

Information om FINNSAM

Postgironr Sverige 646 27 77-1
Postgironr Norge 0533.3489440
Medlemsavgift 2005–06 110 SEK (55 SEK för 2004).

Kassör och adresslista:

Tor Eriksson, Västra Nobelgatan 22, SE-703 55 ÖREBRO
Tel: (0)19-12 08 84 <tor.eriksson@telia.com>

Skogsfinska bibliografin:

Lars-Olof Herou, Gästgivaregatan 12, SE-771 53 LUDVIKA
Tel: (0)240-169 60 <loherou@hotmail.com>

Forskarkatalog:

Christina Norlander. Tel. 0240-754 25 <christina.norlander@telia.com>

Redaktör för FINNSAM-info:

Elisabeth Thorsell, Hästskovägen 45, SE-17739 JÄRFÄLLA
Tel. (0)8-580 188 97. <elisabeth@etgenealogy.se>

Ledningsgrupp 2003-2004

Mellannorrland (s-k) Maud Wedin, Bergalid 3, SE-791 32 FALUN
Tel: (0)23-228 64 <maud.wedin@telia.com>
(suppl) Gränt Wallin, Nyland <grant.vallin@spray.se>

Gävle-Dala/Orsa Maths Östberg, V. Ösavägen 40, SE-822 91 ALFTA
Tel:(0)271-101 68 <finnskogsmuseet@swipnet.se>
(suppl) Barbro Sindler, Falun <bsi@telia.com>

Bergslagen Christer Nilsson, Ulvsbygatan 24 B, SE-654 64 KARLSTAD
Tel: (0)591-193 20 <christer.nilsson@kil.se>
(suppl) Lars-Olof Herou, Ludvika <loherou@hotmail.com>

Tiveden Lena Gribing, Anderstorp, SE-695 94 FINNERÖDJA
Tel: (0)584-202 86 <lena.gribing@telia.com>
(suppl) Ingrid Gustafsson, Finnerödja

Värmland Arne Vannevik, Brunndalsvägen 5, SE-685 33 TORSBY
Tel: (0)560-712 84 <a.vannevik@tordata.se>
(suppl) Inga-Greta Lindblom, Torsby <inga-greta.lindblom@torsby.se>

Norge södra Birger Nesholen, Gruetunet Museum, NO-2260 KIRKENÆR
Finnskogen Tel: 629-473 15 <gruetune@east.no>
(suppl) Jan Myhrvold, Gjerdrum <jmyhrvol@online.no>

Norge norra Rolf Rønning, Skaugbergetv. 54, NO-2433 HERADSBYGD
Finnskogen Tel: 624-165 67 <rolfro@frisurf.no>
(suppl) Mary G. Tangen, Tørberget <ola-tang@online.no>

Landsnummer Sverige +46 Norge +47



FINNSAM INFORMATION

Årgång 10 Nr 1 – Mars 2004

Ny redaktör

Jag är ny i dessa sammanhang, men har ett långt förflutet inom släktforskar-rörelsen, bl.a. med nio år som redaktör för *Släkthistoriskt Forum*. Så när det efterlystes en ny redaktör för FINNSAM-info tänkte jag mig att det borde jag nog kunna ordna. Så här är förstlingsverket, och jag hoppas ni ska finna det tilltalande.

Sen var det där med Finnskogsanorna. Några sådana har jag inte hittat (än), men delar av somrarna tillbringas i Finnmossen i Nordmark, och den bättre hälften har sina rötter i FinnJans-gården i Ivarshyttan i Hedemora, så intres-set finns, och vi försöker lära oss mer om detta område.

Mvh
Elisabeth Thorsell

Nästa FINNSAM-info kommer i juni. Manusstopp 20 maj.

Innehåll i detta nummer:

- Rapport från arkivkonferens i Hamar
- Protokoll från FINNSAM-möte i Hamar
- Vårprogram från Torsby Finnkulturcentrum
- Några matrecept från 1817
- Ekonomisk redovisning för 2003
- Preliminärt program för Finlandsresa augusti 2004
- Inbjudan till vårkonferens i Mangskog

FINNSAM:s arkivkonferens i Hamar vintern 2004

Av Tor Eriksson, Örebro

Lördagen den 24 januari

I mörkaste vintertid samlades ett tiotal eldsjälar i norska Hamar för att bekanta sig med stadens arkiv. Per-Øivind Sandberg, Statsarkivets chef, hälsade oss välkomna. Statsarkivet är en del av Arkivverket, som består av Riksarkivet i Oslo och statsarkiven i Oslo, Hamar, Kongsberg, Kristiansand, Stavanger, Bergen, Trondheim och Tromsø. Statsarkivet i Hamar inrättades 1917. Det täcker Hedmark och Oppland fylke. På arkivet med sina åttatusen hyllmeter arkivmaterial arbetar fjorton personer. Man har en egen konserveringsverkstad. Under rundvandringen visade Per-Øivind Sandberg gamla kartor och handlingar på magasinet, boklagningssalen och läsesalen där vi sedan kunde försänka oss i någon äldre källa. Något av det mest intressanta på detta arkiv är nog Finne-mantalet i original från 1686.

Flera timmar tillbringades här i läsesalen innan vi gick till våra bilar för att resa till övernattningsstället. Efter någon timmes bilkörning genom vinterlandskapet kom vi fram till *Dæsbekken villmarksenter*, där vi skulle bo i små stugor. Efter inkvarteringen gick vi till stora byggnaden för att äta middag, vilket smakade mycket gott efter dagens intensiva arkivstudier i Hamar. Natten sänkte sig så småningom över Norge och vi sov gott i våra sängar.

Söndagen den 25 januari

Frukost i storstugan och så presenterade Jan Myhrvold ett par mindre ämnen. Först handlade det om avvikelse från agnatisk släktnamnstradition. T.ex. brukade ofta barn av ensamstående moder moderns släktnamn. Man kan även ta eventuell styvfars släktnamn. Så följde en beskrivning av gul hornstekel, *hurruläin* på finnskogsmål. Enligt traditionen är den lika giftig som huggormen, men är egentligen ofarlig. Jan avtackades för föredragen och för att han hade ordnat en så trevlig konferens åt oss. Våra vägar skiljdes för den här gången med siktet inställt på Värmland nästa gång.

Under våren kommer boken

Den skogsfinska kolonisationen i Alfta, Bollnäs och Hanebo

av Maud Wedin

Förhandsbeställning: maud.wedin@telia.com

FINNSAM-konferens i Mangskog 14-16 maj 2004

Välkommen till FINNSAMs vårkonferens.

Konferensen äger rum i Mangskog, som ligger i Arvika kommun.

Boendet blir i Brunsdags vandrarhus, Bergamon.

Lördagens program äger rum på Keylandgården och på Mangskogs hembygds-gård, söndagens program anordnas i Mangskogs Sockenstuga.

Preliminärt program

Fredag 14/5

17.00-19.00 Inkvartering på Bergamon, Brunsdags Vandrarhus
Soppgröten hålls kokande (extrakostnad 50 kr)
Fria aktiviteter

Lördag 15/5

09.00 Bussresa med guide till Keylandgården i Bjurbäcken
Kaffe. Vandring i omgivningarna.
13.00 Lunch på hembygdsgården i Mangskog
14.00 Lokala arrangörer tar emot och hälsar välkomna
Föreläsningar: Jan Garnert om Keylands forskning
Arne Vannevik om Keylands böcker
15.30 Kaffe
16.00 Lokala föreläsare berättar om Keyland
19.00 Middag med underhållning på Hembygdsgården

Söndag 16/5

09.00 FINNSAM's årsmöte, FINNSAM-information
10.00 Kaffe
10.30 Släktforskning i Finnskogen med lokala forskare
12.30 Lunch
13.30 Diskussion: "Hur förvaltar vi arvet efter Keyland?"
14.30 Kaffe och avslutning

Konferensen arrangeras av FINNSAM, i samarbete med bl. a. Mangskogs hembygdsförening, Keylandgården, Solør-Värmland Finnkulturförening, Torsby Finnkulturcentrum.

Anmälan senast 23/4 på separat anmälningsblankett.

*Pga funktionsproblem hos Finnsams gamla digitalkamera köptes vid årets slut en ny sådan. Den nya kameran kostade c:a 5.500 kronor. Beloppet har tagits ur Sigurd Anderssons minnesfond.

*Under året utbetalades de 4.165 kronor som vid föregående årsskifte fanns reserverat för "Arne Östmans vänner". Beloppet överfördes till Torsby Finn-kulturcentrum i samband med utgivningen av Arnes bok om "Lång-Kristoffer".

*För att hedra minnet av Arne Östman som avled i början av året skedde en insamling, här kallad "Arne Östmans minne". Till minneskontot inflöt 1.050 kronor. Insamlade medel användes i förbindelse med Arnes bok.

*Av årets konferenser gick höstkongressen i Hedemora med ett underskott på 70 kronor. De övriga konferenserna gick jämnt upp ekonomiskt.

*På ett särskilt externt postgirokonto finns inestående den 31 december 2003, kronor 53.193:87 att användas för kommande bokprojekt.

Diskussionsprotokoll från FINNSAM-möte 24 januari 2004

Vinterkonferensen 2004 i Hamar

Närvarande: *Annika Eriksson, Tor Eriksson, Lars-Olof Herou, Jan Myrhhvold, Kjell Nordqvist, Mary G Tangen, Anita Vannevik, Arne Vannevik och Maud Wedin*

Eftersom vi var så liten grupp som bodde över på Dæsbekken, så blev ledningsgruppsmötet ett informellt "stormöte" istället, där alla deltog.

1. Första punkten på dagordningen gällde det ökade intresset för släktforskning och samarbetet med släktforskarorganisationer. Hittills har FINNSAM inte specifikt engagerat sig i släktforskarfrågor, mest beroende på att så få aktiva medlemmar (ledningsgruppen t.ex) inte haft släktforskning som specialintresse. Under de sista åren har det emellertid tillkommit medlemmar med släktforskarintresse och vi har också fått förfrågningar från släktforskarorganisationerna om samarbete. Mötet diskuterade dessa frågor och kontentan av våra diskussioner kan sammanfattas enligt följande:

FINNSAM ser positivt på ett samarbete med enskilda släktforskare och släktforskarorganisationerna, men det är viktigt att vi håller fast vår policy om att inte formalisera samarbetet på ett sådant sätt att ledningsgruppen hamnar i en ansvarsposition för att stå till förfogande när det t.ex gäller frågor om skogsfinska släkter eller individer. Arbetet kring släktforskning måste vila på enskilda medlemmars engagemang, på samma villkor som gäller för andra skogsfinska frågor. Finns intresse kan en projektgrupp kanske vara en bra start? Vi har ju genom åren haft olika projektgrupper, som åstadkommit fina resultat. Förutsättningen är att ett antal medlemmar drar igång och ansvarar för en sådan projektgrupp. Vidare diskuterades de många fördelarna med ett ökat samarbete. Idag existerar det en mängd privata databaser över skogsfinnarna, ibland uppbyggt efter släktrelationer, men även individrelaterat, geografiskt eller ämnesmässigt. Intresset ökar för att spåra skogsfinnarnas migrationsvägar och inte minst ursprunget i Finland. För att lyckas med detta behövs ett ökat samarbete kring det material som redan är insamlat. Kontentan blev alltså att mötet är positivt inställda till samarbetet, men det måste bygga på personligt engagemang.

2. Nästa punkt gällde information kring arbete med utgivning av Segerstedtska samlingen. Så gott som allt material är renskrivet och korrekturläsning pågår. De olika kommenterande kapitlen är under författande och beräknas vara klara i vår. Vi räknar med att kunna presentera ett preliminärt manus under vårkonferensen i Mangskog.

3. Tredje punkten rörde den eventuella studieresan till Finland i augusti. Det har kommit in ca 30 intresseanmälningar. Det är i minsta laget, men mötet

Preliminärt program för resa till Savolax och Rautalampi 17–23 augusti 2004

Dag 1 17/08 Avresa från Trysil mot Stockholm. Resenärer kan stiga på efter vägen. Ankomst Stockholm ca 15.30. Färjan avgår 16.50. Dubbelhytt. Smörgåsbord inkl öl/vin/bordsvatten.

Dag 2 18/8 Frukost ombord. Ankomst Helsingfors kl. 09:55 (finsk tid). Lunch på Kenkävero i Mikkeli. Besök vid Gottlundsstenen i Juva. Guidad tur i Savonlinna. Middag på Hotell Savonlinnan Seurahuone. Övernattning på Hotell Tott i Savonlinna.

Dag 3 19/8 Avresa mot Kuopio. Besök på museet. Lunch på Vanha Satama. Besök på hembygdsgård. Övernattning på Korholan Kartano i Rautalampi. Obs, enkel inkvartering.

Dag 4 20/8 Besök på biblioteket, Peuran museo och kyrkogården i Rautalampi. Gammeldags middag och ev kyrkbåtsrodd.

Dag 5 21/8 Avresa längs Museivägen mot Jyväskylä. Besök på släktgård i Laukaa-området. Besök på hembygdsgården Savutuvan Apaja i Jyväskylä. Övernattning i Jyväskylä-området.

Dag 6 22/8 Besök på bastumuseet i Muurame och gammeldags lunch på värdshuset. Tur genom Ruovesi med omgivning, besök på släkt- eller hembygdsgård. Färjan avgår 21.00 från Åbo mot Stockholm. Dubbelhytt. Smörgåsbord inkl öl/vin/bordsvatten.

Dag 6 23/08 Ankomst Stockholm. Resa mot Trysil.

Pris: ca 6500:- inkl resa, mat och logi i dubbelrum (ev flerbäddsrum i Rautalampi). Minst 40 deltagare.

Intresseanmälan till Mary Tangen, Tørberget, tel: +47 624 547 17

<marygtangen@hotmail.com>

Maud Wedin, Falun, tel: +46 (0)23-228 64

<maud.wedin@telia.com>

bedömde att det nog blir fler intresserade när det finns ett mer fullständigt program, där datum och programpunkter är angivna. Priset i dagsläget ligger över 6000 NKR. Maud och Mary fick i fortsatt uppdrag att jobba på med ett program- och datumförslag.

4. Arne rapporterade att förberedelserna inför vårkonferensen i Mangskog 14-16 maj fortskrider enligt planerna. Se inbjudan i detta utskick.

Vid pennan
Maud Wedin

-0-0-0-0-

Vad händer på Torsby Finnkulturcentrum våren 2004

20/2 – 30/3	Konstutställning "Värmländsk idyll" Måleri 1995 – 2003 av spanjoren Emilio Moliner, numera bosatt i Gräsmark
17 mars	"Ackordering över en kopp kaffe" Berättarkafé på Torsby Finnkulturcentrum
9-11 april	Övre Fryksdalens påskruna Utställning med Ingrid Henrikssons konst Arr. Torsby Finnkulturcentrum
15 juni	Nu börjar sommaröppet alla dagar 11-16

Andra viktiga datum

15 –16 maj	FINNSAM-konferens i Mangskog
------------	------------------------------

FINNSAM – norska kontot

Årsredovisning 2003

Ingående balans den 1/1 2003

Tillgångar		Skulder	
Postgiro	7.630:43	Eget kapital	7.630:43
Summa:	7.630:43	Summa:	7.630:43

Omsättning 1/1 - 31/12 2003

	Intäkter	Kostnader
Ränta	9:50	0:00
Utskick	2.420:00	7.175:00
"Arne Östmans minne"	50:00	0:00
Summa:	2.479:50	7.175:00

Vinst- och förlusträkning 1/1 - 31/12 2003

	Intäkter		Kostnader
Ränta	9:50		
"Arne Östmans minne"	50:00		
Underskott	4.695:50	Utskick	4.755:00
Totalt:	4.755:00	Totalt:	4.755:00

Utgående balans den 31/12 2003

Tillgångar		Skulder	
Postgiro	2.934:93	Eget kapital	2.934:93
Summa:	2.934:93	Summa:	2.934:93

*Den höga omsättningskostnaden för utskick avser en överföring av medlem-savgifter för åren 1998-2003 till det svenska kontot. Eftersom kostnaderna för utskick betalas i Sverige skall pengar egentligen överföras regelbundet till Sverige. Så har inte skett under lång tid och sannolikt utgörs de tillgångar som finns på det norska kontot också till stor del av inbetalda medlemsavgifter. Dessa kommer således att överföras till det svenska kontot vid tillfälle.

Framtida reservationer:	"Sigurds minne"	+2.678:63
	Utskick	+13.473:96
	Bokanslag	+52.970:00

Örebro den 12 februari 2004

Tor Eriksson

Tor Eriksson (kassör i Finnsam)

FINNSAM – svenska kontot
Årsredovisning 2003

Ingående balans den 1/1 2003

Tillgångar		Skulder	
Bankkonto	0:00		
Kassa	361:50	Fond	7.986:63
Postgiro	<u>21.981:68</u>	Eget kapital	<u>14.356:55</u>
Summa:	22.343:18	Summa:	22.343:18

Omsättning 1/1 - 31/12 2003

	Intäkter	Kostnader
Ränta	1.731:96	0:00
Utskick	24.947:46	10.983:50
Bokkonto	52.970:00	0:00
Övrigt	0:00	5.788:00
Administration	0:00	311:50
"Arne Östmans vänner"		
"Arne Östmans minne"	<u>1.000:00</u>	<u>5.165:00</u>
Summa:	80.649:42	22.248:00

Vinst- och förlusträkning 1/1 - 31/12 2003

	Intäkter	Övrigt	Kostnader
			5.788:00
		Administration	311:50
Ränta	1.731:96	"Arne Östmans vänner"	
Utskick	13.963:96	"Arne Östmans minne"	4.165:00
Bokkonto	<u>52.970:00</u>	Överskott	<u>58.401:42</u>
Totalt:	68.665:92	Totalt:	68.665:92

Utgående balans den 31/12 2003

Tillgångar		Skulder	
Bankkonto	74.694:43		
Kassa	361:50	Fond	2.678:63
Postgiro	<u>5.688:67</u>	Eget kapital	<u>78.065:97</u>
Summa:	80.744:60	Summa:	80.744:60

*För att få så bra ränta som möjligt på vårt kapital öppnades under året en räntefond hos Nordea i Sverige. Kontot kallas här i redovisningen för bankkonto.

Några matrecept från 1817

Sammanställt av Elisabeth Thorsell

Prästsonen *Carl Axel Gottlund*, f 1796 i Strömfors sn i närheten av staden Lovisa i Finland, kom så småningom till Uppsala för att fortsätta sina studier. Under tiden där fick han höra talas om svedjefinnarna i Mellansverige, och blev högst intresserad av att ta reda på fakta om dessa, och se om de bevarat traditioner som dött ut i Finland.

Strax efter midsommar 1817 gav han sig ut på en tremånaders fotvandring (för det mesta) i Finnskogarna i Dalarna, Hälsingland och Värmland. Han skrev en utförlig dagbok, som publicerades först 1931, *Dagbok öfver dess Resor på Finnskogarne år 1817*. Några år senare gav han sig ut på en resa till, och skrev även då en dagbok, *Dagbok öfver mina vandringar på Wermlands och Solørs finnskogar 1821*, som publicerades först i Värmlands museums Årsbok 1931 och 1932, och i ett sammanslaget facsimil 1986, då man också tog med sådant som den goda smaken förbjöd på 1930-talet, den unge studenten hade nämligen ett gott öga till unga kvinnor.

Gottlund är ju mycket ung under dessa resor, och uppfylld av sitt mål, att rädda de svenska finnarna och deras kultur, och därför ganska kategorisk i sina omdömen. Man kan faktiskt bli ganska irriterad över hur han ibland höjer finnarna till skyarna, och samtidigt rackar ner på svenskarna i samma nejder, som utmålas som lortaktiga, ogina slösare och fyllbultar.

Vintern 1816-1817 hade varit svår för folket i finnbygderna och många led svårt av svält, och fick livnära sig på allt som gick att äta.

Under en vistelse hos bonden Kasakka i Lehtomäki, Orsa, fick han tillfälle att studera hustruns matrecept, och skriver så här

"Som det äfven följande dagen icke blef någon resa för mig, så besökte jag på eft. m. åter några af grannarne. Då jag härvid kom till *Back Olles* gård, höll hans hustru på att steka eller grädda sitt barkbröd; jag fick härigenom tillfälle att se huru det gick till. Af degen, som befanns uti ett litet tråg, toga alltid en liten del i sänder, och utkaflades på ett bord så tunn som en tunnrå, men till storlek ungefär af tvenne arks papper i vidd. Denna deg upplindades derpå på en liten *pulikko* (käfling), hvilken instacks i ugnen, och der hastigt upprullad, utbredde ganska jemt det tunna brödet, som inom några minuter åter uttogs färdigt gräddat. Annars såg jag sedermera äfven ett annat sätt, som tillgick sålunda, att man hade en eldbrasa i spisen, och midt emot den hade man ställt en jernplåt i en lutande ställning: af ungefär 25' vinkel. På denna plåt utbredde man nu medelst en kafvel degen till det tillämnade brödet, som på den varma plåten greddades emot sjelfva lågan. Detta gick ganska fermt och inom några sekunder.

Hufvudkonsten består i allmänhet i tillredandet af degen, att nemligen få barken, som icke i sig torde hafva något glutinium, att sammanhänga till en deg, och i hvilket afseende det är nästan nödvändigt att tillblanda något annat surrogat, för att få massan att hållas tillsammans.

I sammanhang härmed bör jag kanske närmare beskrifva några af dessa finnars egna slags rätter, enligt de uppgifter gumman *Kasakka* härom lämnat mig; hvilken tycktes vara ganska väl hemmastadd i allt hvad som rörde hushållsaffärer. Dessa maträtter voro förnämligast följande:

Mämmi, eller som de på Svenska kallade det *Sötklubb*, hvilket tillredes på så sätt, att man först värmer vattnet, så att det "luppas", d. v. s. visar tecken till kokning, hvarefter det lyftas af elden, då man deruti inrör råg mjöl samt så mycket maltmjöl att det sötnar. Detta skall ungefär under en half timmas tid sammanröras dugtigt, så det väl sötnar till tjocklek af en välling. Sedan massan fått nog sötma, lyftas den åter på elden, och sedan det väl börjat koka, lägges deruti salt. Efter sålunda slutad kokning, hålles den i rifvor [näverbark] och näfverskeppor, och lägges för att svalna. Denna till färgen bruna, till smaken sirapsaktiga gröt ätes vanligen under de följande dagarne alldeles kall, med trädstickor, såsom en slags läckerhet, eller med sked jemte gredda, såsom vanlig gröt. *Sötbjörn* tillredes ungefär på samma sätt som *Sötklubb*, men göres fastare, såsom ett bröd eller en limpa, hvaruti ingår maltmjöl.

Pepu (på Svenska *Skälklubb*) liknar en slags tjock röra, och fås derigenom att det kalla eller varma vattnet först saltas och sedermera ihopröres med rågmjöl, till dess det blir alldeles torrt, så nästan blotta mjölet synes. Den ätes såsom en slags fast gröt.

Mutti (*Näfvagröt*) är Finnarnes lifrätt, i synnerhet om somrarne på deras utarbeten, då de icke vilja släpa bröd med sig, eller gifva sig tid att koka gröt. Jag har sjelf ofta ätit denna mat med god aptit; och ehuru jag redan en gång tillföre beskrefvit den i Sv. Litter. Tidn. 1817. p. 800, så tror jag mig likväl äfven här böra, i ett sammanhang med hvad som här blifvit anfördt, omnämna det man kokar, nemligen, fiskspad eller det vatten, hvaruti fisk blifvit kokad, på lagom eld, slår deribland rågmjöl (i brist deraf äfven annat mjöl) så mycket att massan tjocknar som en deg, då den tages af elden. Den rullas sedan emellan händerna till en trilla eller älta, hvilken begagnas såsom bröd och ätes med smör, mjölk eller hvad som helst (hvaraf den ock fått i namn). I brist på fiskspad kokar man äfven vanligt rent vatten med ister eller något annat flott och salt, samt förfarer så som förut är nämndt. Det förra sättet brukas allmännast på Finnskogarne i Österdalarna och Hälsingland, det sednare åter mest på Finnmarkerna i Västerdalarna och Värmland.

Hillu (*Bärgröt*). Man kokar lingon, hvilken mos man förvarar helst i ett stenkärl, och hvaribland man rör rågmjöl, så ofta man vill äta deraf.

Rieska, eller som den äfven på några af de norska Finnskogarne kallas *Kisko*, är en slags kornmjölskaka, som greddas i ugn, på enahanda sätt som i Savolax.

Talkkuna, gjord af kornmjöl och som endast ätes vid Allhelgonatiden, äfven som *Hauvikkaita* (*hötroftor*) med appuisia till tilldopp, gjordt af hampfrön; rät-

ter hvilka ännu nyttjas i Savolax, hafva äfven fordom varit här bruklige, äto numera till det mesta aflagde.

Deras förnämsta mattillredning om sommaren består i fabricerandet af ostar, af den myckna tillgång de hafva på mjölk. Detta förråd är visserligen i sig sjelft icke stort, och vore kanske inget, om de, såsom den Svenska bonden, sjelfve uppäto sin mjölk och sina ostar; Finnen deremot karakteriserar sig genom den yttersta tarflighet och sparsamhet, som ofta utsträcket till en slags sjelfförsakelse; under det Svensken frossar, såvida han kan det. Man finner derföre ofta Finnens lador och visthus fulla, då Svenskens stå tomta. Man skulle kanske tro det en snålhet eller girighet härtill låge till grund, hvilket icke är fallet. Man behöfver endast hafva besökt Finnarne, för att finna motsatsen. Tvärtom de spara och försaka sjelfve, för att så mycket mer kunna bjuda sina gäster och vänner. Svensken åter helst upp sjelf hvad han har, och låter den främmande se på dock här som annorstädes "Ingen regel utan undantag".

Så berättade den unge Carl Axel Gottlund, som under sin sommar i Finnmarken fick många tillfällen att äta barkbröd, däremot mycket mjölk, filbunke och ost, men inte fick något kött (fläsk) förrän han kom tillbaks till svenskbygderna.

(Tidigare publicerat i *Vi Släktforskare* 2003/5)

Höstkonferensen i Los

Boka in **24-26 september**. Inbjudan med fullständigt program kommer i nr 2 av FINNSAM-information. Vi håller denna gång till på hälsingedelen av Los sn, som är väl så mycket ursprunglig finnbygd som Orsa Finnmark. Mat och boende är bokad på Hotell Loosgården och intilliggande Loos Camping vid hembygdsgården. I skrivande stund är följande ingredienser i programmet klara:

- Los hembygdsgård
- Los bibliotek med finnmarksavdelning och -databas
- Loos Koboltgruva, www.loosgrufvan.org
- Rundtur till bl.a. Tenskog och Kvarnberg med kultsten och ev. lämningarna av Sophiendals glasbruk
- Folklivsupptecknaren *Imber Nordin-Grips* verksamhet i Los sn
- Underhållning med *Cecilia Bruce*, Hästberg, Järvsö Finnskog (känd från Hylands Hörna)

Upplysningar: *Maths Östberg*
0271/101 68, 070/566 0168
<finnskogsmuseet@swipnet.se>