

Accessionsnummer: 10911
Ort: Medelpad, Indals-Liden
Informant: Ella Odstedt 1935
Innehåll: Hushållning, måltider och matlagning, 3+169 bl.

Rätter av potatis och kålrötter.

Potatissorter. Det var *vitpäran* mest och så *kryparär* (mandelpotatis) och så *röpäran* och *rusnpäran* l. *americkspäran*. Nu har det på senare tid komme en sort som är så mörk, så vi kall dom *svatpäran*. (K.L.)

Det var *vitpäran* blande med *tusnpäran* (små, vita, många), och så *krypan* och *röpäran*. (T.R.)

Det var gamle [sortens] *vitpärer* huvudsakligen och så nå *kryparär*. (G.P.H.)

Potatismjöl och- gryn. Efter *pärana* (potatisupptagningen) då skulle man "ta reda på paran" och göra *pärmjal* och *pärgryn*. Man hade e *säsel* a *kvana* (*a=a*), *pärkvana*, som man *mal* på. Sen då skulle man sile-ne genom en såll, vanlige kornsålln, så man fick bort pärbitar och sånt. Sen skulle-ne siles genom en mjölsikt och sen genom ett särskilt grovlakan, så det skulle bli riktigt fint. Sen slog man vatten på, och sen det sjunkit då* slog man av vattnet, och så skrapa man bort det som var svart på ytan, och så bytte man vatten gång på gång, tills det var riktigt fint. Sen *hog* man e då på lakan eller bricker eller vad man hade och bredde ut det och rörde om det, så det fick torka.

Sen det var torrt, så sikta man det, och det som då stanna kvar i sikten det blev *pärgryn*. Det som var förstort, klämde man sönder så det blev lagom. *Pärmjöl*e som man gjorde själv det var dubbelt kraftigare än det som köpes. (St.M.L.)

* Känner ingen särskild term.

Det var *vitpäran* som användes. Mycket gammalt malde man ej utan rev dom på rivjärn. (T.R.)

Potatisgrynsvälling se sid 70.

Potatisgröt (pärgröt) Dom kokte *päran* och stampe och rörde ner i grötvattne, salta och tvara ner mjöl. Det var en god gröt. Vi hade en födoråds-gubbe som inte åt gröt om han inte fick *pärgröt*. Mjöl till. (T.R.)

Potatissoppa. Jag såg i en torpargård här på anner sia att dom hade kokt soppa så, att dom skala *päran* och skar i skiver och kokte, salta på förstås, och så smälte på med kornmjöl. Sen åt dom då strömming och bröd till. (St.M.L.)

Potatispannkaka. (pärpankaka) Dom *stämpa päran* och palte i, och så smorde panna med smör och grädda den där *pästampa* (Intet mjöl). Så fick dom var sin del att äta åtnä då till aftval. Pannkaka annars var inte vanlig, det var bara heldasmat. (B.Å.)

pärpankakä. "Pärstampa" som förg. men med kornmjöl i. Pannan smord med smör l. flott och massan slås i. Den skårades med en sked, och pannan restes på lut emot elden. Framkanten blev då brunsteckt, "och det tyckte vi var särskilt gott". aftvalsmat. (G.P.H.)

T.R. har samma recept, men med sötmjöl i massan också. Krusades med gaffel i. "bakelsspåran".
Förekom till middagsmål och i matsäck.

T.R. uppger som svar på särskild fråga, att potatiskams icke varit bruklig i trakten.

Om potatis i bröd se uppgifter om bröd, s. 132.

Rotsoppa. (*rutsopa*). Man koke korngryn – i senare tider risgryn – och så skar man opp röttran i bitar och koke i lag med, salta och smälte på. – Åt strömming och bröd till, var middagsmål. Man åt strömming till all välling o.d. förr. (B.Å.)

Samma beskrivning av K.L.

Rotpannkaka. (*rotpankakä*) Rötter revs på järn, blandades med mjöl. (Vet ej om massan saltades). Pannan smordes med smör, och så gräddades pannkakan i bakugn. Jag minns inte att man gjorde sån där annat än då man hade baka. – Det va *aftvasmat* mest. (G.P.H.)

Rotmos (*rotstampa*) Dom koke röttran och stampe (d.v.s. mosade sönder) och hade i mjölk och salt. Åts till smörgås till aftvards. (K.L.)

G.P.H. uppger att "rotstampa hon var inte i gammeltin."

Om bruk av rötter till kött jfr. s. 23 och 24. Vidare följande uppgift: "Dom sätte nog så dom hade bra med potatis. Men dom åt mer rötter då än nu. Dom hade stor a rotlan förr. Dom åt mer potatis till kött nu." (K.G.N.)

Rötter till lax se s. 111, t. annan fisk s.116.

Ärter. Det var mest gråartan man sådde, vitartan gick nog inte så bra. Vi sådde inte tillsammans med korn här. Malde inte ärter här, som jag minns. (K.G.N.)

ater odle vi, vi sådde 3 *kapär*. Det var *vitatan* vi hade, men annars var det *gråatan*. Vi hade till artsoppa bara; men annars mol dom artan också. (St.M.L.)

Då jag gick och läste, bodde jag hos släktingar, och dom hade bröd som var bakat utav mjöl som var hälvtan artan ti. Dom brukte så i lag med korne förr, och så mol dom tillsammans också. Jag minns jag tyckte det smaka gott ti bröde. Men dom hade samma i grötn också, och det minns jag jag tyckte var beskt. (St.M.L.)

Ärtsoppa. Dom hade *gråatän* förr, som dom odle själv. Då koke dom dom de' tillsammans med salt kött och fläsk. *atsopa* var middagsmat. Åts med bröd till. Inget vidare då till den middan. (T.R.)
Dom kunde också koka på bena, som dom hade äte' utav då dom hade äti kotte på söndan. (B.Å.)

Dom hade *gråatan* förr och koke *atsopa* av. Men det var inte alltid dom kokte kött och fläsk i lag med dom, utan dom kunde koke *kulan* ("kulorna") utav laxen (d.v.s. ryggen och huvud av salt lax). Det var vattlagt förut.

I forna dagar gjorde dom klimpen också ti artan. Det var inte vanligt då med pannkaka till dom, utan man åt bara soppa, och så kunde man äta på bröd det dom var kokt på. (St.M.L.)

Klimpen hade man i artsoppa då man hade lite artan. (B.Å.)

Gröt av ärtmjöl se även suvelgröt i avd. Smörgåsrätter, s. 119.

Kött och fläsk.

Styckning och saltning. Då det var slaktat och köttet styckat, då la man ner det i ett stort e vattekar och sköljde det väl. Det fick ligga så det *drog tå al blo*, det vart så *blorent* så lakan vart klar. Det var noga i gamle tider. Likadant med fläsket, aldrig nå *bloranär*. Det skulle vara så *g8ranste* fint. Sen det var sköljt, togs det upp och fick rinn tå. Sen la man ner det i kar och strödde salt på, och så fick det *laka* sej själv.

(St.M.L. o. I.L.)

Dom salte matn så hårt förr, så fastän dom hade vattenlagd-n så var-n så salt, så dom hade halsbränna å hetvattne (magsyra) å tåran rann ur ögan då dom skulle äta.*

*Sagsm. uttrycker sig expressivt, varför någon liten överdrift kan ligga i hans yttrande, som dock i stort sett är riktigt, jfr t.ex. s 98. T.R. säger att man hade talesättet: "Bättre salt än surt". Man saltade så att det ej skulle härskna under den långa tid det förvarades.

Kötte det skulle *spiksaltäs* (hårdsaltas) så förfärligt. Och det var dom nog tvungen till, för dom salte kötte nästan varmt efter slaktningen. Dom kunde skölja det varmt. Och då måste det saltas hårt, om det skall stå sig. Själva livsvärmen ska gå ur kötte, då kan man *lensaltä-nä*. (*saltä lenarä*).

Dom stycka opraktiskt också. Dom fläkte sibena från ryggraden, så dom hade ryggraden för sej. Den koka dom soppa på. (Om styckning jfr även s. 46).

Dom hade ingen annan slaktbänk än mockasläden, så dom höll till och stycka på huden. Det kunde hända att dom högg sönder den.

Dom slakta alla kräk [som skulle slaktas] på en gång. Man fick hålla på till kvällen med att flå och göra upp och skälla. Det hann bli dyngsmak åt köttet ibland. (G.P.H.)

Alltid då man hade slaktat en en gris och skållat den så skar man en remsa efter ryggen (tar till 2-3 fingrar bred). Den kalle vi för *ryeraa* (ryggraden). Först sen den var tagen, gjordes grisen upp. —Det där koktes tillsammans med kött eller kunde stekas också.

Slaktmat. Då dom hadd slakte, så laga dom int till uta *inamatn* på en gång, utan dom salte ner han också, så dom kunde ta då dom ville.

Pölsa (*pälsa*)gjorde dom när som helst. Tog *lungan*, levera, *njuran*, och *sitjöta* också iblann. Somliga tog bara levera och longa. (Nu ta vi aldrig igen na longer*). Dom delde då på ömse bita, och tog opp det sedan det var koke och hog gryn oppi spa och kokte.* Så hacka dom köttmatn och rörde ner det där. (Salt, ej annan krydda). Men då tog dom förr också och rörde ner kornmjöl, så han skulle bli stadig, särskilt om de hade lite kött och gryn. Det såg jag själv.

*"ta igen" = ta tillvara.

*man kan som vanligt ej ange några mått.

Ingen köttkorv gjordes förr. Men då vi var barn, börje dom göra *präsesylta*. Gjordes som nu, utav fläsk och kalvkött.

I min barndom börje dom också göra *linesylta*. Dom tog fårsia då och fläkte bort bena och la fläske emella och rulle ihop och linne ikring och kokte.

Då korna kalve då slakte dom kalvan. Dom kunn ju låga någon (uppföda någon), men dom andra blev slaktad. Då gjorde dom kalvsylta; men hon var inte så god som nu.

Somliga bönnar koke upp halve kalven [på en gång]; men det var mer ????? än kötte. Öste opp i ett stort träslock. (Salt enda krydda). Man saltade kalvköttet och kokade sen mer sylta när man tyckte. (St.M.L.)

Uta kalva så kunne dom steke låra och äta, men annars gjorde dom sylta. Dom gjorde fin a sylta. (Kokade köttet, salt och hackad lök i, kokade upp spadet, lade i massan och kokade upp den, öste upp i kärl). (K.G.N.)

Spickekött. Dom slakta och salta in köttet i stora kar. Lår och bogar gjorde dom *spetsetjöte* utav. Dom *speke-ne ti basta*. Först la dom ner det i något träkärl och så salte på och lät det ligga litet, så det blev saltat. Sen hängdes det på spett ti basta, sattes över bastuugn och fick torkes. Basta var så varm, så det kändes hett då man kom in där.

– Hur länge hade man det i bastun?

– Olika. Inte noga. Kunde vara rätt länge ibland. En del kunde rakt lägga det på bastuugn. Det fick ligga där ett dygn ungefär, sen var det färdigt. Sen förvara dom det hängande på spett på häbbärsbottn. (T.R. och I.R.)

Man slakte före jul, och då fick det ligg i saltlaken till våfferdan. Då tog man opp *gongleman* uta småfe* och sian (sidorna. Dem kokade man soppa på), och satte dom på stora spett på häbbärsbottn för att lufttorkas. Likadant med fläsket, som skulle bli *gravfläsk*. (J.L. o St.M.L.)
**ordet rätt uppfattat? (EO)*

Dom salte ner allting. Lemmar och även sider, men mest bara lemmar – *fjötlemmer* – gjorde dom sen *spetsetjöte* utav. Dom elda opp bastun, och då röken hade gått ut, så hängd dom opp spetta med kötte över bastuugn. Det var så varmt där, så det hände dom svimma där. Flotte rann ur kötte, så ugn var flottig.

Förste gånga då kråka *gruv* (lät höra sig) skulle dom få äta spetjefläske och spetjekötte. Men förrän hon hadd *greve* skulle dom inte få smaka-ne. Kråka hon kom nog i mars eller början på april hon.

Spetjekötte det hängde dom nog upp före våfferdan också. Bara det var riktigt genomsalt så hängde dom opp e. [Svar på fråga m. anl. av uppg. av J.L. o St.M.L., se s. 95]. (G.P.H.)

Spickekötte skulle dom aldrig få äta om int "kråka hadd *greve* över e". Men hadd hon "greve över e" då åt dom det om det så bara hade hängt ett par dagar. (K.K.)

– *tartjöt*, som dom hadd torke i basta, men dom kunde också torke kötte i bakugn, på särskilda plåtar, sen dom hadd baka. Det var gott, särskilt fårkötte. (K.G.N.)

Dom stekte (snabbtorkade) svin och fårhuva i bakugn på plåta sen dom hade baka. Sen på spett i häbbäre. Det var soppkött. Vattlades före kokningen. (St.M.L.)

Om spickekött jfr även s. 11.

Köttsoppa. Dom koke köttsoppa på saltkötte förstås (jfr s. 91 o 97), men kötte var så hårt salte så fastän dom hade *vatelagd e* så vart spa så salt, så dom fick slå bort en stor del och slå dit vatten, så soppa blev nog tunn ibland. Men då hade dom röttran och klimpan och korngryn där. – Ryggraden kokte dom soppa på [liksom sidorna]. (G.P.H.)

Dom hade kyndel i köttsoppa. Inte korngryn alla gånger. (St.M.L.)

”Flottmilja” (flatmilja) Tunnbröd doppat i köttspad, lades ner i en träkopp (skål) åt var och en. Flott östes på. (G.P.H.)

Fläskvälling. (*flafavälin(d)jen*). Samma käring [se s. 70, messmörvälling] laga den också. Hon skar upp små a biter fläsk då ti vattne och så redd så. Och då var e sju år sen hon hadd grisl! Hon gjorde pelsa (pölsa) också och tog uta isterbaken tå den grisl. Int kunde ja äta den pelsa. Då beklaga hon sej över mej. (B.Å.)

Anm. Fläskvälling tydligen ingen vanlig mat, utan lagad av en snål gumma med underliga matvanor, jfr uppg. på angivna sid. 70.

Stekt fläsk. Dom kunde steke stora panner fläsk. (Pannan sattes ej på bordet vid serveringen). Middagsmat. Mest potatis till. (T.R.)

Om kötträtter jfr även sid 105, Vilt.

Höns och ägg. Höns hade dom, men dom åt inte hönskötte. Det är en del som inte vill äta det nu heller. Dom hade dom bara för ägga. – Pojkarna köpte ibland ägg utav mamma och gjorde äggkalas då dom spela kort om söndagarna.

Skateägga har jag varit med och ätit (för ro skull). Ägg av sjöfågel tog dom då dom fann dom, men inte så det var nån betydelse. (K.G.N.)

Blodmat.

Blodkorv (*blukurv**) Man blanne ihop blod och dricka och mjölk [kan ej ange proportionerna], och så hade man i lite rågmjöl och salt och kyndel och hackad lök (”den gulvita löken”). Och så skar man opp lite tå *isterbaken* tå svine, hackade små bitar och hade i (rått).

Sen sydde man ihop rent hinne då till *kurvkara* (”korvkar” = ”korvskinn”). Så öste man i dom och sydde igen dom och la ner dom i kokande vatten. [Svaren svävande på fråga om storleken. Liknar dem vid en tillbringare, som står framme]. Nog fick dom då sen koke en 2 timmar kanske.

Sen tog man ner dom ti en bytte och hade i källarn.

Då man skulle äta blodkorven tog man av tyget, skar korven i skivor och stekte upp dem jämte fläsk.

Blodkorv skulle alltid vara till moranmåle på julmorgon. (K.G.N.)

*Sagesm. K.G.N. har ett annat uttal än övriga sagesmän, jfr anm. i acc. St.M.L. uttalar *blukørv*.

blukørv skulle man ha till jul. Gjordes av grisblod. (St.M.L.)

Blodpalt. (*blupalt*) Dom koke fetan bortur ett svin lite, i samma spa som korven, och hade opp den smått och rörde ner i blon och rörde i mjöl – kornmjöl, men mest rågmjöl, dom hade mycke råg – och hade i salt och kyndel. Togs med sked och lades klimpar i kokande vatten. [Obs! att den kallades palt för att den ej klappades ut med händerna. Jfr s. 123]. Dom koke då rakt ti fångsryta, och så öste dom oppen i stora vriler, som dom sätte ner ti nån så och hade i källarn. Dom kunde ha-n hela månan.

Blokams kunde nog också reda sej några dagar. (St.M.L.)

Blokams. (*blokams*). Gjordes av blod och kornmjöl. Salt, inga andra kryddor. Var blodet starkt, som efter äldre nötkreatur eller grisar, så kunde det blandas med vatten, annars togs det som det var.

Man tog en bit av degen – *blödäjen* – och klappade ut den vid som ett tefat ungefär och halvtjock. Det kunde vara feta också i blodkams, men då rullades den ihop, som den vanliga fetkamsen.

Nu mera har jag sett att då dom gör kams som inte är feta i, så kavlar dom ut den och tar den med mått [gäller ej speciellt blodkams]. (S.N.)

T.R. säger att blodkamsen kallades också "fetkams". Hon känner ej den andra sortens fetkams, utan blod.

Blodbröd. Då dom hade slakte på hösten, då baka dom *blokake*. (*n dan blokake* "det där blodbrödet") Degen gjordes av blod, som blandades med vatten [kan ej ange bestämda proportioner]. Kornmjöl, blanda i lite rågmjöl, kanske mest råg; salt, kyndel ("dom hade mycke kyndel i gamle tider"). Dreckesjästn användes.

Den degen fick äsa (jäsa) i 2 dygn, och så baka dom "tjock a kake", som dom picka med en pick och tog håll i. (Den sporrades också i sneda rutor). Sen sattes dom på spett på höbbörsbottn. Man baka så mycke, så det räckte åre om.

Då dom skulle ätas, la man dom i blöt i lite kallt vatten först, och så stekte man opp det med fläsk. Frukost. I. aftonvardsmat. (St.M.L.)

Vilt.

Vilt tyckes som nämnts, jfr. s. 17, ha spelat en ringa roll i bygden i mina sagesmäns minne. Här de få uppgifter jag har om tillagning av vilt:

Dom koke bå haran och fågeln. Det var så vanligt förr. Ibland kunde man steke i långpanna i bakugn sen man hade koka det (om man råkade ha bakugnen varm).

En rätt uta haran minns jag mamma laga en gång, så hon skulle få känna hur det var. Det var *harapölsa*. Dom tog opp haran, flådde-n, tog ut all innamat och rengjorde och hacke-n, och så hacke dom råfläsk och blanne tillsammans och salta. Troligtvis var det också kyndel i. Dom hade mycke kyndel i. Det var fråga om att så, så man skulle ha. Så hade dom korngryn i, men om han var koke först det vet jag inte. Han kanske var rå, för han **såas** nog igenom innan det var kokt. Allt det där las in i haran, och så syddes han igen och fick koka. Det var gott det där!

– Användes spadet till något?

– Nej, jag tror nog grisen fick spa. (St.M.L.)

Fisk.

Styckning och saltning se Lax.

Frysning. Dom drog nota at senhöstes, dom gick ti nota och det var så kallt, och fisken dom fick då, gjord dom aldrig opp utan hog (hävde) snön på och lät n fryse och ligge till jul – fick rommen också då. Förvarades i häbbäre. Kunde vara sik, öring, lax, vad som helst man fick. – *fesnfisken*. (St.M.L.)

(Andra sätt att konservera fisk erhöill jag inga uppgifter om).

Lax, styckning och saltning:

Laxen flakas först med *flakakniven*, som var gjord av en gammellie. Den kallades också *fläkalien*. En högg tag då med kniven i stjärtändan på fisken, och den andre då hade sin kniv och flaka (fläkte) på övre sidan om ryggen, upp mot huvudet, och då den sidan var lös, så fläkte han lös på huvudsidan.

Så tog man ur laxen och sköljde och skrapa väl, och så skars den i sättningar, (sing. ob. f. *sätning*), tre delar tvärs över, så det blev sex delar av laxen. Om dom var 6 då i notlaget, så blev det en del åt var ur var lax. (T.R.)

(Bild visande ungefärliga styckningen av en lax.)

Mellersta biten är rätte *sätningen*. (J.L.)
Dom andra blev nog benämnda *huvusätningen* och *rompasätningen*. (St.M.L.)

Så la man ner laxbita ti en tom stömmingsfjärding l. så, och strödde salt på. Han baka sej själv då. Om en l. ett par dagar då fick man ta opp-en och *rensalt n* ti vinters. (T.R.)

Det hade ju varit mycket bättre, då dom fick flera laxar i varpet, att dela dom, så att dom tog hela laxar var, men se det gjorde dom aldrig här i byn inte. Jag föreslog dom det en gång, så fick man ju behandla den som man ville själv, men se det ville dom inte. Dom som hade så dom salta ner laxar hela, dom hade särskilda *lakstener* (ej i Järkviksle).

Då man salta om laxn, då ska man hacka i skinnsidan på den, så att saltet går igenom, och så ska man vända skinnsidorna upp och ej köttssidan, för då blir den röd. Dom hade inge beröm om sej dom som hade surlaxn [således hade skött saltningen dåligt]. (G.P.H.)

Kokt lax. Då dom hade fiske laxn, då tog dom stor e skiver färsklax och kokte ti *stekepana*. Och så kunne dom då stek opp kallpären ti. (St.M.L.)

Dom koka hela fatfuller med lax (under "storlaxtiden") och satte på borde, och så satte man sej och åt utan om och men. Bara bröd till, men i senare tider potatis. (T.R.)

Laxn han är så fet och kraftig, så då han är koke färsk, så kan man äta sä le tå-n vä en gång, det går fort det.

Gravlax. uppgifter nu till vilka måltider man fick den, se s. 34 o 40 samt *gravlaks. renlaksn* = laxbitar utan ben.

Laxrom. Då man tog ur laxn då skull man ta igen själve *rområka*, och så skulle man skölja den och salta på den. Hon är så hård och håll ihop så bra, så man kan skära op den eftersom man vill ha. Vi åt den då åtmä pären (rå). "Äta rommen åtmä pären", sa vi bara. Och jag har då tyckt det har varit så gott! (St.M.L.)

Soppa på lax. Fisksoppa koktes också på *inamatn* utav laxn. Dom hade särskilt **st8mel**, som dom salte in den i. Så koke dom den då och koke soppa på spa. Själve inamatn togs opp då, och man åt han särskilt då med **rötran** och brö. (St.M.L.)

Laxsoppa. Dom koka färsk lax, och så koka dom kålrötter i bitar där (fanns ej morötter förr) Laxn tog dom opp då han var färdig, och så fick dom *re tå* soppa. Man kunde också koka soppa på ben av färsk lax. Då man kokade på lax, så fick man laxbitar en del var på bröd att äta till soppan. (I.R.)

Om ärtsoppa på ben och huvud av lax jfr. s. 89.

Sik. (sitjen). Man gjorde upp den och saltade ner den hel, tog sedan in den, skar opp den och vattulade den när den skulle användas. Man kokte och åt den till potatis. Ej gärna soppa på den, "dom hade så mycken lax, och det blev godare."

"I gammeltin sa dom dom åt n grov åt-mä potatis, men aldrig ha ja äti hä." (St.M.L.)

Sikrom. Sikrommen han tog vi till smörgåsmat. Han går int an *søle* (skölja), men då smälte vi opp-en (vispade upp den) med en gaffel, då fastnade hinnorna kring gaffelsticklan. Så la man den i en burk och

salte på med *gransalte* (malet salt). Så smälte man om den då till vinters och tog dit lök, som man hade hacke smått. (St.M.L.)

– Förekom rompalt?

– Nej, inte här. (St.M.L. och J.L.)

Öring. Tillreddes och användes som sik. (St.M.L.)

Gädda. Gädda fiske dom ti sjögan nån gång,* men hon åt dom opp ra väg. Hon är just ingenting spara hon. Det är int na go-en fisk det.

*Nån enda gång i noten. (St.M.L.)

Abborre o. mört. Abborre fiska dom nån enstaka gång vid midsommar men annars inte, inte heller mört. Den brydde dom sig inte om. (St.M.L.)

Ål. Man tar ur ålen och så saltar man den med skinnet på. När man då skulle använda den så vattendrog man den och drog av skinnet. Drog man av skinnet innan man saltade den så blev den röd och stygg och blev väl nästan oätbar.

Ålen åt man då istället för strömming till potatisen, liksom laxen.

Surfisk. Surströmming. På fjälle [d.v.s. i skogsbyarna] hade dom *surfisken* men inte här. Men då dom hade lite smör på hösten då kunde dom köpe hela kaggar surströmming och åt då surströmmingen och nypäran. (St.M.L.)

Strömming. Då man åt välling och ölsoppa och sånt så åt man *strøminjen* och brö till. [jfr uppg. s 68 ff]. Då man la strömming mellan bröbitar kallades det för en *strömingstut* [Ej smör på brödbitar] Förutom till välling och ölsoppa kunde man också ibland ta en som mellanmål. (T.R.)

Dom åt bena, bara nöp å huve då dom la in-en ti tutn. — Dom hönne efter en käring, dom sa åt a dom tyckte hon åt mycket strömming, men då sa hon: ”Ja ha väl bara äte tre *tuter* o tre *ströminga* ti var *tut*.”

Dom *gløstekte* strömmingen också, kaste-n på glöa. Sen la dom-en ti en kopp (träskål) och slog på vattne. Det vart ju lite salt det.

Men det fanns dom som var fattig och kunde ha slut på strömmingen, och då fick dom doppe na småpärer då, som dom hade ti saltlakan och äta så. (B.Å.)

Strömmingen stektes på *strömingshäla*. Det var en vanlig tunn stekhäll, som man hade till det, reste den på lut mot elden. [Ofullst. ant. om vad man stödde den med].

Då strömmingen var stekt, så slog dom lite vatten på, så blev den mindre hård. Och så bruke dom också många gånger doppe päran i det där salta vattnet då dom åt. (K.G.N.)

Strömmingssoppa (*strømingssopa*) Korngryn och rotbitar kokas, och när de blivit nära kokta klipper man upp strömming i bitar, som få koka med. Sen smälte man tå (avredde).

Middagsmat. (B.Å.)

Fisksoppa. *Fiskspa* och mjölk, risgryn kokas i och så avredes. Var det spad av färskfisk, fick man salta soppan, men var det av saltfisk var det nog salt ändå. — Man åt fisken före, sen soppan. (S.N.)

Dottern: ”Jag har sett, att dom har plockat opp fisken i bitar och lagt i soppan. — Pappa han tyckte rysligt mycke om fisksoppa men inte jag.

fisksupa. Man tog *fiskspa*, och i det koka men kålrötter hela, och så skar man opp morötter fint och koka i. Somliga hade risgryn också, men det var inte alla. Kålrötterna dom togs sen opp och åts särskilt till fisken, det var gott.

Soppa avredde man med kornmjöl och mjölk som vanligt, och så klippte man opp gräslök i. Så åt man då fisk och kålrötter och bröd och så soppa efter. (I.R.)

Samma beskrivning också av St.M.L., med tillägg att sommartid kokte man kålrötterna hela, men vintertid skar man dem i stycken, ty de voro mera hårdkokta då.

Fisksoppa på innanmat av lax se s. 111.

Såser.

Sursöt sås. (*sursätsås*) Man kunde ta *tjötspa* till den, eller annars också bara vatten och smör och koka den av, och så hog man dit *serap* å hog ti ättika, så han blev sursöt, och så fick man smält tå då. Det skulle vara endera peppar [krydd- ?] eller kardemumma i den och så lite salt. Den åt man till både kokt och stekt kött. (St.M.L.)

Mjölksås. (*mjalksås*) Lagades av mjölk, som man lade smör i, så det skulle bli gott. Lite socker och salt hade man i, och så smälte tå med mjölk och mjöl (avredde med avredning av mjölk och mjöl.) (St.M.L.)

Smörgåsrätter.

Sovelvaror i allmänhet. (*sövelvaren*) det var: smör, fläsk, kött, lax, pölsa. (G.P.H.)

”Sovelgröt” (*sövalgrät*). Den koke dom utav riktigt go sötmjöl och ärtmjöl, och så skar dom skiver och åt på smörgås. Aftvalsmat. (St.M.L.)

Mesegröt. (*mäsagrät*) har dom gjort utav *mäsa* (ostvassla), som dom har kokt ihop, så det har blivit lite tjockt. Sen har dom vispa ner mjöl då. Inget sött i, det blev sött av sig självt. Det östes upp på tefat åt var och en, och så åt man den på smörgås till aftval. Det där gjordes förstås mycke i bodarna, men dom gjorde det hemma också, då dom hade någon ost. (K.G.N.)

Man tog möse efter det man gjort söstost, han var söt och god, och så vispe kornmjöl i. Sen skar dom skivan och åt på smörgås. (St.M.L.)

Sikrom som smörgåsmat se s. 112.

Sallad. (*salatn*). Det var en rätt som var bruklig på bröllop och annars, när det skulle vara riktigt storhögtidligt med mat, t.ex. till jul. Och den var bruklig före min tid, så det är inte någonting nytt.

Man koka rötter, potatis, morötter och rödbetor och hacka – men det fick inte vara så mycke rödbetor, så han blev så röd – och så hade man gravlax man hacka i, och så hackad lök.

Det där la man i ett stort fat (stjälptes ej upp), och så garnerade man med de skilda sorterna, eller också smälte (vispade) man upp grädda och la på och så strödde på blått och rött strösocker. Så fanns det då grädde, stött kryddpeppar, socker och ättika särskilt att ta då till det där eftersom man tyckte, Gubba dom ville ha mycke ättika. (St.M.L.)

Om smörgåsmat jfr även s. 93, 154 o 158.

Fruktsoppa, kräm, efterrätter.

Sviskonsoppa. (*fiksopa*) *rusinen* och *sviskan* få koka i vatten – även risgryn ibland – sötas med sirap, avredes med potatismjöl. Finare soppa, som man hade på bröllop och annars när det var festligt.

(St.M.L.)

Kräm Minns jag aldrig till nån gång i min barndomsti.

(J.L.)

Efterrätt. (Intet särskilt namn). Dom stött opp skorper och blanne la me lingon, och så fick man äta grädda till. Förekom då det var någon storhalj eller till mellanlägg ti bakelsan. Jag minns det från den tid då jag var barn. — Lingonen koktes särskilt till det där, koktes söta.

(St. M .L.)

Om efterrätter se även s. 155 samt acc.

Fäbodmat speciellt.

Fäbodkrans (*febokamsn*). Då tar dom *ostmäse* (vassla) i feboan och så kornmjöl i till en deg, och så klappa ut bitar av degen som ett tefat stort, och så koka den. Något salt tror jag inte det var, den var nog stark ändå.

(S.N.)

mäsekams [samma som föreg.] . Man kok efter möse (kokar vasslan något) och har i kornmjöl. Intet salt. Kokades i möse, om man hade gott om den, annars i vatten. Det är inte bara i fäbodarna man gör den utan också hemma, om man gjort ost. Vi gör den nu också, men nu har vi vetmjöl i, och så gör vi klimp (d.v.s. tar degen med sked och lägger i grytan. ("*Kamsn baka vi ti hänran*").

(St. M. L.) (?)

vitmäse kallas det som flyter opp då man koka ostmäsen.

(S.N.)

Tripp (sing. b.f. *tripen*). Det var en gröt, som man kokte då man skulle hem från feboan, till *hemamatn* (=mat som skulle tagas med hem). Man kokte hop sötmjölka och så hävde man i vitmöse (jfr föreg. sid.), och så gjorde man *fjäsfila* (jfr s. 66) och rörde sönder det och tog dit, det blev som gryn i grötn det. Sen avredes det där till en gröt.

Man skulle göra mösekamsn och sötostn (jfr s. 63) och mösegrötn (jfr s. 119) också till hemmammat.

(S.B)

K.G.N. uppger att "tripp" tillagades på den tid då det ej fanns gryn. Då hon i sin ungdom var i fäbodarna, kokte man gryngröt.

Om käsfil som traktering i fäbodarna se s 66.

Överbliven mat.

All överbliven mat åt man noga upp. Överbliven välling slog man mjölk på och fick så äta den till kvällsmat. Ärtsoppa slog man också mjölk på och fick äta till kväll eller så. Hunden kunde också få mat som blev över. Ingenting fick förfaras.

(St.M.L.)

Frukt och bär.

Frukt användes ej annat än som torkad, och då endast sviskon och russin, och även detta endast vid festligare tillfällen. I hushållningen således ej att räkna med. Av bär användes i äldre tid endast lingon, förutom något krusbär till festligare tillfällen. Här nedan några särskilda uppgifter:

Lingonsylt. Dom hade lingonsylt *moset* (ständigt) förr. Dom kokte och hade ti store kagger (använde ej rå mos). Den kokades utan sött, men dom kunde hä sirap i då dom skulle äta den. Men mycket åt dom den utan sött också. Men dom nofte dom aldrig förr förrän dom var riktigt mogen, dom var sötare då. I alla gårdar hade dom lingonsylt. (St. M. L.)

Krusbärssylt. (*stikerbafsyltn*). Den enda sylten utom lingonsyltn förr var stickerbärssyltn. Han sylte dom och sötade med sirap. [Användes vid högtidigare tillfällen]. (St.M.L.)

Hjortron. (*snstra*) Men *snstra* sylte dom inte, för dom var så rädd om sockre. Men jag minns vi *nöfte snstra* (plockade hjortron) ti stora bytter och hog ti mjölka och åt. (St.M.L.)

Saft. Blåbär. Saft fanns aldrig förr. Blåbär användes inte. Det var "svynmat"* och "bjånmat".** Jag var bra gammal då vi nofte och koka gröt utav dom. (St.M.L.)

* Svinen gingo i skogen o åto även blåbär.

**björnmat.

Kryddor.

Aromatiska kryddor. *tjyndeln* han hade vi alltid förr. Det var en fin en krydda. Och hälsosam en krydda. Vi knöt ihop den i knippor och hängde på trådar, och så fick den torke själv. Sen tog vi då lite och gnugga sönder ovanpå köttsoppa. Det blev gott. Och så hade vi den i blodmat. (Jfr s. 100 ff ? s. 105).

miram (mejram) försökte vi också odla så vi hade lite, men han ville inte bli så bra (ville ej växa).

På en ör här i ån växer det *mynta*. Den lukte så frisk och god.

Annars var det pepparn då. Och gräslök också. (K.G.N.)

Gräslök det är en gammal krydda, men annars användes inte just krydder. Kryddpeppar, hel, kokades tillsammans med kött. Det var enda kryddan.

I rågakorna användes anis och fänkål. (T.R.)

Andra aromatiska kryddor jfr t.ex. s. 117 (sursöt sås).

Salt. Dom köpte aldrig nå *gransalt* (St.M.L.) förr, utan dom hade *salthon*, en särskild ho, och så en särskilt lämplig sten, *saltsten*, att gnugga saltet med. (T.R.)

Salt var ofta enda kryddan, och mat som kunde härskna eller surna, saltades mycket hårt (jfr s. 90). Om den salta eller starka maten jämte det ibland sura och starka drickat, säger G.P.H. vid ett senare tillfälle: "Det var saker som ha vari lagom lägg ner och bare lär ti, å inte till å grassere ti småtärnan." Han uttrycker sig expressivt, och det ligger givetvis överdrift i yttrandet, som dock torde ha någon sanningskärna, jfr t.ex. s. 71, uppg. av T.R. – mycket lugn och besinningsfull sagesman – om den starka ölsoppan.

Socket. Socker brukades mycket sparsamt, det var ju en vara som måste köpas. Jfr uppg. om t.ex. välling, till vilken endast användes salt som krydda, och att man ej syltade bär till vilka socker måste användas. Såsom sötmedel användes hellre i förekommande fall sirap, som blev billigare i användning.

Bröd.

Bröd bakades höst och vår och så till slåttan, 3-4 dar på höst och vår, där det var stort hushåll, 2-3 dar där det var mindre. Man bakade *tunbrä** (av kornmjöl och vatten, ojäst) samt *kake*.

Kake baka dom tjockare förr än nu.

*S.N., T.R. och K.L. har samma uttal: *tunbrä*.

Det skulle vara *mössmar* (messmör) och vatten till *stöp* (b.f. = a "degspad"). Sedan mjölet kommer i blir det *däg*, sing b.f. *däjen*. K.L.: *dejen*. Att arbeta in mjölet kallas att *stäpa*, pret. *stöfte*. K.L.) Mössmore lades i vatten och blöttes upp. På den tiden kunde man aldrig baka kake utan mössmor. Hade man möse (vassla) slog man också i. Sen hade man i mjöl, mest råg, ibland bara råg. Bara till *bakemjöl* (mjöl till utbakningen) hade man korne då. Man var mer rädd om korne då, man hade mer rågen. Vi hade två stora rågåkrar, så vi hade mycken råg.

knäkebrä l. *skrädbrä* det kunde man baka till jul eller då man visste, att man skulle till bröllop (till "kost", jfr s 156). Det bakades av skräddmjöl och mjölk. (St.M.L.)

Ärtmjöl i bröd. Jfr. s. 87.

Potatis i bröd. Dom stampe sönder *kokepöran* (kokt potatis) eller malde dom på små a *tråkvanär*, som dom hade förr (ej desamma som man malde rå potatis på). Och så blanda dom det då med mjölk i *dejen*. [Kan ej närmare redogöra för tillvägagångssättet. Ej särsk. namn på detta slags bröd, enl. henne, endast *kake*]. (K.L.)

Det var inte allmänt med pärbröd, men på höstn kunde man baka så. Det höll sig bra mjukt. (T.R.)

Om tunnbrödet. *tunbry* baka dom inte numera. Dom tycker det är för besvärligt. Till vanligt bruk veks tunnbrödet i fyra, men till *masäcken* (skogsmatsäckarna) veks det först i tu, och så veks det ihop från bägge änderna.

Brystamp = naggan att nagga tunnbrödet med. (T.R.)

Tunnbröd användes mycket till mjölken också på mornarna samt till strömmings- "stutar." Men till "delan" (jfr. s. 44 ff) var det *kaka*. (K.G.N.)

Rågbröd. *kaka* med *grubba* (jfr nedan) är rund bulle. *bule*, sing b.f. = a, är benämning på limpa, (B.Å., St.M.L.) *rågbulan* pl. b.f. (B.Å.) *bulbry*; *bulan* (St.M.L. obs. växl *u-u*).

*smolkake** kallades de runda rågbullar man brukade baka.

*samma uttal av St.M.L. o R.G.N. Uttalet av ändelsevok. ej klart uppf.

Man kunde ta ostmöse (vassla) eller också messmör, som man kokte upp med vatten [till degspad], och det slogs kokhett på, och så när det blev lagom varmt, så arbetade man in rågmjöl* – det var hemrågmjöl, och det var inte skrädd för gammalt – och så fick det där stå och *sötne* tills degen var riktigt kall. Sen hade man i dricksjästn [degen måste naturligtvis då ännu vara något ljum] och då skulle det *äsa* från afton till andra dagen. Sen baka man ut dom i runda kaker (bullar), vida som en tallrik ungefär. I mitten då klämde dom ner en *grube* (grop), som ett tefat vid, och den grubba hon skulle pickes med en gaffel. Men det var bara grubba som skulle pickes, inte bullen annars. Då man grädda, då smorde man dom med serapsvatten, så dom blev glansig. Ju mörkbrunare dom där bulla var, ju finare var dom.

– Hur var skraddkaken då?

– Skraddkaker det har komme i en senare tid det.

(T.R.)

** Uppt. här oklar, därför att den meddelades mig av en manlig meddelare, för vilken det ej föll så naturligt att ta enskildheterna i följd, o jag tyvärr glömde att senare komplettera hos någon kvinnlig sagesman. Meningen är väl att degspadet slogs hett på en del av mjölet, som rördes in, o. sedan arbetade man in resten i mjölet.

Råråka "degrand i bröd."

(St.M.L.)

Blodbröd se avd. Blodmat, s. 104.

Bakverk.

Det var aldrig vanligt med något bröd till kaffet förrän efter 1860-talet. (S.B.) Samma uppg. bl.a. av K.G.N. : "Det var aldrig vanligt med något bröd till kaffe tills över 60-talet. Jag gifte mig 1863, och då hade vi aldrig nå bröd till kaffe"

Skorpor började man så småningom skicka efter till Sundsvall, enl. uppg. av St.M.L. : "Det var en *gamelgös* (gammal ungarl), som dom kalle för *rønt* – död nu för kanske 35 år sen – som for ner till Sundsvall, 6 mil, ätter *skørpan*. Han hade en kälke han och drog, dom beställde att han skulle fara. Dom tog kanske för någon tolvskilling var."

Bakverk, som man själv åstadkom, var rån och smörbakelser, som bakades dels till efterrätt vid festliga tillfällen (jfr s. 155, 156, 157, 158), dels som traktering till besökande (jfr s. 150-51), i senare tider slutligen även som kaffebröd.

"Bakelser." *smyrdejen** gjorde man utav smör, vatten, ägg, socker och grädde. Det var visst på skålpunne man skulle ta: 1 kvarter vatten på 1 smör. Ägg den fick man ta efter som degen var stor till, om det skulle vara ett eller två. Mjöl efter behov, inte så mycke, då blev dom inte så fin.

Om det var sommar, fick man gå ti källars [där det var svalt] och kavel ut den. Man la ihop den och kavla ut den gång på gång. Sen tog man ut remsor med *bakelsporan* och la ihop dom till ringar. Gräddades i bakugn. Sen skulle man glacere dom med socker och äggvita och hä på dom rött och blått socker.

* Här *smyr* – ,annars *smor* –.

Och ingen var värre till å göra stora bakelser än *tjalaboen* (i Hällesjö sn, Jtl.). Det var en käring här, som hade nå släkt där, och hon fick bakelsan som var så stor; och dom där sjara-na tills dom var grön, och sa ga a bort dom då.

(St.M.L.)

Halvmånar. (*halvmåna*). Det var samma smördeg [som föreg.], men då tog man ut dom rund, med mått, och så hade man koke sviskan, eller också kunde man ha stött skorper och blanda med lingon (jfr s. 122), och lade emellan på halva kaka och sen vek andra hälften över, och så *spara* man då några gånger i kanten. Glacerades, ströddes på vanligt socker.

(St.M.L.)

Rån. Dom grädde tunnrån och tjockrån förr (tjockrån i rektangelform, tunnrån runda). Mamma hon hade *råjana* som var namne hennes i [i mönstret således].

(T.R.)

Tunnrån (*tunråa*) Vatten, vetemjöl, socker, 1 skedblad grädde [kan ej ange ingrediensernas mängd i övrigt]. Slogs med sked i *råjana*.

(St.M.L.)

Rullrån (*ruleråa*) Samma deg [som i föreg.], men då hade man i *serapen*, så dom höll sig mjuk och gick an rulla. (St.M.L.)

Tjockrån (*tjukråa*) Det skulle vara godare än tunnråa. Då tog man i smör också. Och då hade man degen tjockare, så man kavla ut den och la den i järnet.
pl.bf. : råna. (St.M.L.)

Dricka.

Hemmabryggt dricka skulle, som förut nämnts (jfr s. 25) alltid finnas i hemmen. Om själva bryggningen har jag tyvärr ingen uppgift, men om mältningen nedanstående:

”Då man satt på marsn (logen) och kaste, så flög strieste korne längst bort. Det kallades för *väjerana*. Det togs till malt, och till brännvin också. Nästa hög [ej särsk. namn] togs till grötmjöl, och det sämsta till brödmjöl”.

– Vad tog man för korn till skatt då?

– Ja man fick ju ta så bra korn till tuln, så man var försvarad. (Småler litet)

Det togs nog ett par tunner korn till mältning för året. Det skulle räck åre kring. Då man skulle mälte, skulle kornet allra först läggas i ett kar och blötas. Det fick ligga där ett dygn. Sen togs det opp och fick rinn å. Så fick de ligga då på golvet i ett rum och *mälte* tills *brsdn* syntes. Det låg i flera dagar, och man rörde nu det ett par gånger på dan. Sen det hade mälte då så bar man det på *bastelavan* och bredde ut det tunt, så det fick bli torrt. Man hade riktigt hett ti basta då. Sen skulle man *læg ihop malte* då. Man la ihop det i en bröt och klappe ihop det. Och det var så hett då, så man fick gå ut o *ta kvav* (andas in frisk luft). Det var inte alla som kunde vara i bastun då det var så där hett.

Sen skulle det ligga då så där och *sötne*. Det tålde väl 1 dygn. Då hade det blivit brunt. Själva kärnan var brun, nästan som genomskinlig. Det skulle vara brunt, så dricka blev ”snyggt”. En del, som inte hade mälte riktigt, fick dricka alldeles grått. Sen det hade legat så där, fick man dra ut det på lavan tunt, så det torcka. Sen då skulle man på kvarna och *grype malte*, och så var det färdigt. (I.R. och T.R.)

Man mälte ett par tre tunner. Blanne i lite råg, så det blev godare. Hade man mycke råg, kunde man hä ti hele halvtunna. Man mälte för hela året. (St.M.L.)

T.R. säger mest *bästa*, men ibland någon gång *bästa*. St.M.L. *bästa*, K.G.N. *bästa*.

Några särskilda termer.

Termerna ha i de flesta fall kommit in i de olika beskrivningarna, här endast några särskilda:
mønmatn ”torrscaffning”, Dess motsats är *kokenmatn. supanmatn. milanmojmat* jfr. s. 34. (G.P.H.)
hadasmattn ”festligare mat” (B.Å.) *ållap* ”överbliven mat” *mölakake* ”äta bröd utan sovel. (G.P.H.)

guslane ”gudslån” = allt som man får av jorden. (T.R.) Uttrycket numera, enl. honom, nästan glömt. Annan sagesman (hans bror l. svåger?) har uttalat ob.f.: *guslan*.

stalä tel ”laga till” (B.Å.) *rede-n själv* ”tillagade den själv” (St.M.L.) *varkä* ”förbereda mat för tillagning”. Ej om att koka mat. *värke-n ssm lutfisk* ”beredde den som lutfisk” (G.P.H.)

smälte ”vispa” *smält ap* ”vispa upp” (St.M.L.) *smälte tå* ”avredde” (K.G.N., S.N. lika, möjl. m. ändelsevok. e ist. f. e). Avredningen kallas av St.M.L. och K.G.N. : *smälte*. Samma uppg. också av T.R., som utmärkt återger gammalt uttal: ”Vänt me-n ja fo göra *smälte*.” (ändelsevok. ej säker, möjl. e). S.N. kallar däremot avredning för *smalt*. Detta uttal säger hon sig ha efter sin mor: ”Mamma bruke säje: ”ställ till na smalt.” – T.R. använder för samma sak ben. *årening*. Detta vet hon vara en yngre benämning, men anser att uttrycket *re å* ”avreda” är gammalt. *re å ma kanmjyl*. Alla övriga sagesmän

använda dock utan tvekan ben. "smälta". Ett undantag är B.Å. – hon liksom T.R. född i Västanå by, på andra sidan älven. B.Å. säger: *re tå*.

pankaksmälte "pannkanssmet". Enligt T.R. använde man ej här – som på en del andra håll, enl. uppgifter, jag fått – något särskilt, finare kornmjöl till avredning, utan endast det vanliga. Att skräda mjölet, blev brukligt i hans barndom.

söpe = a "soppa" (K.L.) St.M.L., I.R. o B.Å. säga sopa.

tjilamjalka "mjölk som börjar surna, utan att dock ha hunnit bli tjock." Hon är för *tjila*, ja vill int ha a".

(T.R.)

vreet "vridet" Om dricka som surnat, så att det är starkt. Även om annan vätska, som surnat. (St.M.L.)

bryje "brygga" v. (St.M.L.)

svige, pres. *svig*, perf.p. *svege* "löpna." "Då sveg-en." *kålsvig* "löpna då löpämnet är lagt i kall mjölk."

(St.M.L.)

vatelage "vattnlägga." *vatelagd e*.

(G.P.H.)

ti saltnings "till saltning."

(G.P.H.)

isterbaken "bakdelen av svin."

(B.Å.)

laksten, pl. ob.f. *lakstenar* "laggkärl att salta in lax i."

(G.P.H.)

Kärl som man skall ha saltlake i, få ej göras av mycket grovväxt ved: "Han håll int lakan." (Sådan ved håller vatten, men saltlake drar igenom).

(G.P.H.)

Tjite, -a, -er, -an "lår" (ex. kornlår).

llev, -a, -er, -an "slev."

(G.P.H.)

tvare, -, er, -an "grötkräkla." *n han tvare* "den här tvaren." (G.P.H.) *tväre jek å* "tvaren gick av" *e rektia tväre* (T.R.)

smarmot "smörmått." (att forma smör i).

(G.P.H.)

paner "panna" pl.ob.f.

(T.R.)

panfotn "pannfot", sing. b. f.

(K.G.N.)

gafelstiklan "gaffelklo" pl. b. f.

(St.M.L.)

setenes bol "sittande bord"

(St.M.L.)

duka tå "dukade utav."

(St.M.L.)

Matsäck

På sommarn fick man sån mat som torrkött och gravfläsk eller gravlax på bröd, på slättn och så. Det var skiver *gravlaks* man fick då, *renlaksn* (renskuret från ben). For man *utjöningån* (ned utefter älven) en par tre dagar med en flotta, då hade man *masäken*. Då hade man tunnbrö, särskilt viket (jfr s.133), smör gammelostn, gravlax och en *småfelem* (torrkött). (J.L.)

Matsäck bar man med sig i *matväska*, om man skulle ha med sig bara för en dag. Det var en mindre väska med rem i, så man bar den över axeln. Men skulle man ha matsäck för flera dagar, då bar man i en annan *lärmåsäk*, som var en ryggsäck med fässlor i. Bägge dom där var av svinläder. Men skulle man ha *vekemåsäken* eller *skoksmasäken*, då hade man han ti *spån*, (*spån*, *spån*, *spän/er*, – *ran* "matkista av trä")

Ti masäcken hade dom matn ti aska (små pärtaskar): en *smyrask*, en ask till gammelostn, en *pästampask*, en ask till gravlaxn. Var det för dagen bara, så hade dom e lita bytte ti hana, som dom bar drecke ti. Och så hade man bröd förstås. – Pärpannkaka (jfr. s. 84) hon var bra ti masäcken.

Ti skogsmasäcken då hade dom *laräspasar* ("lärfstspåsar") att ha kornmjöle i. Och så hade dom då *mjolkflaska* (träflaska) och hade *tjukmjalka* i.

Matsäck för en slätterdag kallade man *slotmåsetjen*, matsäck för en middag *medasmasätjen*. Till en sådan hade man pärstampa (potatismos) i en ask, en smörask, strömming i en ask – och den stekte man

på spån, som man kalle för *stekbräe* – och så bröd. Och så en liten bytta dricka. (Kunde naturligtvis variera något).

Till *skogsmasätjen* hade man en *pärposa*, en mjölpåsa (påsar av grov stryväv), en stor ask strömming, en smörask, ett fläskstytje – i början av vintern saltfläsk, sedan spetjefläsk – och så en stor a flaske tjukk mjölk. Kunde väl vara något annat också, om man så ville och hade.

stasmasätjen (när man for in till Sundsvall) han skulle vara finest. Han skulle det vara ett fårlår i, *smarask*, oststytje, ett laxstytje, spetjefläske eller spetjekötte, smolkaker eller bullan.

Dom for till stan för att köpa hem strömming, salt, vetmjöl, kaffe, socker, hör till slåttn o.d.* Då var dom vanligen borta i 4 dagar. (G.P.H.)

* Även kornmjöl och korn, jfr s. 20.

Särskild traktering.

Till besökande.

Då det komme nån, som dom ville traktere, så gav dom han en smorkakehalve och en smörskive och ostskiver på, och så kunne dom lägge tunnrån och "bakelser" på då om dom hade. Dom fick ta hem alltihop, eller också bredde dom och åt smörgåsa medan dom satt. Dom fick en kniv att bre med, bredde inte med tummen då.

Bakelsen där (smörbakelser, jfr s. 136-37) dom vandre från den ene till den andre, dom kunde vandre från den ena sorken till den andra, sparas och ges bort. (T.R.)

En sup och en bullskive det var vanlig traktering det för gammalt då nån kom.

– Fick kvinnfolk detsamma, eller fick dom nånting annat i stället för supen?

– Nä, kvinnfolke tog no en sup dom mä. (J.L.)

Traktering till besökande jfr även uppg.s. 26 om dricka. Jfr även nedan om "häbbärsbeta".

Kärngrädde och "häbbärsbeta".

Då man kärne, då skulle bana alltid få *tjanfile*. Men dom äldre dom fick inte. Det skulle inte ha gått. Dom kunde ju vara en 8-10 personer i hushälle.

Då dom (d.v.s. husmodern) gick till häbäre då skulle vem som helst kunne få *häbä/batan*. Det var mest av torkat kött, som dom då skar en skiva: *n brybata o spetjetjöte*. (J.R. o. T.R.)

Det var en gård öst om oss där dom hade mycke kräk, så dom alltid slakt mycke – dom slakte då en 8-10 får var höst och ett nöt, och så hade dom ju svin, dom slakta, och så – och då vi såg a mor gick ti häbbärs, då var vi barn så kvick till spring dit, och då fick vi häbbärsbättan då, en fläskskive (gravfläsk).

(J.L.)

Matseder vid högtider och andra särskilda tillfällen.

Uppteckningarna rörande dessa särskilda matseder äro mycket ofullständiga, ty tiden medgav ej fortsatt arbete på orten. Här nedan vad jag hann uppteckna.

Julbord.

Det var stora *kaster* (högar) på *julbule* utav *smolkaker*. Och en utav dom skulle läggas ner i kornkitta (kornlåren. Minns ej hur det var med den, när den skulle ätas, tror på våren).

Och *julsmarä* det var ett stort smör, och det skulle rullas, så det såg ut som lappmöss (toppmössa), och så skulle man ha bakelsspån och *kruse-ne* ikring; och så skulle det vara en "figur" överst på. (T.R.)

Julbole var duke inne i köke. Det var ett långt stort bord, fällbord med två skiver, som det då var en hellinneduk på. (Ljus skulle också stå på bordet).

Och så skulle det då ligga där en bröt utav knäckebrö, vi sa, och så en *bulbrät*, och så *julgåsa*, och hon skulle vara som en sockertopp – dom rulle na mä hanna mot e lock, och så hade tårtsporra och kruse mä – och så skulle det vara en laxsättning där (grav lax sättning jfr.s. 108), och så ett stort e köttstycke, som var stekt ti bakugn – det var ett lår eller rent kött (benfritt) utav ett stort kräk – och så kalvsylta och prässesylta, och så skulle det vara gammelostn och så ett ostfat (fatost e.d. osträtt). Och så skulle det vara en bricke med bakelser på (smörbakelser), som man fick på julafton efter kvällen och så på juldan, och så e stor a brännvinsflask.

Och den där matn han skulle nog stå på bole hela halja. Det var nog besvärligt, då man skulle ligge och städa och håll på i samma rum. (St.M.L.)

(Bröllopsmat.

Om mat och matseder vid bröllop se särk. Bröllopsskildring, acc ?)

"Barnsängsmat" o "faddergröt." Dopkalas.

Då nån hade fått ett barn, då kunde dom gå till dom med matn, fiksoppa och lite å vandeln: smör, brö, ost, kött, ägg, plättar l. en hop å krus (småbröd). Den som kom fick kaffe och en smörgås och en bakels.

Men dom som var *storfadran* dom gjorde *køstn*, bara för ro skull, det kunde ju vara släkt och så. "Dom var sta mä *køstn*" sa man.

Då koke dom go risgrynsgröt – han skulle vara go han! – och hade i en bytte – det skulle vara ägg och rusiner i också – och så hade de med sig smör och gammelost, och ett småfelår kunde dom ha, och så bakelser och rån. Då fick dom en present tillbaka då i bytta. Det var mest en fin yllehalsduk, "gröthalsduken", sa dom.

Småfadran dom gick aldrig med nån kost, men dom skull sy en skjorte och en mösse och en rock eller så [till barnet]. Det var dom kvinnliga som gjorde det. Kararna slapp nog unna, tror jag. Men om dom inte hade hunne ge nån kost eller nånting, och barne dog, då tror jag dom kunne köpe och ge svepduken. Men aldrig kista eller så. (St.M.L.)

basängsmatn kallades det att gå med, då man gick till en som fått barn. Det andra [då storfaddrarna gick] var att gå med *fadärgrytn*.

Då hade man minst 5 skålpund smör med sig. Och man kunde ha plättan och fläske och krusa och råna och lite av vart. Då fick man en halsduk tillbaka i bytta då. Men det hände nån gång dom fick lin eller annat i stället.

(B.Å.)

(Anm. I B.Å.ägo finnes fortfarande en stor oval bytta, speciellt avsedd att användas när man gick med faddergröt).

Dopkalas hade dom bara på nå *ingke* (enstaka) ställa, så det vet jag inte hur det var. (St.M.L.)

Gravöl

På *utage* (när liket skulle föras från hemmet) var det först kaffe och bröd,* sen *las* dom ut like ("läste ut liket"), och sen blev det kaffe och bröd igen. Efter begravningen då var det kaffe och bröd först, och så smörgås: en smolkakehalve med en *smasive* (smörskiva) och gammelostn på, och så på det en 3-4 rån och en "storbakelse" – och på hon var det gjort en rand, endera blå eller svart [Sagesm. tror, att den svarta var färgad med bläck!]. Och så var e supen på smörgåsa för karana och vin för kvinnfolke.

Sen var e kaska (kaffe o. brännvin) åt karana, så dom blev *søpen* (berusade). Så var det kaffe och bröd sen, och så *gravasklingra* (stor vetekringla. Saffrans-?) och svart konfekt. (St.M.L.)

* Om bruket av kaffe uppger J.L.: "Kaffe det började komma mellan 1830-40. Mamma min hon mindes då dom fick e bara på söndagsmorna. Och hon var född 1832.

Husförhörskalas.

Det var 2 rotar här som var husförhörslag. Då var trakteringen kaffe och brö och en smörgås, liksom på gravöl. Och så supen till smörgåsa åt karan, och så kaska, så dom vart så *sypen*. Bå prästen och gubba var *sypen* så dom kunne knappt stå. (St.M.L)

Tillägg.

Såsom tillägg till uppgifterna nu den allmänna hushållningen, kan här anföras en kort uppgift om hushållningen på ett "fjällställe" och förhållandena där:

"Då jag var 1 ½ år, flyttade vi till ett fjällställe i Liden, som hette Återvänningen. Där hade vi så där en 12 kor och 2 hästar och 12-14 getter, kanske mer, och 12-15 får. Man kunde ha så mycke kräk man ville där, och man bara gick ut i skogarna och slog hö. Men det behövdes också, för vi var 13 syskon, och all mat skulle man ju ha själv, det var inte att köpa.

Dom fiska nog också och jaga. Det kunde vara både älg och småvilt dom sköt och fångade. Björn fanns där också. "En dag då dom geta där vid en tjärn, fick dom se tre björnar, men då tuta dom i hornen, så dom for. En annan gång hade korna gått ut i en liten sjö och tänkte fara över, men då fick pojarna se att tre björnar stog på andra sidan och tänkte ta emot dom. Men då blåste dom i hornen, så dom hörde det på ett annat ställe, som hette Nordansjö, och då kom karana därifrån med bösser, men björnarna for, då dom tuta i hornen". *

Sagesman: f. komm. nämndsordf., h-äg. Lars T. Frånberg i Berge, Tynderö sn. Medlpad, f. i Ljustorps sn år 1857, vid 1 ½ års ålder till Återvänningen, då han var 8 år, flyttade föräldrarna till Selånger, vid 16 år flyttning till Tynderö. Återvänningen var krononybygge men löstes från kronan under Carl XIV Johans tid. Sagesm. far hade det som eget. Sålde det till bolag för 50.000 kr – det var väldiga skogar till – och fick av detta 5.000 kr per år.

* Sagesm. nämner också, att när lapparna voro på flyttning, så lågo de över hos dem i 8 dagar.

Om hushållningen i de i föreliggande monografi särskilt behandlade byarna också ett par tillägg, som vid utredningen ej kommo med i skildringen. Den ena om mattillgången:

"Nog hade vi gott om mat hemma. Vi hade 7-8-9 kor, och det såldes inte nå smör, och så hade vi mycke får, så man hade ju till att slakte på hösten, och så hade vi åtminstone 6 getter. Dom hade vi i buan och blanda då getmjölken i ränndmjölka (rännmjölken/skummjölken), då dom skulle göra osten. Då blev den fetare, för getmjölka hon är fet.

(T.R.)

Ett par andra uppgifter handla om snålhet, som dock ej tycks ha varit så vanlig:

"Dom som var snål dom baka små a kake, så det skulle bli små a dela (del, jfr s. 44). Men dom blev nog omtalad dom som hade dåligt med mat.

Det var en käring här i byn för bra länge sen, och hon var så snål, så hon baka brö tå nå drosamjöl. Då tjänora klaga på matn, då sa hon: "Baka *drosabry* i år, baka tå rent åt åren." "Koke tånt i år, koke tjukkt åt åren." Det var hösten det. Hon var dyngaktig också, och då dom inte ville ha maten, då sa hon: "Vill du int äta, så fo du äta då du dyng." (G.P.H)

"Dom som var snål dom koke strömmingen utan att vattlägg-en, tog-en förresten osköld och allt, som han kom ur fjärningen. Saltare han var, mindre åt dom. Dom tala om dom som koke 2 strömmingar åt var, och så en extra. Men den strömmingen tordes ingen ta!" (St.M.L.)

Sagesmän

B.Å = födorådtagerskan Brita Åslund i Västanå, Liden, f. därst. år 1854. Hennes mor född i Håsjö i Jämtland. – I B.Ås hem finnes olika slag av matsäcksaskar, byttor – bl.a. som tidigare nämnts, en särskilt fin bytta för ”barnsängsgröt” – och många andra slag av laggkärl, kistor m.m. Hon var enda barnet, och så har det varit i flera generationer, så att ingenting har skingrats genom delning, utan allt är samlat på en hand. – På bodvinden finnes en avd. som är klädvind. Där hänger linnet på klädstänger. Hänger tills man manglat in en ny tvätt, då tar man med det ännu på stängerna kvarhängande och lägger det i kistor, och det nymanglade hängs på stängerna. På klädvinden hänga också gångkläder av äldre och yngre slag.

I.R. = bondhustrun Ingrid Rudin i Järkvitsle, f. i Västanå i Liden år 1857.

J.L. = födorådstagaren Jonas Lidgren i Järkvitsle, f. därstädes år 1863.

K.G.N. = hustrun Kajsa Greta Nyberg i Järkvitsle, f. i Järkvitsle år 1856. Bonddotter, hustru till skomakaren och småbrukaren Nyberg. Har ett från andra sagesm. något avvikande uttal.

K.K. = torparen Karl Karlsson på Annerberget – ”n Kalle på Annerberge” – , Lidens sn, f. därst. omkr. 55 år. I skildringen en enstaka uppgift av honom.

K.L. = änkan Kristina Larsson i Järkvitsle, f. därst. år 1858.

G.P.H. = Arrendatorn G.P. Höglin i Våle (Järkvitsle), f. därst. år 1859. Även slaktare. God berättare. Uttrycker sig drastiskt. (jfr s. 90 o. 129).

S.B. = änkan Sigrid Backlund i Järkvitsle, f. därstädes år 1842. Sängliggande men ej sjuk. Har gott minne och är redig, men är något döv och svag och har ej lätt att uppfatta detaljfrågor. Är tandlös och sludrar något vid talet, därför rätt svår att förstå. Har annars tydligen haft de ålderdomligaste sederna att förtälja.

S.N. = änkan Sara Näsman i Järkvitsle, f. därst. år 1860. Har i yngre år varit bröllopskock. Minns ej bra, har ej förmågan att klart redogöra för en sak.

St.M.L. = bondhustrun Stina Märta Lidgren i Järkvitsle, f. därst. år 1867. Gift med J.L. Föräldrahemmet var en ”stor-bondgård”, därför ej torftiga matförhållanden. Är saklig, redig och klar, en utmärkt sagesman.

T.R. = hemmansägaren H.T. Rudin i Järkvitsle, f. i Boda Såg, Lidens sn, år 1852. God sagesman.

Å. = hemmansägare Åslund i Västanå by. Son till B.Å.

Notis om ljudbeteckningen.

Den fonetiska beteckningen är icke helt säker, naturligt nog, då jag kom till en för mig fullständigt främmande ort och på kort tid måste dels sätta mig in i dialekten och dels, och huvudsakligast, uppteckna så många sakuppgifter som möjligt och försöka få fram en helhetsbild av de förhållanden, som undersökningen gällde.

Vacklan råder i uppfattningen om *e* och *e* som ändelsevokal. Skillnaden i uttalet av *o* och *a* var ej heller alltid så lätt att uppfatta. Somliga sagesmän uttalade samma ord med dragning mera mot det ena, andra med klart uttal av det andra ljudet. Med frågetecken har jag också ofta markerat osäkerheten och alternativen.

Med tecknet Γ har jag, ehuru på ett mycket ofullkomligt sätt, velat fästa uppmärksamheten på en ordmelodi, som ibland, i vissa ord och av vissa sagesmän, blev hörbar. Ex. s. 4: *farjusko*. Tonen sjönk från första mot andra sammansättningsleden, för att där ännu en gång stiga. Jag har med dessa ofullkomliga uppgifter endast avsett att fästa uppmärksamheten på en företeelse, som kan vara värd att undersökas.

Järkvitsle i juli 1935 Ella Odstedt

