

34667

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

F I N L A N D

Österbotten, Karleby

1987-11-16

H U K K A N E N, Ester, 1987

Svar på ULMA:s frågelista M 81

Matlagning

20 bl 4:o

34667

Laga mat. 1

De många olika orden för matlagning känner jag ej till. Helt enkelt taltade vi om att laga mat, koka tills nånting "tög" färdig kokad. Efteråt sade man att det färsst och "tjickna" antagligen "tjockna" om nånting svar till exempel för stunn. "Sovel" det var sånt man lade överst på en smörgås o.s.v.

2. De gamla sade ofta. I dag behövs ej smör på bröd, då vi har så bra sovel. Vad slags sovel det var kan jag ej säga. Antagligen nåslags kött eller fisk. Alla åt samma mat, föräldrar barn, piger och drängar hos oss. Själlan åt man till exempel risgrymsgröd, utom vid jul och högtidligare tillfällen. Man kokade korngrymsgröt och havregrymsgröt av den egna skörden. Korngrynen gick för sig, men havregrynen var full med sädor. Man fick spatta, och spatta och baskit smakade det. Bugari och kornvår var antagligen våra korngryn och havregryn som lagades vid kvarnen i grannkommunen Kronoby.

Tovshaffri kallades den okokade maten, som man ofta åt till exempel som mellanmål. Vid utarbets tiderna på åker och äng äts det mellanmål. Man kallade det för lissmiddag beten middag alltså. Lissmiddagen intogs vid vackert väder på en dikesren, eller så satt man i en lada om ej vädet var det bästa. Det smakade gott efter det tunga arbetet. På min uppväxt tid fanns ju ej såna maskiner som nu. En människa sköter ett sånt arbete som för 8-10 måste göra för hand. Något särskilt salt mat äts ej på kvällen, högst en smörgås med mjölk. Ordet koka användes vid all slags kok. Koka över sades om till exempel nänting kokade för hårt. Mjölk ville ofta koka över. Sjuda sades då nänting kokade sakta och på liten låga. Rayora potatis talades det om, då man stekte överlämnade rester av potatis. Helt lätt stekta med lök och smör. Det var gott. Embart lökskivor brynsas vi ofta ännu. De äts med smörgås. Gatt!!

Kaka rovor 3

Av matrovor kokades ofta rovrätting
Man kokade rovorna mjuka, och stampade
dem liksom potatismos. Vattnet som rovorna
kokat i lades tillbaka i grytan. Sen skulle
det vara en stor kliché smör i vällingen
Vi barn tyckte det var gott. Även rovor och
potatisbitar kokades mjuka, som sedan arred-
des med vetemjöl och mjölk. Salt och smör
till sattes. Även det smakade bra. Sjuda
tror jag betydde att det kokade sakta och
jämnt, men sjuda användes ofta i dag-
ligt tal. Det kunde även sägas puttra
smått. Kokade man till exempel fruktsoppa
saftsoppa eller dylikt, så arredde man koket
med potatismjöl blandat i kallt vatten.

Stekt potatis, oskalade lades ofta i den
heta bakugnen. Där fick de sedan hållas
tills de blevo färdiga. De liksom torrkade ut
Gott även att äta med smör, bröd och mjölk
Rovor äts för det mesta okokade savade

4 Steka på kakter.

Fisk stektes ofta på kakter i kakelugnen eller vedspisen. Efter eldningen kom det ju glöd. På glöden kakades alla slags fisk i strömming, sik, abborre och även smör. Irgenting motsvarar glödsteckt fisk. Det ej om det förekommer mera så ofta. Alla ha ju nu elspis. Även jag har elspis, men även vedspis kakelugn och bastugn. Dem skall jag ha så länge jag lever. Cart tar man vägen om elektrisk plötsligt far. Då står man där handfallen! Nu har folk här köjat på nytt mura vedspisar liksom förr. Förr då man kokade gröt och välling på skummjöl ville det ofta bli verbränd = vidbränt! O vilket arbete att få gytan ren. Man använde grytskrapa att få gytan ren tills nästa kok. Att något annat ord än verbränd minns jag ej om mat. Men kaffe, om det var smaklöst, kallades för skvallbadä o trastpiss.

Sötningemedel 5.

Hade man ej socker som det ofta var brist på, så användes sakarin. På grund av krig så var det ofta brist på socker. Och krig hade vi ju ofta. Efter krigens räckte det många år innan allt började fungera normalt igen.

Salt var salt, ingenting arnat. I mitt barndoms hem användes alltid grovsalt. Skulle man ha den finare så hade vi en grov urholkad träkär. Med en arsläng, ganska stor sten krossades saltet till den blev lagom fin. På samma sätt krossades pepparn. Det kallades att stamp salt och peppar. I bland kunde det hända att man saltade nånting för mycket. Gort var gort. Men om det var för litet gick det ju att öka på. På min uppväxt tid var det vår mormor som för det mesta kokade maten. Hon var en bra kok. Och gott bröd bakade hon även. Bakugnens som var murad av tegel, kunde rymma 15-20 bröd i gången vid varje bak. Ofta fick man kaka. Men vi var ju som jag sen berättade en stor familj.

Redskap för matlagning 6.

Vid matlagning i vedspis användes för det mesta järngryta, eller trefoting. Även den liksom en liten gryta men med tre fötter. Kottlar hade vi ej. Skulle nånting stekas i panna användes brandjärn ovanför elden. Brandjärnet hade även tre fötter, antagligen pannfot. Vid kok i spisen hängde gytan på käkstandare som gick att svänga eller ställas högre och lägre, beroende hur stor gytan var. Grytorna var av olika storlek. Då grytorna lyftes av elden placerades de på grytställa som var av risholkt eller träklabb. grytställen fanns för mindre och större grytor. Kråkla och vispel användes vid kok av gröt och välling. Kråkla gjordes av en kvistig ungtall. Vispel som användes i mitt barndom hem gjordes av ung björkris. Man tog barken av riset, då de hade mössorin på vären. Då man hade lagom många kvistar bands de ihop med en sniden vidja även av björk.

Slev talar vi ännu om, och har gjort det så länge jag minner. Ösa talas om i grannkommunen, men ej i Karleby mejden. Potatisstampa kallas en sån grej som man mosar sönder potatis med. Numera användes stamp av metall eller av grovt jäntärd. Men ännu användes och förekommer trästampa på många ställen. Eftersom far köpte vårt gamla hem (med löst och fast) som de för sade, så fanns här allt gammalt. Ja, det var för man säga antikt. Hur gammal stugan var kan jag ej säga, men sädesbodarna som var två st. hade året ut inristat 1799. Här fanns träkaggar i flertal som man tog med till ången. I dem hade man hemlagad dricka. Före höbärgningen skulle dricka kokas och lagas i en stor tunna. Uppåts fanns en öppning där man slog den färdiga drickan in. Nertills i tunnan var en kran som öppnades då kaggarna fylldes. Drickan skulle stå under hela höbärgningstiden. Tog drickan slut, fick man använda vatten och mjölk

Även svarvade träfat gjanns i olika storlekar och förstås smörkärnan av trä. Kärnan var hög och smal. Tyrilä tyrilm var även av trä, med lång skaft och en cylinder formad trä klump i ändan. Träklumpen hade flera hål borrade i. Därifrån kom grädden purrande som skulle bli till smör. Grädden skulle vara lagom sur, och lagom ljum. Sannars var det svårt att åstadkomma smör. Alla kunde ej kärna. Det skulle hållas en bestämd takt. Självt hade jag som ung svårt att lära mig hantera tyrilä på rätt sätt. Då kom mor och mormor till hjälp. De båda var tusenkonstnärer på alla sätt. Tänk, vad de gamla kunde åstadkomma. Lur lärde de sig allt. Min mamma hade gått några veckor i skolan, men hon skrev fint. Stilen var ej så bra. Men det hon berättade om, alltså innehållit var nånting som eftervärlden ännu läser gärna. Vår farmor kunde varken skriva eller läsa. Farfar skrev fint, trots att han ej en dag gått i skolan.

Då farfar reste till Amerika, som jag tidigare nämnde om, så breven som han skrev till farorna förstod hon ej ett ord av. Hon måste då gå till prästgården, som var här i närheten, så prästen skulle läsa och skriva för henne. Prästen som hette K. A. Finelius hade tjänst här på kaplansgården i 40 år. På den tiden var det sed att prästerna fick suppa sig fulla, det var ingen skam. På söndagarna höll de moralpredikningar för församlingarna, ja, så var det för i tiden. En dag då farmor gick till Finelius låg han i fyllan på gården i gröngräset. Så började han dikta "Seltisbock mor, sätter i solen, på stolen". Så han var även "poet". Och i fyllan tycks det rimma bättre. Finelius måste avgå, antagligen till följd av ålderdom. Då grät han. Finelius avled 19. 12. 1894. Numera super ej prästerna, åtminstone här i Finland. Om de skulle göra det, så då kommer sparken genast. Bora att tiderna förändrats på det sättet våldsmisstone.

Villa skola
 och Brink
 kopellångård
 sym från mitt
 förtur.

Lar aldrig hört om sånt som råa och halvraa rätter, ej heller om bänk välling. Gröt kokades på många sätt. Mest äts, och ätes ännu med smöröga. Skeden med gröt doppas i smöröga. Gröten doppades även för i mjölk som var sötad. Mest kokades rågmjölts gröt med lingon, eller vanlig korn och rågmjölts gröt. Även motti kokades för ofta. Tro att ingen mera bakar den. Recept på motti.

3 dl vatten $1\frac{1}{2}$ Terked salt. 9 dl kornmjöl
Koka upp vatten o salt. Ställ till allt kornmjöl på en gång och rör stadigt med en träsked eller kråkla hela tiden. Serveras med mjölk och lingonsylt. Motti kallas även för pepå här i trakterna. Vi åt motti där hemma med smör. Det var nam, nam för oss barn. Palt eller kams bakades ofta i väit hem. Efter som vi slaktade oftast där hemma så togs allt till vara.

Palt kams

11

Ramsbröd eller paltbröd hur man kallade det bestod enbart av blod som togs tillvara av de slaktade djuren, kor, får, kalvar och seir. Då djuren slaktades, tog man ett kär, ganska stort. Salt lades färdigt i. Blodet skulle röras hårt, så att den ej stelnade. Sen när det leakades, hos oss alltid till kakor med hål i mitten, så man kunde hänga kakorna till tork på spett, så användes för det mesta kornmjöl, men ibland även rågmjöl, eller blandat hur som helst. Sen när bröden torkat när dag, började man koka av den. Det skulle vara fläsk bitar, fet fläsk; kamssteken som det alltid kallades. Ibland lade vi uppkakta kalla potatisar även i kamssteken. Det passade även bra. Blodplättar tyckte ingen om, så det gjorde vi ej. De skulle ju stekas i panna på eld. Självräta jag aldrig blodplättar, men kamsstek det är gott. Härkkuna säger vi då det är riktigt gott.

Mamma var slaktare. 12

Alltid då något djur skulle slaktas var det mor som gjorde det. Pappa han fick ej ens livet, av den fluga. Även åt gramma slaktade mor. Stora kalvar, kalvar och får. På min lott föll det att racka hönsen, och avliva kattungar. Och visst var jag med mor alltid vid slakt. Jag måste ju röra i blodet, och hjälpa mamma att sara djuren. På skinnnet fick man ej göra hål med kniven. Då sjönk priset. Skinnen skulle säljas till en affär. Det synades nog, om något hål skulle hittas i skinnnet. Det var bra, att hålla tungan rätt i mun, så ej skinnnet skulle gå förlorat.

Av de slaktade djuren såldes en del av köttet, men mycket gick även åt till egna huskället.

Många munnar skulle mättas, och så skulle vi mor dela med sig, åt de sanna, obesultna lottade. Hur ofta får vi ej ännu höra. Skulle mor Maria ej ha funnits, hade vi dått av svält. Mor, med sin litenhet, 165 cm, var givmild modig och stark

Pannkaka gordes hos oss endast då någon ko hade kalvat. Av råmjölken som blev utblandad med vanlig mjölk för att ej bli för stark, gordes en smet med vetemjöl och salt, ingenting annat. Stora bakugnen eldades, och dit lades så kallade långpannor ifyllda med smeten. Långpannor var stora plåtpannor med uppvikna kanter. Något annat slag av pannkakor kände vi ej till på den tiden. Även kalvans gordes av råmjölk. På samma sätt gräddades de i ugnen. Men nu var det renbart råmjölk med litet salt och socker som stelnade i ugnen i stora lerfat. När det äts, kunde man strö litet kamel och socker ännu på. Ja, den tiden är förbi för länge tillbaka. Och int vet jag om man önskar det heller. Nu rar det bara att sitta och minnas hur det var förr då föräldrarna och syskonen levde. Två systor lever ännu. De andra är borta.

Socher kunde
strös ännu på
om man ville
ha rätt.

Soppa 14

I sydostuleatten kokas det ännu klämsoppa. Har aldrig ätit sådan mat, och vet ej hur det kokas, eller hur det smakar. Men varje sommar får turister till Stunders i Polv. Där finns allt gammalt, stugor, bodar, uthus av alla slag från för i världen som vi säger. Klämsoppa skall alla äta där. Ingredienserna känner jag ej så många till. Men de som ätit där, sade att soppan som innehöll bland annat potatis, kött och kläms och mycket annat smakade bra. Vid vackert väder äts det ute vid långa dukade bord. Supanmat har jag hört talas om, men vet ej vad det är. På tiden i Nellim Lappland kokade jag ofta en kok, som bestod av renkött potatis och korngryn. Arbetarna tyckte det smakade bra tillsammans med smörgås och något pålägg. Dricka eller kalja på finska hade vi alltid på bordet. Myöki fanns ju ej att få på alla de år vi var där. Kriget kom och gjorde slut på allt. Till och med på matkåket.

Om kärskörden var god, till exempel Lingon, så
 censades de med Kastkvarn som man censade
 säden med i rian efter slagtröskning. Även vid
 stark bläst kunde man stå på en ställning och
 låta vinden föra bort blad och annat skräp.
 Man hade ett stort härl eller ett lakan under.
 Ur ett ämbar spilldes sen löären flere gånger.
 Och jag måste säga att lingonen blev ändå ofria.
 Till tvänter stampades de i stora säar och så låt
 man dem frysa. Efter hand man behövde
 bären hackades de loss med något varst före-
 mål. I våra trakter gjorde alla på samma sätt.
 Ärtor odlades i mindre skala. I ett trädgårdskend
 t.ex. Man kokade ärtskidor i salt vatten och åt
 dem på många olika sätt. Ofta drog man dem
 mellan tänderna, eller åt dem okokade. Däru
 i synnerhet tyckte om okokade ärtskidor.
 Kål kokades ofta som kälsoppa. Kått, kål, potatis
 morötter, lök och peppar, som smaksattes med salt.
 Man kunde äta flera tallrikar kälsoppa, men blev
 aldrig mätt av den kåken.

Ett stort kålhuvid kokades även halvmyktt
 Av malet kött gorden en fjärs. Man lindade fjäsen
 in i ett stort kålblad. Band med sytsåd fast
 rullan och stekte i smör dem till vackert bruna
 En omtyckt rätt ännu i våra dagar. Har som
 bäst färska kåldolmar i kylskåpet och måste
 genast gå och värma dem. Jag blev hungrig
 (medhus. (Kom, Agneta så skall vi äta dem till-
 sammans) Har även annat gott i kylskåpet.
 Men något sött rankas hat ej, jag har för högt
 socker. I bland blir man så smal så man
 kan ej hålla sig i stys. Men det får jag nu
 allting sockerfritt ett kåpos. En sockerbit med
 kaffet skulle smaka, men nej, endast sakarin
 får jag använda. Hu!!! Rovor stektes ofta
 i pannor, och sarade rovor var även gott. Rovor
 stektes i smör, skivade i tunna flisor, och saltades
 samt äts med smörgås och mjölk. Rovor stektes
 även oskalade i ugn eller i bland glöden i spisen
 De äts på samma sätt som potatis stekta i
 ugnen, med salt och smör

Sylta vid slakt, 17

Vid slakt togs allting tillvara. År innätvorna
gordes syltor. Man tömde wommen magen
och bladbocken som den kallades. Wommen
vändes, tvättades i många vatten, skurades
med borste, och sköldes igen på nytt. Hjärtat
levern, och njurarna tvättades och skars i bitar.
Sen kokades alltsammans i en stor, stor gryta.
Man fick koka i flera timmar innan bältet var
tög som man såde. Wommen skars i små
fyrkantiga bitar, hjärtat, levern och njurarna
hur som helst. Men inga stora bitar. Laget skulle
vara mycket salt. När det sedan stod i stora toa-
kärlet var det färdigt att ätas. O vad det smakade.
Jongen mer gör syltor. Det är för mycket arbete
med dem. Hos oss gjorde mor och manna
dem jämt vid slakt. För 40-50 år tillbaka
kunde man ännu gå köpa syltor på torget i stan.
Men ej mera. Vår mamma sålde även syltor då
de lagades. En maträtt som många äldre i
våra dagar saknar, är just syltor.

Själv har jag ej behövt äta barkbröd, ty vi hade alltid säd på lager i våra bodar. Men min arvidne man Lauri som var från Koolax Idensalmi, kunde berätta hur det kändes att äta barkbröd. Lauris mamma var hemma från en av de största bondgårdarna i trakten. Men då hon gifte sig fick hon endast en ko till utlösning. Det var ofta frostnätter i de trakter där de bodde. I hemmet hade de en gris och hon som hon fick med sig. Då mjöl ej gick att köpas för pengar och bröd skulle bakas, var det ett grepp till barken. Lauri som var äldst av pojkarne skulle hämta barken från skogen. Man skrapade först översta barken bort från en tall, sen skulle den vita som var närmast stammen skrapas lös. Barken skulle torkas, stampas och sen skulle den malas vid kvarnen. Men fin blev den ej. Fast man hade några nävar mjöl att blanda i degen, så höll den ej ihop. På ödet föll sönder. Lauri berättade att det var jämt blod i avföringen. De vassa barkbitarna ser tarmarna sönder

Åren var ungefär 1914-1915 då Lauri gick i skolan

Barkbrödstider 19

En gång lagade Lauris mamma honom till morbrodern för att fråga, om han skulle i sin övertygelse litet mjöl att blanda i barkbrödet. Men nej, det gjorde han ej. Då viskade mormodern: "Vänta tills husbonden far ut så skall du få mjöl i en liten påse". Och så gjorde han. Rädde var de ledda två. Men lyckligt kom han hem med skatten. Morbrodern hade gömt säd och mjöl i skogen. Men han var sniken, rik och elak. Lauri berättade hur han i skolan såg på då bondbarnen äta sina smörgåsar, som var bakat av äkta mjöl. Det vattnades i munnen. En av de rika bondflickorna märkte det, och så gav hon ibland av sina smörgåsar åt Lauri. Det glömde han aldrig. Men aldrig glömde han heller morbroders härdhet, och de sjuka tarmarna som var sänderivna av det hårda barket. Även andra i Savolax fick äta barkbröd den tiden. — Under den svåra hungersdådet 1867 som jag en gång nämde om, malades senlar, halm och sävrot samt många andra surrogat som bakades till bröd, men bark höjde jag ej om att det nämndes. Kanske det förekom även

Året, det värsta
var 1867

Har ej kunnat svara på allt. De flesta benämningarna är alldeles främmande här i våra trakter. De är förstås dialektord. Karleley o Nederveitäl talar samma dialekt, men får man litet mera söderut så förstår man ingenting av vad de säger. Alla måste ju i skolan skriva och tala högsvenska men i hemknutarna talar man dialekt sinsemellan. Talar man högsvenska så får man höra att man är högmodig och låtsas vara "fin".

Många varma o hjärtliga hälsningar främst till Agneta, men även till er alla andra

Vet att jag skrivit många fel och stavat orätt men både huvudet och handen är trött, sjukdomen MS arbetar i hela kroppen.

Ha det så bra! Ester Hukkanen

Karleley 10. 11. 1987
 adr Seltisbacka 20 Box 5785 67600
 Karleley 60 Finland

Karleby-elever knackade dörr: 'Det känns bra att kunna hjälpa'



□ Eleverna i Villa skola fick gröt, knäckebröd och vatten till lunch på fredagen.

□ — Det känns bra att kunna göra någonting. Det är också bra då man vet att pengarna går via Röda Korset.

□ Det säger Agust Hagström, tolv år. Han deltog på fredagen i Röda Korsets Hungerdagsinsamling. Agust och kamraten Frank Enlund ringde på hos folk på Seltisbacken och Pilesbacken. Människorna verkade känna till insamlingen och gav gärna en slant.

Förutom att eleverna i Karleby-skolorna medverkade i insamlingen genom att knacka dörr åt de också en enklare lunch än vanligt. I Villa skola bjöds det på gröt, knäckebröd utan smör samt vatten. Alla skolor i Karleby — lågstudier, högstudier och gymnasier — serverade en enklare kost. Normalt kostar en måltid 3,50 mk per elev. Fredagens skolmåltid beräknades kosta 1,50 mk. Två

mark per elev kunde alltså räknas RK-insamlingen till godo. Det gör totalt ca 10.000 mk i Karleby.

I Villa skola fick eleverna under den första lektionen höra om hungersnöden och andra problem i världen, om hjälpbehovet och insamlingen. Efter lunchen begav sig 29 sjätteklassister ut med insamlingsbössorna och namnlappar på jackan. Skoldistriktet hade indelats i mindre områden och eleverna tilldelats ett eget område, om möjligt i den del av distriktet där de själva bor.

Frank Enlund och Agust Hagström hade Seltisbacken och Pilesbacken på sin lott. Det var första gången de samlade in pengar för ett sådant här ändamål. Men övertygade om behovet med insamlingen var de.

— Det skulle få ordnas mera insamlingar. Min mamma säger att man nog borde ge mera till nödlidande, konstaterade Frank Enlund.

Agust hade hört om ett fall där en person hade uppgett att han samlade upp för

ett gått ändamål, fått in massor med pengar och använt dem själv. Det tycker Agust är fruktansvärt gjort.

Pojkarna hade fått information i skolan om vart pengarna från Hungerdagsinsamlingen skulle gå och visste således berätta att största delen skulle gå till Mocambique i år.

— Pengarna behövs till mat, kläder, medicin m.m. Jag tror nog att alla vi ringer på hos ger ett bidrag, om de inte redan gett åt någon annan som samlat in, funderade Frank.

Eftersom det var i de egna hemknutarna pojkarna företog insamlingen kände de de flesta människor som bodde där. De visste också i vilka gårdar folk kunde tänkas vara hemma på eftermiddagen. Till de övriga gårdarna skulle de gå efter klockan sjuetion då folk hade kommit hem från jobbet.

I det första huset på Seltisbacken där pojkarna knackade på bodde Ester Hukkanen. Henne kände pojkarna från förr. Ester hade just fyllt

i ett inbetalningskort till insamlingen. Men hon ville ändå ge ytterligare ett bidrag i var och en av insamlingsbössorna pojkarna hade.

Ester har själv MS och är invaliderad till hundra procent.

— Men jag har det ändå så bra. Jag får äta mig mätt varenda dag. Så därför vill jag dela med mig trots att jag själv är invalid, förklarade hon.

Och dessutom tyckte hon att pojkarna var bra och duktiga.

— De kommer och hälsar på mig då och då. Jag tror inte att det någonstans finns så snälla och trevliga barn som här. Det går inte en dag så att inte någon kommer in och hälsar på, berättade Ester.

Också i de övriga gårdarna där pojkarna ringde på blev de vänligt mottagna och fick ett bidrag. Bidraget varierade i allmänhet mellan fem och tjugo mark. Men så många var inte hemma på dagen. De flesta hushållen fick pojkarna besöka efter den vanliga arbetsdagens slut.

Hungerdagen fortsätter idag, lördag. I många affärer och på andra serviceställen finns insamlingsbössor eller -hinkar, där man kan ge ett bidrag om man inte gjort det.

Susann Lillrank

Hungerdagen en bra sak

□ I år hålls hungerdagen den 16—17 oktober och hålls till förmån för de nödställda i Etiopien. I en gatugallup i Karleby var flertalet människor mycket positivt inställda till dagen och ger med glädje en slant för de hungrande. Andra hade en helt annan åsikt.



Nina Uttman:

— När är den då?! Nog borde man informera om hungerdagen och dess innebörd. Barn behöver ju mat varje dag, men vuxna kunde nog bra vara utan.

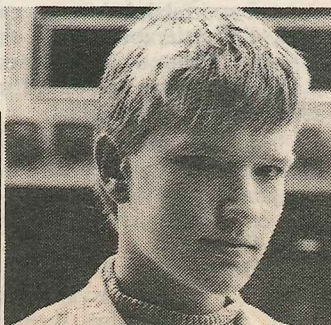
— Jag har gett pengar, inte är det för mycket att ge.



Ilmi Roukala:

— Int' tänker jag åtminstone vara hungrig! Nej, riktigt normalt tänker jag tillbringa min hungerdag. Förresten, när är den?

— Jag tänker inte ge något.



Arto Mikkilä:

— Jag äter i skolan — gröt och bröd. Jag har inte ännu givit pengar, men skall göra det.

— Det är bra med sådana här insamlingar.



Bjarne Skog:

— På Hungerdagen äter jag så lite som möjligt. Dric-ka kan man ju nog och ta något skarpt ibland.

— Jag har ännu inte gett pengar, men skall göra det snarast möjligt.

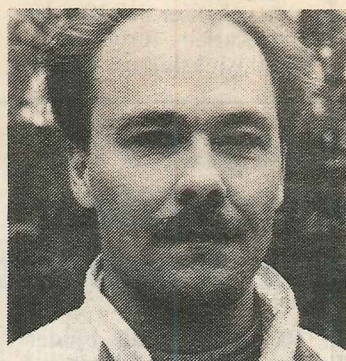
— Det borde finnas mer av sådana här insamlingar.



Petra Nygård:

— Jag har inte ätit någon mat. I skolan får vi ju kornmjölsvälling och knäckebröd utan smör, men...

— Något smått kan man ju alltid ge.



Ari Vartiainen:

— Det finns för lite av sådana här insamlingar till de nödställda.

— Jag tänker ge pengar och har redan gett.

Marina Skog
prao-elev





□ Ester Hukkanen bidrog gärna med en slant i insamlingsbössorna som Frank Enlund och Agust Hagström hade med sig, trots att hon själv är invalid.

idag, lördag. I många affärer och på andra serviceställen finns insamlingsbössor eller -hinkar, där man kan ge ett bidrag om man inte gjort det.

Susann Lillrank

mat. I skolan får vi ju kornmjölsvälling och knäckebröd utan smör, men. . .
— Något smått kan man ju alltid ge.

nodständer.
— Jag tänker ge pengar och har redan gett.

Marina Skog
prao-elev



□ I Villa skola är det tradition att sjätteklassisterna skall medverka i Hungerdagsinsamlingen genom att gå med insamlingsbössor. Här står Frank Enlund, Ulrika Wargh, Tiina Häivälä och Agust Hagström beredda att ge sig ut.