvad jag säger.“

„Ja, ser du, och när du fått riktigt god ordning inom hus så skola wi börja med hönshuset och ladugården och trädgårdstappan. Den här backsluttningen åt föder skola wi med

Anttis hjälp rödja och bruka och härifrån skola ni ännu föra många kappar äppel till salu. Jag sade ju att du skall bli ett exempel för hela socken och Terwola skall ännu se ut som en lustgård."

Nu blef det ett lif på torpet.

„Säg mig nu Anna i hwilken ordning du brukar göra dina sjsflor," sade pastoriskan första aftonen.

„I hwilken ordning..." stammade Anna förlägen.

„Ja. När stiger du upp och när mjölkar du och när äter ni frukost o. s. w.?"

„Woj, woj, inte ser jag på klockan. När wi gå i rian stiger jag upp kl. 1. Annars så der kl. 4. Så mjölkar jag när det blir dager, utom om sommaren. Då lär det wäl wara femtiden, så att forna slippa i wall. Och frukost äta wi när den blir färdig, fast Antti ibland grälar att han är hungrig. Men middagen äta wi kl. 1 när prestgårdsklockan ringer — om maten är färdig. Det öfriga arbetet gör man när det passar. Ibland måste jag lemna forna i sticket när Antti will ha kaffe och ibland hinner jag ej äta med de andra. Och så skrifa ungarna. Och så der."

„Och så hinner du aldrig sopa stugan," sade pastoriskan skämtsamt.

„Pastoriskan gör narr af mig! Har jag inte haft stugan sopad hela den tiden sedan pastoriskan sjelf sopade den?"

„Ja wisst. Men när jag flyttar till prestgården faller du in i dina gamla wanor. Hwarje ordentlig husmor måste tänka ut åt sig en dagordning för sina arbeten, så förständig och passande som möjligt, och sedan följa den. Naturligtwis kan det ibland komma hinder och extra göromål, men i regeln skall dagordningen följas. Då är det bra att ha några bestämda punkter att rätta sig efter och dessa äro på landet måltiderna och mjölkningen. Det går icke an att mjölka när solen går upp, ty solen går upp på olika tider hwarje dag i året. Det är lika nyttigt för kon att blifwa mjölkad på en bestämd tid, som det är för menniskan att äta på

bestämda tider. Nu skall jag försöka göra upp en dagordning åt dig och när wi pröfwat om den är bra, lofwar du mig att följa den en tid, så får du se om det ej är tidbesparing."

Anna småskrattade. Hon trodde ej riktigt på sådana herrskapsfunderingar, men hon höll af pastoriskan och war öfwerlygad om att denna menade wäl.

„Se här nu Anna. Kl. 4 stiger du upp. Så gör du upp eld i spifeln och ställer kaffepannan på. Medan den kofar, twättar och kammar du dig och bäddar upp sängen. Så dricker ni kaffet. Sedan går du och ger hö eller halm åt korna. Derefter diskar du kaffekopparna och sopar stugan och tager din stickstrumpa eller spinnrock. Kl. 6 mjölkning. När du kommer från ladugården och silat mjölken samt twättat mjölkfärilen, ställer du på frukosten och hjälper barnen wid uppstigningen, ser till att de bli twättade och kammade och låter Mina bädda sängen och waggan. Kl. $\frac{1}{2}$ 8 frukost. Efter frukosten tager du ihop med wäfwen eller spinnrocken eller syarbetet, medan Mina diskar kärilen och torkar bordet. Kl. 10 går du andra gången i ladugården. Då få korna dricka och förpa, nytt strö lägges under och korna borstas. Sedan ställer du på middagen ifall det ej är sådant som måste koka längre tid. Ärtsoppa, korn- och hafwergrönsgröt samt bensoppa måste koka 3—5 timmar. Barnen kunna skala potatis, rensa ärter och gryn, så får du sitta wid ditt arbete. Middag kl. 1. Mina diskar, torkar af bordet, sopar stugan och putsar spifeln. På e. m. få korna äter hö eller halm och dricka. Kl. 6 mjölkning. Kl. $\frac{1}{2}$ 8 kwällsward. Och innan du går till sängs diskar du alla käril och ställer upp dem på hyllan."

Anna skakade på hufswudet, men då hon en wecka följt denna dagordning, måste hon medgifwa att, ehuru det war swårt att komma ihåg att alltid se på klockan och wara precis, gick det bra. Aldrig någon tråkig brådska och aldrig några glömda eller uppskjutna sysslor.

Men så kom det bakning och tvätt och en ko bar om natten och pojken fick sjuk mage. Då wille Anna rusa i väg ofammad och otvättad eller lemna stugan ofopad.

„Nej,“ sade pastorfskan, „en husmor skall aldrig förlora mod och sans wid oförutsedda motgångar och hinder och inte heller för extra slysslor. Håll fast wid måltiderna och mjölkningen i det längsta. Sopa stugan och kamma sig räcker ej mera än tio minuter. Det gör ingenting om man tager denna tid från degbyttan eller tvättbunken. Ingenting får hindra husmodern att wara snygg och ordentlig.“

„Men frun . . .“

„Du har lofwat försöka en tid, Anna.“

„Jo jo, pastorfskan, men man får en sådan otålighet i sig när något är på färde.“

„Jag wet. Men det förgår när man blir wan wid ett regelbundet sätt att arbeta.“

„Ju längre tid Anna försökte följa pastorfskans råd, desto bättre insåg hon huru kloka de woro. Pastorfskan åter war outtröttlig att underwisa. Alla dagar deltog hon i matlagningen och förklarade huru mycket hälsosammare och wälsmakligare maten är om den tillagas wäl, kokas tillräckligt länge och då alla kärll och tillbehör äro rena. Desutom lärde hon torparhustrun flera enkla och billiga, men goda rätter, hwilka hon sedan upptecknade för Annas räkning. De husmödrar, hwilka, liksom Terwola mor wilja lära sig dem, finner beskrifningar på dem i slutet af denna berättelse.

Subben Antti brukade icke synnerligen lägga märke till något här i werlden, men det föreföll honom stundom som om alla dagar woro helgdagar. Bordet war så nätt dukadt till hwarje måltid. Stugan war sopad och såg treflig ut med klara glastrutor och alla kläder och saker på sin plats. Anna och barnen woro kammade och tvättade. Sångarne woro uppbäddade till dagen. Granris framför trappan. Som Antti war en fåordig man, brydde han sig

ej om att fråga. Han tittade bara i smyg i almanackan för att se om det var helgdag, men det var det inte. Huru det hängde ihop förstod Antti inte, men litet främmande kände han sig i sitt eget hem. En gång när han spottade ett duffigt tag på det renskurade golfsvet i kammaren, utbrast hans lilla treåriga dotter:

„Nå men pappa!“

Antti stirrade förlägen på den bruna fläcken, men Anna sade vänligt: „gå, Mina, och tag en våt golfstrasa och torka bort fläcken.“ Barnen hade varit så intresserade af den nya ordningen i hemmet, att Mina beredwilligt skyndade att lyda.

Men Antti gick hädanefter till kafelugnen och spottade i den lilla med granris fyllda träblådan.

En morgon då Antti kom till frukosten hade Anna ställt i ordning ett tvättfat med varmt watten.

„Kan du inte tvätta och kamma dig efter pastorskan också är här,“ hwiskade Anna till honom.

Antti ämnade snäsa till henne: „hvem brukar nu tvätta sig på Thursdagen?“ Men när han märkte, huru ordentliga de andra woro, skändes han så smått. Fogligt gick han till tvättfatet, men inom sig tänkte han:

„Allt det här är bestämdt pastorskans konst.“

Huru det var, blef det småningom en wana hos Antti att putsa sig till frukosten, isynnerhet som tvättfatet med varmt watten alltid stod på sin plats.

Hans hem var ju trefligt, men han gick och grubblade om det inte skulle bli konkurs och elände till slut. Dersför sade han en gång betänksamt till hustrun:

„Hör du, Anna, männe du inte slösar med Guds gåfwor nu, när wi hwarje dag ha så fin mat?“

„Slösar? Jag?“ utbrast Anna förnärmat. „Jag som tager till wara hwarje smula, till och med gamla ben till såpa och trasor till mattwäfwen. Jag, som börjat spara in på kaffet och sjelf syr barnens kläder och lappar och stoppar.“

Allt det har pastoriskan lärt mig." Men då hon såg Anttis häpnad och enfaldbiga min, tog hennes glada lynch öfverhanden och hon fortfor skrattande: „om du inte wore ett sådant stoll, skulle du ha märkt att wi nu ha gröt och wälning till astone i stället för kaffe som wi förr hade. Och wifst blir det ju billigare. Men du tror wifst att strömmingen är dyrare när man radar ordentligt upp den på en tallrik, än om man slänger den i ett odiskadt stenfat. Woj, woj, Antti, lyd mitt råd och håll ögonen riktigt widöppna! Passa på om räglåren eller strömmingsfjerdingen blir fortare slut än förut. Jag tror att du ännu får tacka den goda pastoriskan, som lärt din dumma hustru hundrade saker som hon aldrig förstätt förut.“

„Det är således pastoriskans konst,“ tänkte Antti, men han sade ingenting, ty hustruns ord hade lugnat honom och han hade alltid haft stort förtroende till hennes förstånd. Den hurtiga, wänliga pastoriskan hade också wunnit hans bewägenhet. Och efter det ej blef dyrare, så war ju ingen skada skedd.

Bihang till berättelsen „Pastorikan och Terwola torp“.

Några råd för hushållet.

(Delwis enligt Anna Olsonis kokbok.)

Om grötkokning.

Gröt är en hälsofam rätt och icke dyr.

Gröt kan kokas af många slag. Korngryns-, hafregryn-, fornmjöls-, hafremjöls-, rågmjöls-, lingon- och blåbärsgröt äro de billigaste slag af gröt i jordbrukarens hus. Bohwete-gryn och hirsgryn äro ej heller dyra. Manna- och risgryn kan man ha till helgdagsmat och äppelgröt består sig den som har egna äppelträd, krusbärsgröt den som har egna bärbuskar.

För att gröten skall vara hälsofam och wälsmakande bör den kokas tillräckligt länge, på swag eld och med tätt lock. De första fem minuterna bör man wäl röra i gröten, så att den ej brinner i botten, men sedan endast då och då. Måste man späda på, bör det alltid ske med het mjölk eller hett watten. Mannagryn, risgryn och hirsgryn blifwa wälsmakligast då de kokas i mjölk med litet smör, alla de andra grötarna kunna kokas i watten. Dock kan af ris, litet smör och watten tillredas en hälsofam och smaklig rätt, i synnerhet för dem som ha swag mage. På det gröten ej må brännas wid, är det bäst att först lägga grynen i kokande watten i grytan och sedan späda på med mjölk. Grö-

ten bör saltas först sedan grynen äro mjuka. Till mjölgröt saltas watten innan mjölet wispas uti.

Wid kokandet af wälling gälla samma regler som för grötkokning.

Korngryn och hafregryn måste koka tre timmar. Bohwete, risgryn och hirsgryn $1\frac{1}{2}$ timme. Mannagryns- och bär- samt mjölgröt $\frac{3}{4}$ timme. Grofmjölgröt (nyrågs-) måste koka 2 eller 3 timmar, annars är den ohälsosam, för barn och gamla t. o. m. farlig.

Lingongröt. Lingonen kokas i watten tills bären äro väl utkokade. Sedan isättes så mycket sirap att det smakar lagom sött. Derefter iwispas fint rågmjöl eller skrädt kornmjöl, hwarefter gröten får koka 20 minuter.

Blåbärsgröt kokas på samma sätt, utom att man brukar nyttja potatismjöl i stället för rågmjöl. Potatismjölet blandas då i litet kallt watten innan det wispas i blåbärsspadet.

Potatis.

Färsk potatis lägges i kokande watten med litet salt. Äldre potatis kokas i kallt watten. Potatis som börjat gro i källaren är bäst att skala innan den kokas. Potatis bör alltid kokas med så litet watten som möjligt. Man bör ej koka små och stora potäter tillsammans, ty då blifwa de små för mycket kokta innan de stora blifwa mjuka. Man bör alltid taga helt tunna skal, då man skalar potatis.

Af potatis kan kokas många goda rätter, som ej äro dyra, såsom t. ex. helkokta potatis, i asfa eller i ugn stekt potatis, öfwerblifna kalla kokta potäter skalas, skäras i tunna skifwor och stekas i fläskflott, soppslott eller smör med litet salt.

Potatismos. 1 kilo potäter, skalade och wälskölda, kokas i watten tills de blifwa mjuka. Watten slås bort. Potäterna kramas sönder. Deruti röres en sked smör, 1

tesked fint salt och $1\frac{1}{2}$ kopp mjölk. Mosen får koka upp under det man väl rör om den.

Potatisstufning. 12 potäter, kokade och kalla, skalas och skäras i skifvor. $\frac{1}{2}$ liter mjölk uppkokas. Deruti iwispas 2 matskedar hvetemjöl och en sked smör. Då såsen kokat upp, ilägges potatisstufvorna och en tesked fint salt.

Potatislåda. Potatismos lägges i en blecklåda eller ett stensfat, som är smordt med litet smör och ställes i ugnen att gräddas tills den blir ljusbrun.

Tillverkning af potatismjöl. Sådana år, då potäterna angripas af potatisdjuka, kan man använda de angripna potäterna till potatismjöl. Naturligtvis användes här till äfwen friska potäter, isynnerhet rosenpotäter, af hvilka fås mest mjöl.

En så eller bytta fylles till $\frac{3}{4}$ med friskt watten. Mynningen betäcks med glesst men starkt tyg, som bindes stadigt wid öfre kanten af kärlet. Tyget skall trattformigt räcka ända ned i wattnet på midten. Tvärs öfver kärlet lägges en käpp, mot hwilket ett risjern kan stödas. Nu tvättas potäterna rikligt väl; sedan riswas de med skal och allt på risjernet. Man behöfver icke ens skilja bort de skadade delarna. Under risningen skiljes mjölet och silas genom tyget samt sjunker till kärlets botten. På tyget kvarstannar blott mos, hwilket allt emellanåt måste borttagas, så att mjölet obehindradt kan nedrinna. Sedan alla potäter äro risna, borttages tyget försigtigt, så att intet rost må falla bland mjölet. Efter några timmar, då mjölet väl har sjunkit till botten, borthålles wattnet och rent watten påfyller i stället. Då måste man med händerna noga lösgöra mjölet från bottnen och röra om det i wattnet så att allt orent stiger på ytan. Så ombytes watten tre till fem gånger om dagen, tills det är alldeles klart. När wattnet för sista gången är bortslaget, så borttages det öfversta mjöllagret och torkas särskildt för sig. Mjölet utbredes nu i ett tunt lager att torka i varmt rum, men icke

på hett ställe. Man måste allt emellanåt plocka om det så att det icke torclar i klippar. När mjölet är väl torrt kaflas det så att det må blifwa väl fint, samt sigtas genom en hårsigt. De små gryn som stanna i sigten kunna användas som gryn i saftsoppor eller wälling.

Strömming.

Strömmingsfoppa. Tolf potäter och en liten kålrot skalas, sföljas i kallt watten och skäras i bitar samt läggas att koka i 2 liter watten. Då de äro halfmjuka iläggas 500 gr. färsk strömming eller väl utwattnad salt strömming, några pepparkorn, en lök och, om strömmingen är färsk, litet salt. Då fisken och potäterna äro kokta iwispas litet hwetemjöl eller skrädt kornmjöl, så att foppan blir sminnig. Litet persilja ger god smak åt foppan och är lätt att odla i trädgården.

Strömmingslåda. 400 gr. väl urwattnad strömming skifwes, 600 gr. kokta kalla potäter skalas och skäras i skifwor. I en blecklåda eller ett stenfat radas ett hwarf potatis-skifwor, derpå ett hwarf strömming, litet finskuren lök, sedan åter potatis och strömming, tills lådan är full; öfwerst bör alltid wara ett hwarf potatis. Sedan wispar man 1 ägg, 3 koppar mjölk och litet hwetemjöl tillsammans och håller det i lådan. Lådan ställes i ugnen att gräddas tills den blir ljusbrun. Om man kan bestå litet smör eller några skifwor fläsk dertill, blir denna rätt ännu wälsmakligare.

Rökt strömming. Färsk strömming eller mufkor, som legat ett par dagar i salt, läggas på ett halftret. Ute på gården ställer man en trefot, lägger halftret på trefoten och gör derunder en swag eld, som man betäcker med färsk enris. När fisken är brun på ena sidan, wänder man den. Då äfwen den andra sidan är brun, tager man bort enriset, så att lågan eller glöden kommer åt strömmingen tills den blir fullstekt.

Rålrötter och Roswor.

Låda. Två kålrötter skalas, kokas tills de blifwa mjuka, och stötas sönder med en potatisstöt. Litet smör eller släskflott, salt och litet finsött ingefära blandas uti, mosen lägges i en blecklåda eller ett stenfat och gräddas i ugn tills den blir ljusbrun.

Kokta kålrötter. Kålrötter skalas och skäras i bitar, kokas tills de bli väl mjuka och ätas med saltkött eller strömming.

Brynta kålrötter. Kokta kålrötsbitar läggas i en gryta med litet släskflott eller smör samt en tesked sirap och brynas en stund.

Af roswor kan man laga samma rätter som af kålrötter.

Stufning. En god stufning kan man koka af kålrötter eller roswor eller potatis med salt nötkött, salt eller färskt fårkött. Då rötterna och köttet äro mjuka, reder man af spadet med litet hwetemjöl eller rågmjöl och låter det koka ännu en kwart timme.

Röttlåda.

När man har öfwerblifna kalla kokta potäter, kan man laga en god låda, om man hackar dem i små bitar, hackar dertill koft salt kött eller färskt kött och litet salt eller rött släsk. Blandar köttet med potäterna, lägger dem i ett stenfat och håller öfwer dem en blandning af 3 koppar mjölk, 1 ägg och litet hwetemjöl. Fatet ställes i ugnen att gräddas tills äggblandningen stannat och ytan är ljusbrun.

Ärter.

Alla ärträtter måste koka minst 3 timmar för att vara hälsofamma och wälsmakliga. Äldre ärter eller sådana sorter, som äro hårdkokta, böra läggas i kallt watten redan dagen förut.

Ärtsoppa. Ärtsoppa kan kokas på färskt kött, salt kött eller köttben. Men spadet får ej vara alltför salt, ty då bli ärterna ej mjuka. Då man kokar soppa, är bäst att taga drygt med watten, så att spadet småningom kokar in, men måste man späda på, är det alltid bäst att späda med hett watten.

Till soppa för 3 personer tager man 3 liter watten, $\frac{1}{2}$ kilo kött eller fläsk eller några köttben, 2 koppar ärter.

Ärtstufning. Två koppar ärter kokas i 1 liter watten tills de blifwa mjuka. Spädas med kokande watten om det behöfs. När ärterna äro mjuka, smältes litet fläskflott i en panna, dit iröres en matsked hwetemjöl eller rågmjöl och detta blandas i ärtstufningen, som ännu får koka en kwart timme.

Benjoppa.

Några ben af färskt kött, salt kött eller fläsk klyfwas och läggas att koka i kallt watten med en kopp hafregryn. Då soppan kokat två timmar, så att grynen äro mjuka och soppan simmig, iläggas skalade och wälskölda potäter och en kålrot, skuren i tärningar.

Blåbärsjoppa.

Färska eller torfade blåbär läggas i kokande watten och få koka tills de blifwa väl urkokta. Då iläggas litet sirap eller socker. Till $1\frac{1}{2}$ liter soppa tages 3 matskedar potatismjöl som blandas i kallt watten och slås i soppan, som får koka ännu några minuter.

Om frukt.

Af lingon, hallon, krusbär, winbär och äppel kan äfwen kokas soppa på samma sätt. Frukt är en mycket hälsofam föda. Då Gud låtit en sådan rikedom af bär wäxa i våra skogar, borde wi taga wara på dem. Under som-

maren kan man äta bären ofokade om man vill. Till vintern kan man torka blåbär på papper i solskenet eller i swag ugnswärme. Hallon kunna också torkas. Lingon kokar man i helt litet watten tills bären se klara ut och förwarar dem i wälstuckade trädfärl med lock på. Äppel skalas och torkas i swag ugnswärme eller kokas till mos med lingon och förwaras i stenkrufor.

Då man förkyt sig är det ett godt läkemedel att koka te på torfade hallon eller swarta winbär. När man druckit ett par koppar, lägger man sig till sängs och täcker wäl in sig.

Öloft.

1 $\frac{1}{2}$ liter mjölk kokas i en gryta. I en annan gryta kokas $\frac{1}{2}$ liter swagdricka. Då mjölken kokar, slår man det kokande drickat uti och öloften är färdig.

Mången gång under kalla vinterastnar eller regniga höstastnar, då mannen kommer från utarbetet trött och frusen, tittar han efter brännwinsflaskan för att taga ett glas att värma sig med. Eller också får hustrun som kommer från ladugården lust på en kopp kaffe. Men brännwinet är ett gift som gjort mången hederlig karl till drinkare och kaffet är en dyr vara, ty både kaffet och sockret hemtas från utlandet och kosta därför mycket pengar. Desutom är det för hälsan skadligt att dricka mera än 2 koppar kaffe om dagen. Hälsofammare och billigare är det att koka en gryta öloft till kwällen för att värma upp husfolket.

Ölsupa

är också en god och värmande soppa. 1 $\frac{1}{2}$ liter swagdricka kokas med litet sirap. Sedan blandar man 3 matskedar hwetemjöl i $\frac{1}{2}$ liter kall mjölk och då drickat kokar slår man mjölblandningen uti och låter soppan koka ännu 10 minuter under det man wäl wispar den.

Fisk

är en god mat. De som bo nära en sjö böra ej försumma att skaffa färsk fisk och att salta sådan till wintern. Fisken kan kokas till soppa med potatis. Så kan man koka fisk i litet watten och salt och koka sås af fiskepudet jemte litet smör och hwetemjöl. Den som har trädgård kan lägga persilja och dill eller gräslök i såsen till aborre, mört och mujkor eller strömming, pepparrot till gädda. Annars kan man också koka hårdkokta ägg, skala dem och hacka dem fina att blanda i såsen. Om man ej har någonting af allt detta, går det an att hacka sin wanlig rödlök och lägga i såsen.

Lutfisk.

Torr-fisk (gräsfidor), som man får köpa hos handelsmannen, lägges i en så i kallt sjöwatten eller åwatten till 4 eller 5 dagar och wattnet måste bytas om hwarje dag. Sedan slår man bort wattnet. Derpå lägger man fingertjockt lager god björkaska, från hwilken kolen blifwit bortfiktade, i botten af sän. Ett hwarf fisk lägges derpå. På fisken strös så mycket kalk, att det ser ut som rimfrost, sedan åter aska, fisk och kalk. Till sist slås så mycket kallt sjöwatten, att det står öfwer fisken. Den får stå 8 dagar. Derefter sköljer man fisken, håller bort luten och lägger fisken i rent kallt watten med 2 näfwar kalk. Der får den stå 2 dygn. Derpå lägger man fisken i rent kallt watten som man byter om alla dagar. Efter 8 dagar är fisken färdig.

Lutfisken kokas i kokande watten. Ätes med potäter och sås, tillagad af mjölk, litet smör och hwetemjöl.

Balt.

3 koppar blod blandas med 2 koppar swagdricka, 3 sledar flott och 3 koppar groft rågmjöl. Gräddas i blecklåda eller stenfat i ugn ungefär en timme.

Denna samma blandning kan slås i grofwa wälren-
gjorda oxtarmar till korf. Smeten får wara mera lös, att
mjölet har rum att swälla. Gräddas i bakugn.

Baltbröd.

Man knådar en deg af $\frac{1}{2}$ liter blod, $\frac{1}{2}$ liter swagdricka,
1 kilo rågmjöl, $\frac{1}{4}$ kilo sfrädt korn- eller hafremjöl, 4 skedar
släskflott och 2 skedar god jäst. Man kan också lägga fin-
skuren lök och finstött peppar i degen, om man will. Då
degen är wäl jäst, bakar man deraf mera tunna hålkakor
och gräddar dem som bröd i ugnen. Kakorna torkas sedan
på brödspett i taket som hålbred och kunna sparas länge.
En god mat blir det af dessa bröd. Man bryter kakan i
bitar, lägger dem i kallt watten och låter dem koka tills de
bli mjuka. Sedan äter man dem med mjölkfås eller med
lingonmos, i hwilken man blandat litet sirap.

Kål.

Kålsoppa. $\frac{1}{2}$ kilo färskt eller lindrigt saltadt nöts-
kött eller släsk, eller halsen af ett får eller en kalf kokas i 3
liter watten i 2 timmar. Sedan skäres ett kålhufwud (eller
ett halft, om det är stort) i strimlor och lägges i soppan,
som ännu får koka en timme.

Mjölkfåll. En god soppa får man af kål afwen
utan kött. Man kokar kålen i kokande watten och litet smör
och när kålen är mjuk, reder man af soppan med litet mjölk
och hwetemjöl. På samma sätt lagar man kålstufning, men
då har man kortare spad och litet mera mjöl. Den som
har råd, lägger litet socker i stufningen.

Nässelkål. Helt spåda näsflor, som sticka fram om
wären, kunna kokas till soppa. Man rensar näsflorna från gräs
och rost, sköljer dem wäl och lägger dem i kokande watten att koka
tills de bli mjuka, då silar man bort wattnet och hackar
näsflorna mycket fina. Näsflorna läggas sedan i kötsoppa

att koka ännu $\frac{3}{4}$ timme. Eller om man ej har kött, kan man koka soppa af två skedar hafregryn och 3 liter watten. När grynerna äro alldeles utkokta, silar man bort dem och lägger näsflorna i hafrespadet jemte litet salt och socker att koka ännu $\frac{3}{4}$ timme.

Fullwuxna näsflor kunna torfas för wintern. Då de användas, kokas de mjuka i litet watten med litet salt och smör.

Bakning.

Innan man börjar en bakning skall mjölet ha stått inne i varmt rum. Mjölkken eller watten skall också vara uppvärmdt. Deghyttan och bakbordet, bakbräden renskurade.

Groft surt rågbröd. Tag en liter kokande och 1 liter kallt watten samt $2\frac{1}{4}$ kilo rågmjöl och två skedblad salt samt en matsked kummin. Här af får du deg till en liten bakning, som kan gräddas fast i hållugnen. Blanda först wäl i deghyttan watten och $\frac{3}{4}$ kilo mjöl, sätt härtill ett stycke surdeg så stort som ett hönsägg och ställ kärlet på ett varmt ställe (om sommaren till 20, om wintern till 40 timmar) på det degen må bli wäl sur. Tag $\frac{1}{4}$ kilo mjöl och litet i watten uppblandad jäst och knåda detta i degen. Derefter skall denna få stå och jäsa. Blanda sedan i saltet och krydderna samt återstoden af mjölet. Ställ ännu en gång hyttan på varmt ställe för någon timme. När degen är wäl jäst, slår du den på bordet och bakar deraf kakor eller bullar. Har du en stor ugn, gör du degen större och räknar ut att du af hwarje slag tager lika många gånger mera.

Jästbröd. Till 1 liter mjölk eller watten brukar man taga 1 deciliter jäst. Jästen jäses upp med litet varm mjölk och mjöl. Degen göres af 1 liter watten eller mjölk, en matsked salt, 1 kilo siktadt rågmjöl och $\frac{1}{4}$ kilo skrädt fornmjöl eller hemhvetemjöl. Då degen jäst, bakas runda bullar, ej alltför tjocka, krusas nått och ställes att jäsa. Då

bröden äro väl jästa, naggas de med en grof wispelstjelm och gräddas ungefär en half timme i bakugn.

Hwetebröd. En matsked jäst blandas med 2 skedar mjölk och litet hwetemjöl och ställes att jäsa på ett varmt ställe. Då jästen jäst upp, blandar man en half liter mjölk med en sked socker, en tesked salt, några kardemummor och 2 matskedar smör, samt ungefär $\frac{3}{4}$ kilogram hwetemjöl, jästen iläggas och degen knådas mycket väl. Man täcker öfwer degen med en ren handduk och ställer den på ett varmt ställe att jäsa. Då degen jäst, bakar man aflånga eller runda bullar och lägger dem på spjell, smorda med litet smör, att jäsa. Då bröden äro jästa, gräddas de i ugn 20 eller 30 minuter.

Slakt.

Dagen förrän man börjar med slakt måste man se efter att man har rena säar, baljor, byttor, fat och en stadig wispel att wispa blod med. Ren halm, att lägga köttet på, kalk och sågspån till att rengöra tarmar och magskinn, samt salt. Då blodet tappas af slaktkräket, bör man lägga litet salt uti kärlet och wispa oafbrutet tills blodet är kallt, annars klimpar den sig. Insworna (hjerta, lefwer, lunga, njurar) läggas genast i kallt watten, der de få stå ett dygn, men watten ombytes ett par gånger. Tarmarna wändas afwiga, tömmas och sköljas väl. De rengöras bäst med sågspån och halm och — om det finnes — snö. De läggas sedan i kallt watten, som ombytes hwarje dag. Till sist läggas de ännu i blöt i swagdricka, som tager ut den obehagliga lukten.

Magens olika delar (wämnen, lungshufwan, blad-magen och löpmagen) tömmas och beströs med litet kalk, så länge de ännu äro warma, wiskas ihop och få ligga en stund. Sedan sköljas de väl i många watten, gnidas med halm. Då de äro fullkomligt rena, läggas de till några dagar i kallt watten, som ombytes hwarje dag. Sedan kokas de mjuka och skäras i bitar, saltas med fint salt i en bytta.

De största tarmarna tagas till korf. De sämre tarmarna och den sämre talgen till tvålv. Af blodet gör man korf, palt eller paltbröd. Beswern användes till korf, då man blandar den med korngryn, salt, mjölk och sirap. Beswern hackas fin. Af lungan kan man koka lungmos. Njurarna kan man koka med litet salt och watten. Af magen kokas slarffhylla med kålrötter.

Af fötterna kokas klöf-fett-olja, hwarmed man kan smörja spinnrockar, tröga lås, och gnida in händerna, då de om wintern af kölden äro spruckna. Af kohåret kan man spinna garn till mattor och hästtäckan. Af huden får man läder. Man kan också koka lungan, hjertat, njurarna, hufwudet och de sämsta bitarna af slakfidan samt den rena talgen. Då de äro mjuka, hackas allt fint, köttet skrapas af hufwudet och hackas med och allt saltas ned med fint salt i en hytta. Ätes med potäter då man för hwarje gång värmer upp af det hackade köttet och fettet i en panna.

Köttet är hälsofammast då det är färskt och osaltadt. Derför är det bra att slakta så sent på hösten, att köttet fryser. Men kan man ej hålla köttet färskt, måste det saltas med mycket salt och läggas ett rent trädbotten öfwer samt stenar till tyngd.

Twälkföning.

60 liter aska och 20 liter kalk kokas under 2 timmar med 60 liter watten. Satsen skall derefter stå öfwer natten. Följande dag affsiljes den klara luten, hwilken då bör vara så stark, att ett friskt ägg, som alldeles sjunker i watten, flyter deri, och sättas i grytan att koka tillsammans med flott efter följande beräkning: till hwarje kilo flott tages 8 liter lut. Satsen får nu under jemn omrörning koka 6 timmar, då den bör vara ganska tjock, hwarefter salt, $\frac{1}{4}$ liter på hwarje kilo flott, isättes och alltsammans får åter koka 1 timme. Är massan grynnig, så är luten för stark, och bör då påspädas med watten samt derefter koka en stund.

Är den jemu, öses den upp och får stå till andra dagen, då tvålen kan skäras. Den lut som är kvar kan användas till såpa. Luten sättes åter i grytan tillika med några liter ny stark lut samt ben och släfsvälar och får koka 6 timmar, hwarefter den silas upp och uppblandas med watten tills såpan blir lagom tjock.

I fall du bor nära till apoteket eller landthandlaren, kan du kanske få köpa lutsten och då går det ännu lättare att koka tvål. Till 5 kilo ben och flott tages $\frac{1}{2}$ kilo lutsten och 12 liter watten. Detta får koka 3 timmar tills blandningen är tjock och synes slät. Derefter isättes 1 kwarter salt.

Twätt.

Af stonen före twätten böra kläderna läggas i kallt watten i blöt. Följande morgon twättas de på wanligt sätt och gnuggas i tre hwarf, hwarefter de läggas i luten att koka 1 timme under omrörning. Derefter sköljas de wäl samt hängas att torka. Det gamla sättet att klappa kläderna bör undwiskas emedan de slitas deraf.

Ett annat enklare sätt att twätta är följande:

I 60 liter kokande watten wispas 250 gram såpa, derpå tillsättes 2 skedblad terpentin och 4 skedblad ammoniak, som wäl omröres. Kläderna nedläggas i en så och det warma såpwattnet påhålles. Derefter täcker man wäl öfwer sån och kläderna få stå deri till andra dagen, då de upptagas samt behöfwa endast gnuggas en gång. De läggas sedan i lut att koka 1 timme och sköljas derefter.

Fattigt folk äro wana att lefwa på bara bröd, potatis, strömming, swagdricka och om sommaren mjölk. Dessutom drickes nu redan i hwarje koja kaffe alla dagar.

En omwexlande föda är dock hälsofammare. Den som har jord bör lemna ett par tegar till ärter, ett hörn till

roswor och kålrötter, ett stycke till kålland och en trädgård för äppelträd, härbuskar och rabarber.ungen må tro att det blir någon dyr föda. Litet besvär kostar det nog.

Der det fins 2 eller flera kor bör man se till att de bära sådana tider, att hushållet har mjölk hela året om. Aldrig bör man hålla dåliga kor som mjölka litet och stå länge i sin. Man skall slakta eller sälja bort de dåliga, så länge tills man får en god ko. Denna skall sedan födas väl, skötas omsorgsfullt och till den bör skaffas ett varmt, snyggt fähus med fönster, så trifs den.

Det smakar bra att dricka en kopp kaffe om morgonen då man stiger tidigt upp; men hwad man dricker utöfwer 2 koppar om dagen, är slöseri och ohälsosamt.

Det är bättre att äta gröt och wälling, koft mjölk, öloft, bär och äppel.

Då man har kött, skall man ej slösa med det, utan ställa så till, att man äter litet hwarje dag, så räcker det längre.

En god husmoder lagar omsorgsfullt sin mat, ser efter att intet möglar, furnar eller far illa. Tager wara på alla smulor, kalla potåter, brödkanter och rester. I ett ordentligt hus fins aldrig widbränd gröt, halffsur mjölk, halfgräddadt bröd, dåligt smör.

Det kostar mycken möda, omsorg, tålmod, sparsamhet, omtanke och skicklighet att sköta ett hushåll, men med god wilja går det.

Hwarje moder borde se till, att hennes dotter hemma eller borta får lära sig att sköta ett hushåll.



