

19340

GOTLAND

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

När

17/4 1948

Thomsson, Magda, 1948

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

50 bl.4:o

1 " 16:o

19340

1. Betäckningar för laga mat. lag till (mältajds),  
 lag & aj strandhusen, beståumät, sletkalmat, räkningkällingmat  
 Betäck. för matlagning (sjägla, pylls ihop.) Majnland  
 kröslig mat (slikmat) maten smekar (lajk äut) ingen smed  
 (äutmärktar.) om en kvinna är mäd born (lagar till)  
 efter gammalt språk sägs hon vara (lystnäs) och vill  
 ha (lystnäs mat) eller (lystningsmat)  
 Dålig mat (jocsa. pylls ihop.) maten, smekar som rack  
 (tunga äut ga garden) (rafs ihop)  
 Matens finhet. (Sundas mat, sikkerjetä fajnmat)  
 spanmålsmat, mat till (lojden, lojdin) tjänstefolket.  
 mat som är mitt emellan (halokajli) mat  
 (Matnyttut kysmat) mjölkmat fruktmat mjölmät.  
 Saltad mat, maten är (brändsaltar eller lensaltar)  
 kåttet eller fisken är äntingen (fårskar) eller ferskt,  
 (saltgröjnar eller saltgröjnt) fullsalten. kin. eller  
 fullsalt. (saltgrönt), rimsaltat  
 8. Matens egenkap, av salt eller osalt. Subborna i gamla  
 tider hade en glupande abtit de var (rauskä)

GILMA 19340. M. Thomsson. 1948  
 GOTL. NÅR  
 Fagl. M 81

M. Thomsson

de var alltid (fajlit uppa) jag har hört omtalas  
 att deras första mat om morgnarna var en brandsalt  
 strömming direkt ur fisktunnan, på den tiden fanns  
 ingen sill, strömmingen äts som den var (mei ajn  
 skäivå brö till) bröd nämligen surbröd, i gamla  
 tider var betäckningen bröd endast surbröd, vid  
 sakta eld (sjaudmät de sjaudar ej mannu), kakmat  
 (spikkyt, lamlegajgå) ett fjärtar salt, som hängde  
 under taket mitt för den öppna spisen även kött  
 av svin och karv så kallat (kytskorä) av mallet kött  
 nöt och svin, kunde man ännu få se i slutet på 1800  
 talet hänga på en stång i taket framför spisen  
 stängen var med ett rep fastblunden i två krokar  
 i taket, när då karlarna eller barnen blev (sultna)  
 så var det bara att ta (borkknäiven) och skära  
 sig en bit och en (bröskäivå) till, sådan mat  
 kallades (förrjetä)

9 Om kaka, böjn. vet jag ej. (Men roer u parar) var gamla tiders middagsmat som kokades (runta) till strömming och kått. Till botemedel kokades dels köfrö till omslag mot blodförgiftning, så var då en gubbe som kokade salva av bivasc (gränkvada) sådant som rinner ur granarna, så var då väl något mera hemligt också. Lambalg skulle då också till, men då var en verkligt bra salva som drog ut varet och läkte såret normalt, så var då senapsdeg som gjordes på vanlig senap och vatten som vid långvarig kräkning (di spröjdä) lades i maggropen med ett kläde emellan förstås, dåtta kunde i många fall själva.

10 Sjuda. de (sjaudar i gröjtu) inte full kokning, för svätt användes här i gamla tider björkaska när inga såp eller svättmedel fanns så sållades fin (björkaska) påst. från (kålnakula) där man eldade under mattet, ett lag aska, så ett lag <sup>måga fin björkaska</sup> kläder, så äter aska tills stora grytan i bryghuset

blev full, därpå slogs vatten så fick det stå till nästa dag då det sakta fick koka en timme eller två, sen sogs de upp för att sedan på en stor grästen och med ett (klapptrå) bearbeta plaggen ett och ett i sänder, sen var det bara att skölja i flera vatten tills vattnet blev klart, man må är att merka att det var (hajnvävdä kledar av blärganslert) byg väft av lin kampa eller blånar hemspannet och hemodlat. Koka fort de (pättlar) i grytan, starkokar, bräkkokar.

- 11 (Gi gröjtu) ett mynkok, kokranden.
- 12 För puttra: Pättla, sjandä, sväjdä, bubblä,
- 13 Något som kokar, (bläsä) på kokande vätska betyde att man fick pänger, skumm, (skymbel)
- 14 För koka över (gröjtu bräkar yvar, de häva si ej gröjtu) slå i vatten (stäck kokningi)
- 15 För lägga i grytan (hivä ej gröjtu) häv av grytan (sväng aut kättlen) av elden. (stamp sundar pårar maj mangelrullen) gjordes i gamla tider.

eller också med en särskild (parstämp eller parstajt) smält (ajstar) avreda (rajd av råypu) man sade även (rajd pa) meningen datsamma, röra om (röjr ikring) för skumma (skaum av), arbetsmoment (knuck) ihop går i ärning ex hail koppen snat)

Steka (stajkparar stajkroar) andra betäckningar (sverra) eller (bröjna) lenstajka riststajkar strämning) en mycket vanlig rätt i gamla tider

Stek, i gamla tider var stek en sålsynt rätt, endast till större kalas användes stek, som stektes i stor ugnen, då inga järnspisar fanns, vid stekt kokades fersksoppa, och när kararna kom hem med (snarar) med vilka de fångat (kaular, väjtpänning u velling) skulle dessa först hängas upp i taket och torka, för (fjadrar) skulle vara torra till lägg i (dojnar u koddar) sängkläder som allt pådes hemma, även dessa (sjöfånglar) kokades alltid (sämpa pa) rovar och kalrätter blev bäst i (kyren) stekningen av kött tillgick så att man lade köttet i

bullpannor, därpå slogs vatten halva pannan, så lagom mycket groft salt och några lökar skurna, så sattes de in i stora ugnen, var steken torr fick man lägga fläskstimlar över, sen när den fått färg vändes den och togs ut när den blev mör. I gamla tider stektes mycket koxelbår de stektes även i bullpanna i ugnen då var kalas för barnen, även äpplen och paron stektes i ugn, man även på glöd, annars torkades äpplen och paron i ugnen (äppelgottar u pickgottar) eller paragottar) somliga ställen på Gotland säger de (piggas somliga parar man här säges pickar) i stället för då rätta paron. någon annan betäckning för stek fins ej än (stajki).

- 18 Dränna vid, gröten är sviden, de (svajdar baj) de blaj skavar ej gröten) om två ungdomar var ensamma inne och gröten blev (sviden) så kallades då (kelgröt)
- 19 Lota. (söjtnä) maten

ULMA 19340. M. Thomsson. GOTL. NÄR Frgl. M 81

7a

PS förän sockret kom n almand  
bruk användes hånung, de gamla  
Gollän<sup>1</sup>ska ångarna vore rika på blommar  
och var rika arbetsfält för bina, folket  
brygde mjöd på hånung och humle  
och drack ur horn, och landet var  
under vikingatiden mycket rikt  
på bin. Där är vad jag senare fått veta.



Vad man använde för sötmedel innan sockret kom i allmänt bruk kan jag ej svara på nu, men jag skall försöka kora efter.

20 Betäckning Salt eller (saltkä) I gamla tider kom segelskutor med salt till hamnarna där fick de hämta salt, förr gick även båtar in i Närskamn och där var förr också handelsbod, vilket ännu där gamla stengrunden och brunnen visar, den sista köpmannen som bodde där hette Högstadius man kan fans ej när jag föddes, men jag har hört ombalats att där hade funnits en byggnad som kallades (strandräjdabyggningen) strandriddare låtsamma som tullar. För att få saltet fint för matlagning användes en saltsten, man läde en näve salt på stembordet eller på en stenkäll och gnuggade raskt med (saltstajnen) tills saltet blev fint som mjöl sådant salt användes till ägg och kordsalt annars saltade man maten med grovt salt t.ex. Gröt välling m.m.

(Thomsson)  
 Ett grossa salt kallade man även (knuckå) gnajda  
 (gno) eller (bro)salt. Här ett förvara salt i var  
 (saltkista) en kista som var gjord utan några spikar  
 de var i stället kapsatta med pinnar för att ej rosta  
 och gångjärnen var av läder men dessa voro spikade  
 utvändigt så var då (saltbyttu) som man tog saltet  
 i när man skulle salta kött och fisk, så var då  
 (lajt saltkåra) en liten fyrkantig låda som gick  
 en liter ungefär i, som hade sin platts hålst över  
 spisen för att hålla sig varmt och vara till hands  
 när maten skulle saltas, även denna eller dåta  
 saltkar var vad de kallade (glygg si ikon) glyggå det  
 ena träet slags in i dåt andra. Salta (brandsalt)  
 mycket salt (saltgröjd) rimsaltet (vattänläggä) eller  
 (vattentlägt kyt) eller fisk

22  
 Beteckn. för matrester (skrillingar u klambamat)  
 husfar skulle alltid på lördagskvällen då då alltid  
 bakades gröt skrapa grytan vilken man lade på  
 vänstra knäet och skrapade fin och ren

ULMA 19340. M. Thomsson. 1948  
 GOTL. NÄR  
 Frdl. M 81

(Äjstannuttar) kallades då urbrända istret då var en mycket god och eftersökt rätt i gamla tider man brende dem med surbröd skuret i småbiter och lite salt i, då begagnades även i min ungdom och var mycket gott, man då skulle vara starka magar, när kärarna var i skogen så de (näjken smälta äjstar i kväld ska vår näjm u jet nulttar) färdigs mältad salg kallades (salgbutten) [= böten]

29 Redskap för matberedning. (Gröjtar u pannar)

Kittlarna voro här av koppar, grytorna av järn med fötter, <sup>(bajngröjtu)</sup> men kittlarna kunde även ha fötter av järn tre fötter fastnätade vid kittelen (kitteläjrå gröjtäjrå) kantag kallades (fal, nämfal) som var oskiljbar från kitteln eller pannan, för att hänga grytan över ålden hade man (gröjtgripå) som var smitt i tre delar jag skall rita av då i gripet var två krokar som sattes i (gröjtäjrå) och hängdes på vinden som var fastsatt på två krokar i spisen så svängdes grytan in över ålden och så under med

gröjtgripå

Vind

ULMA 19340. M. Thomsson. 1948  
GOTL. NÄR  
Fröjl. M 81

Uludna' bärgrajnar u fajtvridstumblar) och vi  
för se om ens nutidens agaspis får en gryta att  
koka fortare och kaffe pannan sen, där kokte på  
mindre än fem minuter män så var den också svart  
som en körs och kallades svarte petter. Något  
överdrag på kittel vet jag ej, under bränbinsbränningens  
tid var då (bränväjnskittlen u majs kibunni) kittel  
för märken tror jag ej på för då måste vara en  
bunn med tapphål att sätta (kanicken) i så att  
vätskan kunde rinna av.

[en kar]

25

Gryta därom har jag redan något skrivit, i  
brygghuset var stor (gröjtu) vanligen på en sju ölfa  
spann som var innurad och begagnades för svart  
och brygd men för matlagning var vanligen 4. 6. 8.  
kannors grytor (de var närgröjtu gröjtgröjtu  
fiskgröjtu) de mest begagnade, så var då syltkitteln  
(mjölkpanna pankakspanna) (svajngrojtu eller hynsgrojtu)  
i gamla tider fick grytorna stå i (durrangi) ett hörn  
innanför dörren i stugan.

26

"Hadd" eller "hadda" är väl det samma som (grötgryja)

27

Här på Gotland fick nog bengrytorna stå på bara golvet för jag minns ännu i gamla stugor hur golvet i (durrängin) och kring den öppna spisen var fullt med brända svarta fläckar efter grytbenen, men en kopparkittel var en hederssak den fick hänga i taket eller uppbyggd på en pylla den skulle inte vara blankskurad.

Jag minns ännu i en gård i början på 1900 att tillbänken stod framför spisen vid och renskurad med ett litet bräde att sätta grytor på, som var benlösa, detta bräde kallades grytbrädet. Kittlarna sattes på kalmkrans som lades på (fläjsgolvet) i brygghuset någon särskild benamning på denna krans vet jag ej annat än man vred (drivalar) av palm när man ur halmen (bräjdåd) långa (bridingar) palm.

28

Att röra i grytan med (gröjtrodar eller gröjtskajd) gröttröret var arformigt, gröjtskedar förfärdigades (tillverktes) av handiga gubbar men de var så stora och hade minst en aln (a ån) långt skaft

ULMA 19340. M. Thomsson. 1948  
GOTL. NÅR  
Fogd. M 81

Visp. Sedan urminnes tider är väl björkvispen, det förnämligaste redskap vid matlagningen, de användes till att vispa i grytan då man kokade (rygrajt) "vattgröt" en daglig rätt i gamla tider, så till all sorts mjölkvispning när man skulle baka (pankakor) kok (driksaupå) också en ofta använd rätt, till (margmaten) frukost och när (måtan skudd kak kläjsbar) eller skulle göra i ordning spacket att spakla mäd så skulle man först koka ett tjockt klister som var huvudstomen till spacket.

Tillverkningen. En vacker dag de första dagarna av juni gick de ut i en björkdunge, hade mäd sig en pass kniv (borknåiven) de var gärna flera i (fylgå) sällskap, först skar de var sin klyka av ene (ajnas klyka) som klövs (kludas) i ena ändan, sedan forde man in (björkstilken) i klykan och drog åt sig då gick all bark och löv mäd klykan, män de (skudd var rättörä på björknar fyst) den pastigaste tiden var just när löven började svrika ut, sedan då man fått legom till en visp <sup>skars själkuma gu</sup> delades dätta i två lika stora delar så sträks (ajn långvidä)

vida, en längre själk (stilk) så band man (vidu) om de grövsta ändarna som sattes emot varandra man då skulle dras till så då knakade, sedan böjde man båda delarna mot varandra och så ännu en (vida) längre ner på vispen så skars de (skvatru), ändarna av och så skulle man fjänpultsäs) i (storänden) din, som vi säger; så var den färdig, ett stycke surbröd och (back skyr) var nog gott för den tiden en vacker försommardag. Ännu varje vår gör jag en par stycken vispar men nu lite bekändigare bara med ett snöre på två ställen binder jag samman kvistarna men de är lika bra för då.

- 30 Slev, (slaju, ej si en kajl kopan) mycket gammalt  
 salesätt, betäckning för slev (håjså) eller (håjsu) vattenkopa
- 31 Beteckning för klubba. (Pärstajta eller stampen) man  
 här fans i gamla tider även (sockakläbbu) ej att  
 för glömma som begagnades att slå, först av bitar av  
 sockertappen med tilljälp av (sockaknäiven) sen  
 skulle de stora biterna pickas i småbitar med kniv i klubba  
 [=hacks]

32

Halster, ordet är känt sen mycket gammalt åtminstone  
 här i (strandsöknar) där de förr hade sitt halva hemman  
 på sjön (äut åj sudausten) som en gammal gubbe sa  
 i min barndom, här begagnades halstret (risten) mest  
 att steka strömming på, o vad den feta sommarström-  
 mingen var god som var (riststajkar) man till risten  
 hörde också (vaiftu) jag skall här beskriva stekningen.  
 I mycket gamla tider var huskällan vanligen stora  
 en 10. till 12 personer var vanligt i bondgårdarna  
 då var far och mor farfar å farmor ibland även  
 spannmålsfolk eller någon gammal faster och en 7 till 8  
 barn var då vanliga <sup>över dräng u fisker</sup> och mycket mat skulle då till  
 (fisken kadd di skaunnes) och vad var då naturligare  
 än att till varje middag ha (grävar u strömming  
 u skyr till ettare) ja strömmingen skulle vara  
 lätt saltad (saltgröjnar) man då viktigaste var  
 att man hade (ugnskul) träkål först gjorde man  
 upp eld i (brygasspejsen) en (duktu brasa) därpå  
 lades risten därpå en skuffel kol

ULMA 19340. M. Thomsson. 1948  
 GOTL. NÄR  
 Fngl. M 81



När detta fick brinna ner var risten varm så tog man först en prasa och barkade av stångarna på risten sen tog man en stor rå plåksvåd och gned stångerna måd så att de blev feta och strömmingen ej fastnade vid så lades strömmingen på måd huvuden utåt och stjärtlarna inåt de lades som man kallade (svajnluns) så sattes risten på glöden men (da skudd vajffu fram) och måd van hand (vajffåd (gamblamor) för då var för då måsta kennes arbete för då blev ganska varmt, så vände man på en strömming och såg om den var lagom svartblåsig under då skulle de vändas och samma prosidur måd vajffu tills de var färdiga man kunde steka en 20 strömmingar på en gång så lades de i ett stenföt måd ett mindre stenföt över när sen stekningen var färdig och ruggmor (hadd para kokta) alltid måd skalen på, skala podabisen rå var rena slöseriet, så tog man faten och väljde dem så då översta fatet kom under då var den av

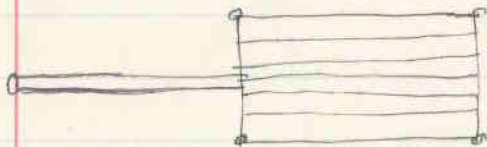
ULMA 19340. M. Thomsson. 1948

GOTL. NAR

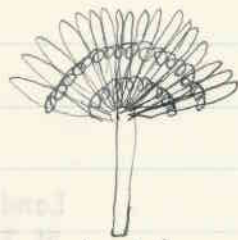
Frgd. M 81

Hill nästa  
syd skulle  
äta eller flaska  
svadben  
fram

ångan mjuk och fet, "då vatnas nästan i munnen",  
 på detta vis ha de säkert sekel efter sekel stekt  
 strömming här på gutarnas ö män nu är denna  
 göda sed försvunnen med bakugnarnas utdrivande,  
 men vi har ännu risten kvar, då var inte så gott om flott  
 smör och fläsk, då tiden då en gris skulle recka ett helt  
 år till en stor familj husmor fick dela en liten fläskbit  
 på var talrick, män fisk var då gott om när de  
 fick 12 öre för en val strömming, och en daler, 14  
 öre för en (stjägg) koste) så att huvudämnet i matväg  
 var bröd fisk potatis i äldre tider sovar.



rist, den stod  
 på fyra ben



vajfå

33

 ULMA 19340. M. Thomsson. 1948  
 GOTL. NÅR  
 Fygl. M 81

Stekpanna, här kallad (pankakspannu) har nog funnits sen urminnes tider hur skulle de annars steka fläsk stekpanna med fötter är ej känd utan den sattes på (brädfaten i ståuspåsen) eller på sommaren i den stora öppna kökspisen som var som en bryghusspis med (läjt ugnen ej) stekpannan sattes även i ugnen då man ville ha (ajn ugnspankaka) fyrkantig stekpanna användes endast till steka stekar i ugnen till kalas, stek användes endast till kalas, starkkalas, mindre kalas var då fläsk och bruna böror och (pipratskyt) nötkött med pepparst.

34

någon särskild benämning för stekkniv ved jag ej

35

Råa och halvraa rätter begagnades ej annat än (spikyt) (spikorv) och bår av flera slag i mjölk så kallad (kas) blåbårskas

36

Maträtter utan kakning, av mjölk har jag ej hört förekomma här

37

Välling, eller (sämpå), soppa ej kokt på mjölk blir väl bara vatten välling på mjölk vatten och salt sådan välling användes mycket gammalt tillbaka med (puckgottar) i (klambavälling)

- 38 Tunn dålig välling (blask, de här vällinggar mang-  
 ånar ettar mark) möningen tunn, skinn på välling  
 (skvaldaskinn) då som åt detta skin blev skvalleraktig
- 39 Vällingarna var förr drickvälling (dricksäupa) här kallades  
 alla vällingar <sup>måd biför</sup> (förr för (säupa) tjock välling (stämpvälling)
- 40 Vällingar måd icke flytande element kallades här  
 endast för (säupar) soppor, kvickvälling vetemjöl vispat i mjölk
- 41 En hel del som i frågelistan kallas välling kalla  
 vi här för soppor (säupa) de vällingar som innehat  
 bitar av något slag kallades soppor välling var  
 (sletvälling) välling på mjölk och mjöl ej klumpig,  
 stänkavälling kokt på mjölk som man måd en  
 visp stänkte i tjock mjölsmet så det blev som  
 smek i vällingen, klumpvälling samma som  
 i frågelistan vällingar måd bitar i beskrives  
 senare i soppor efter vårt språk
- Godland har nog ej varit vällinglandet utan  
 grötlandet, den enda vällingen måd beteckning  
 var (dricksäupa) kallad (auskedssäupa) då skräkaren  
 och skomakaren skulle vara.

43

Gröt, (gräjt) gröten som förr östes upp i ett stort stenföt och ställdes mitt på bordet, alla åt ur fatet direkt men hade mjölk eller dricka på fatricken men varje sked gröt togs ur fatet och doppades i fatricken så att innehållet fylde skeden, men husfar skulle först sätta skeden i gröten, det var ofta även en smörklick i mitten på fatet som man doppade skeden (smöranga) här skulle gröten vara så hård att (gröjtskajdi) sto i gröten åtminstone i kornmjöl och korngrynsgröt.

44

Tunn klistrig gröt, gröten är (kläjsfru)

45

Gröten kokades här vanligen på mjölk, vatten, eller bär och vatten med vetemjöl i

46

Olika slag av gröt (jårgröt) på potatis korngrynsgröt på grossgryn eller helgryn vetesgröt (rygggröt) vattgröt, gryngröten hörde alltid till lördagskvällen och högtidsafton och resten äts söndagmorgon i nykokt mjölk

47

Här på Gotland har varit gott om (vådaktvännor) i gamla tider, på vilka malades och siktades allt till både folk och få, även korn till gröt malades groft som sedan sållades med ett såll, på det fina mjölet bakades (kruppkakor) och på det grövre kokades gröt, man sådan gröt blev mörkare och var till vardagsgröt, gröt var vanligen kväksmat i gamla tider.

48

Beteckningar för gröt, (stektalgröt) råkningsgröt) [våfsnings-]  
 Hånsatigsgröt, Jaulgröt, bangröt, kvällen före \*) taktäck-  
 bröllopp kokades alltid gröt åt personalen ningsgröt  
 skaffrar, brändpajkar u uppmas drängar" man \*) veng-  
 något särskilt namn på denna gröt fanns ej, mansdrängar  
 men viktigt var att i den skulle finnas  
 en hård bit som ej gick att äta ryp, exempel  
 en bit ingefära, den som var lycklig att  
 få denna bit blev gift närmast, men den  
 som fick biten försökte alltid att dölja  
 det, man då var inte alltid så lätt om han  
 ej var kvick nog till (putt han i lummur) i fickan.

49 Palt är beteckning för en maträtt och avser endast blodpalt, utan blod har här inte tillräckligt palt.

50 Här på orten kokades alltid palt efter man hade kokat (pyls) blodkorv, palten gjordes av dåt övriga blodsmeten som ej fick rum i karvskinnen man tog bara i mera rågmjöl så dåt blev en hård deg vanligen hade man isterbitar i, bakas kunde den göras på två sätt antingen bakade man den med mjöl till avlänga kubbar eller också doppade man händerna i vatten och slätade till dem till önskad storlek och lade dem i kokande vatten att koka i två timmar. Blodåt var blandat, två delar blod och en del vatten eller buljong som man kokat huvudåt i till sylta, några andra ingredienser hade de ej i palten. Palten stuvades vanligen i mjölk efter man stekt fläsk för flättet skulle vara i. en sägen var du skal int dro att (dåu narrar palt i mi åuten fält)

Man kunde även steka paltten på rist så den blev varm och äta den mäd smör på som smörgås. Pankaka är levande i de äldres språk, här sådes om tunna pankakor att man skulle (småjd) pankakor smida. Tunna pankakor var även (bans äls mat) som man gick mäd till en ugnmor i grangården som låg (faj stajnståusång) som man sade när de fått en liten, då skulle hon ha tunna pankakor och sylt om en sådan lysc fans, på sten håll har jag ej hört att de gräddat pankakor utan i pankakspanna på brädfoten, den vändes mäd kniv

53 Här användes i gamla tider morotspankaka man kokade morotterna (murettar) i vatten så slog man av vattnet och (stajtet pundar duns mej härstajdu) till mas, så slogs vattnet de kokat i på hade man suräpplen eller sura bär att lägga i blev då en härlig rätt, den bakades i ugn, så var då vanlig ugnspankaka på mjölk mjöl och ett ägg om det fans.



Men i gamla tider för 100 år sen var det ont om köns och ännu mer om ägg min far var född 1843 han talade om att när han var liten, han var född på en mindre bondgård, då hade de en kона, han fick när det var kallt på vintern sitta i (vidrängi) i stugan, där de själva låg, Loppa (s.ä. sauna) är levande i de älstar språk (saunmat) (fruktsauna) kokad på äppelbiter u pickgäddar, då ingen utländsk frukt fanns att köpa fick man hålla sig till de egna frukterna, det vanliga var att så vara på all fallfrukt och torka den (pickar) näron kölst små, torkades i stora massor de skulle räcka till nästa skörd, ett utmärkt äpple till torkning i dessa trakter var det s.ka. gammors äppla<sup>m</sup> eller Tjörickfämor, det är ett äpple med gamla anor, det berättas från led till led att en gammal farmor vid stor Tjöricke som de förr i tiden sa, gick nere vid stranden där hittade hon ett äpple i sjökanten

<sup>2)</sup> vedvrån

<sup>3)</sup> torkase småpäron

av datta äpple tog hon kärnorna och satte, därför  
 heter datta äpple ännu i dag (fammosäppel) att  
 det är sant vittnar ännu trädgården om vid samma  
 gård då utsludande alla gamla träd får denna  
 frukt, de är mycket goda men ej särskilt hållbara,  
 medelsena, de passar utmärkt till torkning till  
 (äppelgottar) dessa torkades skurna i klyftor upp  
 trådade på ett snöre, andingen över spisen eller  
 ut i solen. (Löstäppelgottar) däremot kunde torkas  
 i sotar ugnen man på bullpannor med ett papper  
 under. De små paronen skulle först (förvällas) i kokande  
 vatten att de blev mjuka sen kastades de in i  
 ugnen efter bråden blivit bakta för då var ugnen  
 lagom varm, men sen fick man ännu (lor nyja)  
 ugnen en gång till för att de skulle bli torra  
 sen togs de i vita rena hemoävda (linnepusar)  
 och hängdes upp kring (kustajnen) på luftå  
 där håll de sig fina till nästa höst tills de  
 togs slut. Denna frukt hörde till ålsta sidens

elda lite

nationalbrätt, och vill jag nu beskriva hur många  
 sorters soppa det kokades mäd (pickgattar) och  
 (äppelgattar) sam (ingriden). När den stora dagen \* (ingrediensen)  
 kom att (gröjen eller koi eller baggen skulle rätta  
 livet till eller (astumar) kom (máj sanningkyl)  
 så (skudd sprast gröjtu na) det skulle kokas  
 (fårksäupa) och i denna ingick förutom morötter  
 potatis o (krungar) klump, även (sajtäppelgattar  
 u pickgattar) kokt på (kytsnad) buljongen och  
 (májjan) mirjam som krydda, odlad hämma  
 eller kåjt på (sudamarknen) på (sandes råm) Grätlingha  
marknad  
 i (Grätlingbo) Så var de (lambajnsäupa) kokt  
 på lammens smallen som först saltats och sedan  
 (uattenläkt) och klövs på längden så att mergen 4 - lagts  
 kunde kaka ut, en utmärkt god soppa men i den  
 skulle bara vara (pickgattar) potatis, morötter och  
 mirjam och (vispår på máj) mjölk. Så var det  
 (klambasäupa) eller (bånsäupa) på bruna bönor  
 korngryn (pick o äppelgattar) salt.

Så var då själva söndagssoypnan fruktsoppa, kokad bara på frukt (plocka äppelgattar) på korten kunde man även ha körsbär, murcellar, bigarar (stickelsbär) kruksbär eller svart och (raurijs) vinbär i så den blev lagom syrlig och redas på mät potatismjöl även då bra hemmagjort, på riven rå potatis som man sedan slog i träbaljor och slog vatten på och bytte många gånger tills det blev klart sedan silade man massan genom ett soll mjölet sjönk till botten, sen slog man av vattnet och parkade sedan mjölet på rena lakan i solen, och då blev precis som potatismjålet nu, och av det man silade från kunde man kaka gröt eller soypna för då blev gryntigt. Däckning för soypna (söupmat)

Potatismjöl

55 Söypnan mat är levande (ärtsöypna) mät flark däri kunde också vara kålrötter för att spara på brödet.

56 Det tunna i soppa spad (sud,) får klump i  
 soppa klumpar (klompar, klämp, klämp\*) tillredning \*) även  
 av klump, i färrensoppor eller svartospor tillgick krungas,  
 så, först tog man ett stenföt, där i öste man (s. 25)  
 ur grytan ugngesår i kvarter, gammalt mått  
 av det feta som flät ävampa i grytan sen tog  
 man två kvarter mjölk lite salt och socker  
 om det var rät annars fick det duga utan,  
 så en blev, och gjorde i mjölk kornmjöl fick  
 i värsta fall duga man fans det vete mjöl  
 så blev de bättre, inga mer ingredienser fans  
 i, men när köttet togs upp ur grytan lades  
 klumpen i mycket klump skulle det vara för  
 dem tyckte barnen om.

57 Om soppan var tjock sades, att (ha läggas si pa  
 rivar) man blev fet, var den tunn och mager  
 sades, de (blafs stort läjn och smalt lar)  
 (sämpu jär bridi) halvur (skera si) knottig.

58 Ingredienser (sämpugrajar)

59

Olika slag av soppa! Fisksoppa av olika sorters fisk den mest vanliga i gamla tider kokades på salt strömming som var vattenlagd, den skars i bitar och kokades i vatten med morötter och potatisbitar samt en kvist mirjam. Även på forsk sik eller gädda kokades samma soppa, den räddes på med mjöl och mjölk så den blev lagom tjock. På våren kokades (kajnkål på kajnar) [Allium scorodoprasum] det är en lakväxt som växer på kalte och lerkalliga jordar, denna soppa kokades samma som (kytsnäipä) med potatisbitar och morötter med korngryn i samt påredd med mjölk kryddad med lök. På ärtsoppa med fläsk eller (sauräppel) soppa på linsar vadden (äppel och pickgoddar) Klambavålting, förut beskriven, till den Gotländska nationalsoppnan hörde också dricksoppnan som av de gamla äts med (riststajka) saltströmming som stektes på rist, så salt den togs ur summan men lades i lite varmt vatten så den blev mjuk.

ULMA 19340. M. Thomsson. 1948  
 GOTL. NÄR  
 Fngl. M 81

Dricksoppnan kokades på dricka kryddad med  
 (kumman) och påredd med mjölk mjöl och sådad  
 med sirap, sirapen användes mycket mer i gamla  
 tider, och var då mycket billigare än socker, så  
 var då kalsoppnan ej att förakta kokad på vitkål  
 & morötter, kryddad med (kumman). Vid helgarna  
 kokades (flijn) på dricka kränvin och bröd södas  
 med sirap. Jag kanske här skall berätta lite om  
 hur gamla tiders kryddor tillvaratogs för de  
 köptes ej i handelsboden som nu, de mest använda  
 var (kumman) sinapp, marjan, u lak, men jag  
 ser nu att då hör till det sista på frågelistan.  
 Av bär (stikkälsbärgröt) - krusbär, blåbärgröt, påredda  
 med vetemjöl.

61 I bygden gångse rätter av bär: blåbärskas (raubärskas)  
 smultron, krossmos<sup>4</sup> lingonmos med mjölk och även "g gott  
 till patatis, dyllt var lyx i gamla tider då var  
 bara för (herrsken). Man skrillade lingon, en tillrick  
 med en handuk hårt spänd över togs i vänster

hand, så tog man en näve här som lades därpå  
 så fick pären trilla av och blad å lort låg kvar.  
 Nosen, lingonmos förvarades i stenkrukor och råbades  
 när den skulle användas med sirap.

- 62 Bönor är av mycket gammalt ursprung på Gotland  
 av bondbönor kokades mest soppa (bondbönsäppa)  
 på bönor morötter raksternackor med salt och lite  
 socker eller sirap påredd med mjölk å mjöl, man  
 kunde även ha surt i ex. äppden eller körsbär.  
 Gulbönor, eller bruna bönor är också av gammalt,  
 de kokades dels som soppa med pickgoddar  
 påredd med mjölk å mjöl man mest som kalasmat  
 och till leijfolk vid stödder, räkning, och all stor "räpsning"  
 legning, de kokas på vatten med kanel sirap och  
 ätikå och var de gamlas kalasmat med kokt  
 fläsk och korv.

- 63 Här i gamla tider odlades endast gula matärter  
 som begagnades till, ärter med fläsk, den vanliga  
 rätten till middag till (stetkalar) (räkningkvinnfolk)



- 64 Ärtor ränsades samma som bär. Ärtor kunde även kokas gröna samma som bondbönor. Hålodlingen, var ej så allmänt odlad förr, den köptes vanligen på marknaden och kokades näst som soppa på lamkött, och begagnades därtill vitkål, man kokade först köttet om det var salt, var det bara (saltgröjd) kokade man kött och kål tillsammans och kryddades med kumming, när köttet var kokt vispade man på med mjöl och mjölk, kålen var skuren i långa strimlor morötter blandades även i efter smak. Men man kunde även stuva kål till stekt fläsk, man skar sönder kålen i bitar och kokade den i vatten och flätt när den var kokt vispades mjöl i mjölk och stogs i så det blev en tjock gröt (kålsåuning) \* rimsaltat
- 65 Rovor, om vanliga rovor har jag intet annat att berätta än att barnen ät dem rå i tunna skivor.

66

Kärrötter beagnades mera, den mäst vanliga rätten var (rogräjd) man kokade först kärrötternasen när de blev halvkokta lade man i hel skalad potatis när, altsamman var färdigt slogs spadet av och kengrydan ställdes på golvet, så på mäd (järstajdn) att spöta till mosen blev fin, så tog man och (skäumäd) av fladdet av köttgrydan och tog i så mycket flätt och spad så mosen blev lagom salt men hade man bara lite kött så kokades köttbenet mäd potatisen i samma gryta. (Potsäupä) kokades även på potatis rorbiter korngryn och salt köttspad,

\*) potatisstötan

67

Potatisens behandling. fersk potatis äts alltid mäd skalen på, potatis hette alltid här på Gotland (järar) och skalen (järskalar) skalade man dem så kallades (raskal järar) oskalad potatis för (runtpjärar) skala mäd fingrarna, skal mej (fämkonten) in, rensa potatis menas att ransa de små eller (rutnä och murknä) potatisren från (matjärar) kokta potatisskal kallas (skrillingar)

Yltnig dålig potatis sade man (hadd dyppen mäsri)  
 potatissås kallades alltid här för (pär dypna) och  
 kokades vanligen mycket tjock. Så stektes pårar i  
 (kyren) man gjorde (ajn broja) i den stora (glodbacken) <sup>en grop</sup>  
 i spisen må (grislauen) där lades en hög med <sup>eldspidan</sup>  
 rå potatis så (karad) man på (aska u glöjdar) så  
 fick de ligga tills de blev stekta, hade man då  
 (salta riststajkbar stramning till så var de antligen  
 gult), saltpårar, man strödde salt på kokt potatis och  
 åt. Mjölög potatis (go mjölu pårar) Bl. för potatismos  
 (pärgrajt, pärstampa) potatisgröt kokt med mjölk  
 mjöl och potatis med fänkål eller anis i som man  
 åt till mjölk, (pärjäckä) potatis med kötstrimlor  
 i. det var en gubbe nu 80 år tillbaka i tiden mind  
 som skulle laga mat när mor var borta, han sa,  
 (ja kokåda pärjöckä u vispåda på må skyr u  
 de smakåda gult) så var då (uppståuna pårar)  
 potatisstuning, man stekte först fläk i  
 pankaspannan, i fläket stektes läk därpå stogs

mjölk sen lade man i kokta potatisbitar när detta  
 började koka dog man i lite mjöl, korn eller vetemjöl  
 detta var (mörgmatsriet) så var det (pårplättar) finmosad <sup>7</sup> morgon-  
 kokt potatis rullade till plättar och stekta i granna <sup>måtsrid</sup>  
 till stekt fläsk.

68 Någon annan beteckning för köttmat än (kyttmat, fjäddmat)  
 vet jag ej

69 Beteckningar för olika slag av kött. (svårkytt, nautkytt,  
 av storkråk) av (smakkråk av smakkråk (kalokytt lamkytt  
 hynskytt) (sinut u tårt) kött eller (fält u gult) kött bl. för  
 köttbit (kyttstycka) segt kött (ladabiten) köttslamsa  
 (banut) kött.

70 I gamla tider åt färskt kött endast när det slaktades  
 det eller när (astånes) slaktade för man gav ofta  
 en tre eller fyra grannar (färsäunskytt u sylt) blodkorv  
 eller på hösten när någon kona fick sätta livet till  
 till (mikelidagen) skulle det alltid kokas könsoppa.  
 jaktbytte blev ej så mycket för det var så få som  
 hade bössor, man från sjön fick de fågel mäd

smaror då blev det också färskoppa (fångetsäuna)  
 7/ I picktigt gamla tider för <sup>öyer</sup> hundra år sen var det ej  
 stek på kalasen utan (nipratskylt) nötkött med pepparsås  
 först och så efter detta kokt fläsk korv och (gaulbönar)  
 bruna bönor. Lagnrätter med kått är skrivet på blad  
 25, alla soppor på kått kallades här för (kylmat);  
 även grätgrytan när den skulle hängas på vermdes  
 först och (gnodäs) greds med en fläskbit som sen  
 fick kaka med i gröten. den skulle kusjar ha  
 att äta till gröten, (stajks lambskallar) var hästmat  
 efter lamslakten, lam fars på varenda gård i gamla  
 tider de gick på sommaren (på gatu) förrän skiftet  
 gick här på soknen gick (kräki på gatu) var och  
 en fick ha sina jordlappar väl inkägnade med  
 (rodafåunor eller stajntåunor) män (tres aktrar)  
 åkrar som låg i trada låg vad de kallade (på gatu)  
 där fick lammen gå fritt, skiftet gick här när  
 jag var 11 år jag har nyligen fullt 60 så då är nu  
 49 år sen jag minns annu när det var grind mellan

72

Durs och ~~När~~ och barnen skulle av och öppna den. Ja nu kom jag vist på villovågar från köttet, (ribajr) stektes ofta på glöden och äts till bröd potatis eller stuvad palt, man stekte ofta (fättbrä) bröd nyrstekt i flatt efter man stekt fläsk och äd till fläsket. Till fersksoppa av grisen kokade man (slaktdastycka) det köttstycke som s.ätt under kalsen där kniven gått in. Kattspadet togs nog vara på, det användes mest till soppor eller säsar (dunna) det kokades tjock (dunna) på spad mjöl mjölk och lök däri doypades bröd och äts.

73

Fläsk, jag vet ej annan betydelse, fläsk eller fett kött, späck

74

[där  
men  
sitta]

Stycke fläsk fläskkog, (fläskinka säjdbit lājubit (bājsta) <sup>samma</sup> <sub>som</sub> bog  
sickfläsk) rundigt fläsk (storrgarar eller fajtgarar)  
för magert (hajrud) (fläsksmad, svaden) <sup>in</sup>

75

Fläsk fanns i bygden sen mycket gamla tider de gick på gatan som lammen, men de skulle (ringes) de satte en ring i (tröjna) bynet av en stälträd så att de ej fick boka (bajka)

upp vägkantarna, om någon ej hade rings sina  
 svin kom Länsman och då blev det bårar <sup>(liki sidspliktba)</sup> man  
 det är länge sen svinen gick (på gatu) när farmor  
 var barn och hon hade nu varit 90 år om hon levat.  
 Men det var inte vita grisar på den tiden utan  
 svarta och fläckiga, svarta, vita, och röda, och ännu  
 längre tillbaka var det vildsvin på hedarna.  
 Det feta av grisen stektes man det som var  
 torrare koktes, men salt svinkött äts även  
 mycket spickat (spikkylt); andra dagen efter  
 grisen slaktats skulle den saltas, det lades  
 varvats i en tunnna med mycket salt emellan  
 sen slog man på förut iordningjord saltlake  
 den skulle vara så salt att en potatis eller en  
 strömming flöt avan på, då kunde där hållas  
 på köttet i punnan, sen när det skulle åtas  
 måste det först vattenläggas så att saltet kom  
 ur, det äts som (sjägel) till både potatis  
 kålträtter och bröd man även till kåtsoppor

46 Jag har nu ej hört mer rättor om fläsk, utom i  
(krumpkakar) som bakades på ft potatis och <sup>korngjäs</sup> mjöl  
med fläskbitar i mån även i (kyströ) som jag  
skrev om i bakningen

47 Korv: När kallades korv i gamla tider för (kytpyls)  
(lungpuls) att stoppa i tarmarna med användes  
(pulskan) stora eller små eftersom tarmarna var  
till. Korvutilverkningen tillgick så att sedan  
köttet eller inälvorna (lungmaten) blivit hackad  
skulle dån (knådas) med salt, lök och starkpepp  
par i, sen sattes (pulskan) i tarmens ena ände  
och så fick man stoppa i med handen och  
(kröjsta) krydda mer då först i andra änden  
på korven som var ombunden med en (triv  
nåstråd) hemsjunnat lingarn tvätvunnat.  
(spikkorv) av det bästa köttet med bärningar  
i, så var det kakkorv med potatis i, lungkorv  
med lunga och andra inälvor, om det var  
särskild korvudag har jag ej hört mån det



skulle slaktas före tisdag för då skulle de till Prästen mäd (tjynti) tione och därtill hörde även kött å korv, om tillredningen är redan något skrivet men till den bästa korven använde man binnan som satt fast på istret. detta fladdes av och syddes ihop till tjocka fina korvar som var lätta att fylla för att de var vida. I (kölbu) där man kockade malt röktes kött och korv, den sämsta korven var lungkorven där i samlades allt möjligt av (insat) som dat hette innanmäte lungan mäd hjertat (vailunnen) matsstrupen juver bestiklar, hjärnan, levern.

28

Sylta, gjordes alltid av halva griskuvudet, dat andra halva skulle kokas julafton. Skuvudet kokades i lätt saltat vatten när dat var kokt togs dat upp på ett stort fat eller pennfat (stinfat) så tog man ett stenfat lade där i en våt handuk så en kniv och skar först av svaden som lades i botten och kring kanterna, så strodde man <sup>1/2 walen</sup>

på salt och kryddneppar så ett lag av dått  
 torrare köttet så ett <sup>sked.</sup> (eter salt och kryddor så fläsk  
 om vart annat tills allt köttet var slut, då skul-  
 le det krytas till spant, och såttas ner i grytan  
 igen att bli riktigt genomvärm, sen togs den  
 upp och lades på en bullpanna så lade man  
 på ett bräde och en väldig sten på den, dagen  
 efter var syltan färdig att ätas.

Pölsa, (blodnyls) av nätkreatur tog man (vambi)  
 vommen, (kungs häuda) var runt när rättas be <sup>\*1 = nätmagen</sup>  
 nämningen på det vet jag ej, så var det (ratsan)  
 blodmagen, de sköjdes ur mäd vatten sen  
 lades de i en balja mäd varmt vatten och  
 kalk, däri fick de ligga tills innersidan  
 av magen kunde skrapas bort, innersidan  
 är brungul till färgen när går fint att  
 skrapa bort, man lade magen mäd avigsidan  
 ut på bryghusbardat och skrapade den mäd

79

ULMA 19340. M. Thomsson. 1948

GOTL. NÄR

Frgl. M 81

en kniv så den blev vit som snö, samma  
 mäd (kungskärl<sup>2</sup> och <sup>vinstan</sup> salsan<sup>2</sup> var ej mätnyttig) sköljdes de <sup>\*) löjmagar</sup>  
 och lades i vatten till följande dag, i gamla  
 tider gjordes (pyls oä) de steg upp vid 3 eller <sup>\*) "pöls-  
 öra"</sup>  
 4 tiden på morgonen för vommen skulle  
 skäras till och sys till lagom stora pylsar  
 som fylles mäd blodmät, blod, mjöl och  
 en tredjedel vatten, i ordningjort kvällen  
 förut, män då skulle vara (fåttaugä) i pylsen  
 klypta fatbitar av maghislman, mirjam  
 skulle då också vara i och salt. Så lades  
 de ner i den kokande grytan att koka i två  
 timmar, i riktigt gamla tider hade de  
 (puls-pinnar) som de liksom sydde till  
 jylsen mäd när den blev fylld men de  
 skulle bara fyllas till en tredjedel för blodet  
 svälde ut mycket, annars kokade de sönder,  
 när de började flyta upp skulle man

vara till reds mäd en sticknål och (putt i pylsen)  
annars kunde den gå sönder och då var glädjen  
slut. Samma tillgick vid lamslakt, men svinpyls  
fylldes i sarmar i stället. När så färd pylsen  
togs ur grytan skulle någon gå till (astäves)  
mä (s. makpyls) så gjordes pylsen på Gotland  
ifran urminnes tider.

80 Hackmat. var då man fylde till korv, som här  
även kallades (kytpyls, u lungpyls) hackträget här  
var inte litet, det var en urgravid bräds tam  
och en par alnar långt kallad (hackvagn,  
eller (haggvagn) där köttet lades i och hackades  
mäd yxor, hackyscor. Jag minns ännu som en  
drömma när de hackade kött när jag var riktigt  
liten, de stod två stycken karar och hackade  
så svetten rann, man jag minns även vår första  
köttkvarn mäd två vatsar som gick emot sig  
och en kniv i mitten som skar sönder köttet,  
då var mäd den första i socknen ungef. 59 år sen

- 81 Ätliga inälvar, lungmat, av kalvens inälvar koka-  
des lungmor, på tunga <sup>lever</sup> och hjärta kokades soppa  
de skars i sockerbitsstorlek och kokades med  
mirjam eller i senare tid med kryddpeppar och  
reddes på med mjölk och mjöl, salt. och alla åt  
direkt ur fatet som stod mitt på bordet.
- 82 Ett enda slag av packade inälvor har ej förekommit här
- 83 Blodpalt tillreddes samma som blodpyls bara  
som en hård deg som gjordes avlänga och koka-  
des i vatten i två timmar.
- 84 Betäckningar för blodkorv (pyls).
- 85 Här bakades kunna pankakor av blod och mjölk mjöl  
stekta i fett kallad (blodpankakå)
- 86 Olika slag av fäkt istergrevar eller (äjsstarnuddar)  
färet beskrivet.
- 87 Mälja, är väl vad här kallades (mylä) mylä skulle  
man ha till julaftonsmiddag, det tillagades på  
följande sätt, när man kokat svinkurvudät, för  
halva kurvudät skulle kokas till jul, tog man

- ett stenfat däri skar man tunna brödskivor av surbröd fatet fullt, därpå slogs kokhet vatten som skulle stå och dra en två tre minuter, dätta för att det sura skulle dras ur brödet, så slog man av vattnet riktigt nog så sen skummades flättet av grypan och slogs över (mylu) som sen omedelbart skulle ätas med, vanligen trynet på huvudet till, det bättre fläsket skulle sparas till jul. Däppa bröd i flätt (fättbröd)
- 88 Fättbrödskiwa, (fättsmörbrä ästasmörbrö) även äts bröd med (hynsfätt) på
- 89 Något mera flättdopp vet jag ej.
- 90 Bröd däppat i sås (panndägg) en tjock sås kokt av flätt mjölk och mjöl i vilket däppades bröd. så var det fätt och mjölk i vilket brödet fick koka tills det blev mjukt även dätta kallades fättbröd man åt det med (duppen) till. Bröd i kokande flätt och fläskspad däri kött kokade kallades dupp i gröjta.

- 91 Doppa, (vårdoppa) en sås på flabb, lök, mjöl, mjölk, vari man doppade potatis. (Saltskajva) brödskriva doppad i saltlake som äts i brist på (sjägel) sävel.
- 92 Sillan får jag nog med värnrad gå förbi för här på Gotland fick de i gamla tider föda sig själva med fisk, den var ju så billig (16 skilling) 39 öre för en (stjgg) tjåg torsk, och (dala vaten) 17 öre för strömmingen och prangar var ont om så inte var det råd att köpa fisk inte, för fiskades gjordas i alla bondgårdar på den tiden, de hade fiskardrängar, och fisk var varje mått på bordat (strömming, bork, säjke, åjd, gäddar, flundrar, u. ål) möjligen att de i Visby åt sill. Rätter på fisk och vilt ser jag för till en annan frågelista, annars kan jag beskriva hur (kruppbadar) kokades, man kog sarsklevorn kokade dan och kramade (kräm) sönder den med mjöl och salt till en tjock deg så lade man en matsked av denna deg i varje

torstbodd som sen lades i grytan och kokades, då åts sen med surbröd, och spodät (suden) av (bosken) och då var ganska gott.

93 Jag kan ej skriva om sillen annat än i senare tider den började komma i min barndom och äts vanligen som (spiksil).)

94 Mat av ägg. I gamla tider begagnades mycket vildfågelägg (bläckägg) var mycket <sup>4</sup> viltägg gott om här i strandsakarna även (marägg) [måsägg] vardat gott om vid sjöstranden i (aurssanden) de kokades eller stektes och äts med surbröd. Man hörsäggen fick man inte äta mycket, de skulle säljas och köpa kaffe och socker för, längre tillbaka när det var ont om kaffe och socker var det ont om ägg också, begagnades något ägg var det att slå i pankakan eller äggöra med stekt flör till, man en gång om året skulle då ätas ägg det var påskdagen då fans då



karlar som kunde äta ända till en tjäg  
i ett mål, min far hade i ungdomen kun-  
nat äta en tjäg <sup>stjäg</sup> män utan bröd förstås,  
då det var starkt den som kunde äta mest  
om de ända fick magknip efter, då fick  
gå, annars skulle det sparas, om äggen  
kalktes skulle ett ägg räcka att bredda  
över en hel brödskiva.

95 Kryddor, (kryddä) eller kryddar) en (hapli hoyän  
kryddaräj)

96 De kryddor som mest användes i bygden  
var (kammän) marjan, lök, anajs, fänkål,  
kryddpipnar, starkpipnar, ängfärd i bitar,  
grässlök, väjblök, kajnar, att koka the på  
användes fläderthe som växte på fläderbusken  
blommarna torkades och kokades the på  
då det var bra för dåliga magar, det plöckades  
även (svartbjörnsblad) "vinbär" och (kisbärsblad)  
som torkades till the, och senap ej att förglömmas

Malörtsbrännväjn, malörten kokades och silades så blandades brännvin i, det kallades även (malörtsdraynar) och var för dålig mage. Så var dät (myntå eller kräussmyntå) dät kokades till kalvar och kor (mat ladingna) libastude) var också en stark kryddväxt som luktat så gräsligt (oskaplika) fullt den växer nya i höga stammar och är mycket (saftu) idanna saft (gnäjdad kalar in stautar maj) "dragoscarna" med att delint skudd ja runn macken u sa till skajna solkajt) dogar. "nåbromsen". så var dät humle, nästan vid varje gård fans en (humlagard) som låg i lå på en solig plats. Dill är också en gammal krydda som användes till krydda på fisk.

Duna? var också en växt som kokades till medisin åt den <sup>hög</sup> liknar malört en

94 En senapskvorn fans i varje (grannlag) den lånades ut att mala senap på för (sinapsduppa) skulle dät till varje morgon till (kakta strämning) annars var dät malmmortlen

98

måd tillhörandel (stajt) eller också (saltstajnen) som fick (stjansgård) till krossning av kryddor  
 Kryddors förvaring: senappen förvarades i (singus pussen) en liten tygpåse som hängde över spisen så att den var torr och gick lätt att krossa. Även kumming var i tygpåse men då som var köpt i handelsbad var i (sträutar), salt se 23. Här slutar frågelistan men jag tänkte ännu berätta hur de tröskade och rensade kumming och senap och var de plockades kumming växte vilt på ångar (vågbrinkar, däckårrajnar, u silkelar) silkelor är kanske ett obegripligt ord, då är en bit vid renen av en åker som ej är odlad "silkel" betyder väl att när hästarna kom nära såg de mycket gräs där och fick brottom till "silkelen" så (svängtar) slog dem på (hasar) benen. När så kummen var utspikuren lades då på ett lakan eller segel på vinden till torkning sen när den var torr

49-50

tog man (valkbreda') och (gnoda') gnudde med  
händerna senappen eller kummen då gjordes  
lika med båda dessa kryddor tills kryddan kom  
ur, sen tog man en rissel och sollade från då  
gröfsta, så ett säll som tog bort då som blev  
därnäst så var då fröna kvar man däri fans  
ännu mycket smält (snask) man då skulle  
(dryfttrugget) fram, däri hålles ett mått av kum-  
men så tog man en hand i vardera ändan  
av (dryfttrugget) och gjorde hastiga kast så  
att fjun och fjynske flög bort och kryddan  
blev fin och ren, man därtill behövdes  
vana händer. De seder jag här så gott jag  
kunnat redogjort för är största delen sekel  
gamla och somliga däröver.



dryfttruga



valkbreda med  
Dalbo bomärka