

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

27433

JÄMTLAND

Ragunda

19/3 1969

Lindberg, Erik Jonas, 1969

Svar på ULMA:s frågelista M 81 Matlagning

60 bl.4:o

H 27815!

27433

Matlagning

Frågelista M 81.

"Re te, jära i ärning, laga te, även fli te - dock mera sällan - matn ,nan mat," reda till göra i ordning, laga till, reda till maten - någon mat." Raskä ehop, fli te nan mat ätt sch8lfålkä" plocka ihop, reda till någon mat åt /till/ skördefolket = de som sysslade med spannmålsskörden. "Matstökä" matstök, ärnä te, k8stbesmi, flukkä ehop boschgåvan" matstök, = bestyr med tillredning av mat, ordna till = reda till mat, kostbestyr bestyr med matens tillredning, plocka ihop, reda till bordets gåvor.- "Häschskapsk8st, s8m härdasmaln, renä guschlänä," herrskapskost, som helgdagsmat, rena Gudslånet = smakar gudagott." Rektet anrättä, s8väl samm" riktigt anrättad, sovelsam = vällagad mat. - "F8rkänäss" efterlängtd rätt. " E rektega ~~KATMORSCHÄ~~ matmorschä" en riktig matmora = kvinna som ständigt tillredde och bjöd på smaklig och vällagad mat. "Mägäpinärschk" magpinerska = pinar magen kvinna som redde maten dåligt och smaklös.- " Ha b8ss bära klästärkostn söe-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA
Frågl. M 81

st8gän" det bjudes blott klosterkosten i söderstugan = Södergården, där får man smaklös och knapert med mat, föga god betygssättning på kosthållet i den gården. "Väst^{at} ha julaftan maett" västergården har julafton för jämnan = ständigt så god mat som bjudes jaletid bjudes i den gården högsta möjliga betygssättning av kosthållet. "Typpröra, ehopr8l, ,flukk flink må härä på, teröffsä, ,ehopsårpä, råran- n8, tr8getn", hönsröra, ihoprörd, mat sammansatt av obestämbara ingredienser, tillrafsad i en hast, ihopsörpad, rårandig illa stekt eller kokad kött elär fiskrätt = en rå rand finnes i mitten, trögätet = osmaklig. "Luffark8st, vårdaskostn, vänta- prästn-k8stn" luffarkost = sämre mat, vardagskost, = den för vardagen vanliga kosten, det bästa huset kunde bjuda på ex. när prästen väntades såsom gäst. "Matörtjå" matvirke i detta inbegreps samtliga råvaror avsedda för matlagning, frånsatt sådant, som avsågs till smörgåspålägg, dylikt hade gemensam benämning = "s8väl" sovel vari även smöret inräknades. Sov- klet indelades i "vårdass8väl, hårdassövä, främmäns8välä"

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL RAGUNDA
 Frgl. M 81

vardagssovel, helgdagssovel, främmande sovel, sistnämnda
 det bästa som fanns att bjuda på. Alla rätter vari säd ingick
 såsom huvudbeståndsdel kallades för "mjölmatn" = mjölmaten.
 "Sälttjöttä, fäschkåbb8rn" saltat kött, färsk /nyfångad, osal-
 tad/ aborre. "J8näsältä" genomsaltad = mat /kött elär fisk/
 som förvarades nergrävt i grovt salt, förvaringskärlet ett
 laggkärl av granvirke försett med lock "tenä" kallat =
 tina, i regel ovalt till formen, granvirke måste nyttjas, fu-
 ruvirke gav tjärsmak åt det som förvarades i kärlet. Man
 skiljde också på "sältä & osältä" saltat och osaltat.-
 "Koktjöttä, stekfläskä" kokkött avsett att kokas, fläsk avsett
 att stekas, kokfläsk fans också. "Spetjätjöttä" först saltat
 sedan torkat /blev "spetjä" tort och hårt/ äts i regel så-
 som sovel, sällsynta gånger kokades det, gav en /i uppteckna-
 rens tycke/mycket smaklig bulljong, visserligen nästan svart
 till färgen, beroende på, att rök och sot trängt in under
 torkningen. "Sältä fläskä" satlat - gravsaltat, fläsk, gräv-
 des ner i grovsalt i tinan, före nergrävandet ⁿ geds fläske~~tt~~

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

svällösa sidor in med en blandning av strösocker, saltpe-
ter/sistnämnda gav en frisk apritlig skär färg/ och finsalt.
Det var i regel vid höstslakten man "sältä ne" saltade ner
detta fläsk, för ändamålet valdes fläsk med tjockt späck ut
för detta ändamål. På våren så snart "gökan hädä gelä övär
ä" göken hade galit över det = göken låtit sitt galande hö-
ras ansågs det vara färdigt att äta rätt, nyttjades såsom
såvel på bröd - smör breddes ej då på brödet, ett mycket smak-
ligt brödpålägg. I sällsynta fall stektes sådant fläsk, men
blev ej då lika samkligt som rätt. "Spismatn" = all mat som
måste lagas genom kokning. "Spetjäjädda" spicken gädda = sol-
torkad sådan /ytterst sällan soltorkades andra fisksorter/
äts oftast otillredd, för all del rätt så smakligt tilltugg
till smörgas, väl något hårdtuggat. "Oreddk8stn" ored = ola-
gad kost, häri inbegreps mat som kunde ätas utan kokning el-
ler stekning. "Tjöttä ä kokänäss" köttet är kokande, "ha kokks
däre tjetäln" det kokar där i kitteln, "mjälka kokä opp" =
mjölken kokar upp. "Hu to n fale ti kokinga" hon tog en för-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

5

färligt /lång/ tid kokningen. "Kok kokä" koka det i grytan för kokning befintliga ex. köttet, "E kok" = för ändamålet anpassad mängd, ex visst antal matgäster." Pärän ä ehälkokä - ehälkokkt" potatisen är inhälkokad, inhälkokat = potatisen har kokat för länge, den har fallit sönder, givetvis kunde även andra rätter "kokäs ehäl". kpkas inhäl på liknande sätt. Gryn, kryddor etc. kunde få ett hastigt uppkok i rikligt med vatten för att därefter få stå "å svällä" svullna för att efteråt inblandas i rätterna. "Lätt ä schu e stänn" låt det sjuda en stund, "sju ä" sjuder det, "Ha ha schudd övär" det har sjudit över /grytkanten/. "vå ha schudä" vad det sjöd.- "ha jett schuss" det måste sjudas. Sjudas har betydelsen av att koka sakta och jämnt. "Sö på ä" koka sakta på det, "ha ä j8näsödd" det är sakta genomkokat. "Ha sk8 söss" det skall sakta kokas. "Ha ä bära nä sö" det är blott rena smörjan = dåligt kaffe, som stått länge och kokat då mycket sump funnits i pannan. "ha ä södd" det är jämnt och sakta färdigkokat. "Gly på ä" ljumma på det, "ha

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

påglydd" det är uppljumat, "glydda på ä" ljumade upp det.
" Ä ä glytt" är det ljummet. "Såa nä itt" låt det inte stå
/för länge undermening/ och sjuda. " Ha ä j8näsåa" det är
uppvärmt /uppmjukat av värmen/ helt igenom. "Vå, såavärmä"
vilken kvav, fuktättad värme. "Futt på tjetäl'n" giv kitteln
ett hastigt uppkok.- "Ellsia" eldsidan = den kant av grytan,
som är närmast elden. "Rensia" den rena sidan kallades även
den kant av kitteln, som var närmast elden, denna sida var ju
oftast minst sotbemängd. "Ha kokks så ha bå putträ å b8bbjä"
det kokar så det både puttrar och bubblar. "Päran grälä" po-
tatisen grälar = när det puttrar då potatisen kokar. "Päran
ha slutt å grälä" potatisen har slutat att gräla, när pota-
tisen är kokad så slutar det puttrande ljudet. "Pannskafftä
därrä itt, päran ä kokä" pannskafftet darrar inte/nu/ potati-
sen är kokad, när darrandet upphörde var potatisen kokad, bå-
da dessa kännetecken nyttjades ofta vid potatiskokningen,
man behövde då ej gå och sticka för att känna efter när
kokandet var klart. "Fraggäs, skummä" fraggas, skummar " =

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

7

skum på kokande gryta, "frön" fradga var samma sak. "Hå
väx dä're tjetäl'n, hå fräs över, hå pösta opp, hå kokks så
hå itt r8mms", det växer /ökar i volym/ där i kitteln, det
fradgar över, det pöste upp, det kokar så det inte rymmes =
när grytan kokar över. "Stä, staggä, stanä å kokinga" stoppa,
stanna av kokandet = ex. slå i kall vätska i kokande gryta.
"Sätt på e kok, lägg te e kok" sätt på lagom mängd till ett
kok, lägg i lagom mängd till ett kok = lägga i grytan för kok-
ning. "Stamp ehop päran å flättä" stampa ihop - krossa - pota-
tisen så den blandas med flottet. "Knäsa sånn bära" krossa sön-
der bären. "Schir/ä/ istärb8kä" smält/a/ svinistret. "Tvåra
ehop votägrötn" "Tv8rä" träredskap, som nyttjades speciellt
vid grötkokning att röra i mjölet med, även röra om under
kokandet, = rör ihop vattugröten, gröt kokad på lättsaltat
vatten och kornmjöl. "Flöt - schöv tå skummä" skumma av skum-
met. "Stetjä te skåjjarpanna" steka i skojjare/tattar/pannan
lägga direkt på glöden för stekning. "re tå" avred, "Opp-
stekkt päran" /upp/stekt potatis, "fräs på ~~XX~~ fläsk-kåran"

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA

Frgl. M 81

8

Stek hastigt på de för stekning tillskurna fläskskivorna. "Lägg ä på gallrä" lägg det på gallret = steka på halster. Vid slakt eller viltfångst förekom stekning även av vardagsrätter, man skulle ju "ha småkåbitan rektet go" ha smakbitarna riktigt smakliga, stekning ansågs givetvis giva bästa smaken. Såväl spis som bakugn nyttjades för detta. Bakugnen uppeldades först så att hällen blev riktigt het, så sattes det som skulle stekas in i ugnen, vars öppning slöts till med särskild lucka, ingen eld fick finnas kvar i ugnen, om så var fallet kunde "flåttträven" det slog eld i stekfettet - fördärva det hela. Vid stekning för öppen eld eller ovanpå spis såg man ju om det slog eld och kunde omedelbart släcka. Potatis glödstektes i den öppna spisen gesom att de grävdes helt ner i "ellmörja" blandning av glöd och het aska. "Brännä må" vidbränna, "ha svess" det svedes = maträtten börjar glöda och lite smått fatta eld, ansågs vara höjden av oaktsamhet vid matlagning. När maten var vidbränd sades kokerskan vara kär, var den svedd då hade

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

9

legat i samma säng som sin älskade och då hade det "gått hett till" i sängen. "Grötskavä" = skovor, som fästs i grytan då gröt vidbränts. "H8mmälmjöön" hummlornas honung eller dekott på stensötans rötter nyttjades såsom sötningsmedel innan sockret kom i allmänt bruk, enligt gamla sagesmän skulle även ett slags hopkokad björksav också ha nyttjats för detta ändamål. Före handelsbodarnas tid köptes i regel saltet vid färder med häst till Sundsvall = "sunnsvallsresan" här i min hemnejd, även andra förnödenheter anskaffades samtidigt. Saltet förvarades i "sältslyttja" = halv trädstamm som planats på endersidan, så att den stod stadigt på golvet, urgröpts så, att dess "skal" var ca 3 - 4 cm tjockt, dess uppåtvända sida /stammens mitt/ var omkring 60 - 80 cm mellan kanterna, längden $1\frac{1}{2}$ - 2 meter, i "slyttjans" ändan voro bräder inpassade, upptill försedda med urtagna handtag, så man kunde lyfta saltförvaringskärlet. Det grova saltet pulvriserades till lämplig grovlek med en rund - platt sten "Sältsten", denna hade sin givna förva-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

10

ringsplats i saltslyckan. Som underlag vid pulvrisingen
begagnades antingen en hård plankstump av björk eller
rönn eller en plan slät sten = "sältsten", saltstenen, bå-
da dessa redskap hade sin givna plats intill saltslyckan.
" Drömsältä" drömsalta ,för mycket saltat, ursprung av
" drömmgrötn" drömmgröten, bittersalt gröt, som kokades
och åts, törsten som då infann sig, troddes ge upphov till
sanndrömmar, företrädesvis då drömm om blivande livskamrat.
"Sältbärkän" sältbarken, så saltat att barkliknande salt-
avlagring sätter sig på det så saltades yta.. "J8nä- ettär-
sältä" genom- etersaltat = alldeles för mycket saltat.
"Hä tjänns hatä sältä ä bellet" det kännes att saltet är
billigt, pik när någon bjuder på något som är för mycket
saltat. "Va så sältä hatä ha ha v8rtä s8m n bärk te häschn,
ha skramlä nä man drekk", så saltat att det har blivit som
en bark i halsen, det skrammlar /i halsen / när man dricker.
"Lägä te sältlakan" lägga i saltlake. "Hä jett votädrass"
det måste vattendragas = läggas i vatten för att draga ur

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

11

saltöverskottet, så behandlat = "votädreät" vattendraget,
"votädro" göra så. "Blolakan jett slå, ss tå" blodlaken =
saltlake som färgats av blod när färskt kött lagts i den,
måste slås av, underförstått ny lake tillredas. "Dittär" =
matrester, "n ditt tå ällä sårta ä kvär" en klick av alla
matsorterna är kvar. "Flukksull" plockblandning = hopplöck
av diverse matrester, om man så vill en slags pytt i panna.
"Länsman e tjetäl'n" länsman i kitteln, förmodligen en para-
lell till länsman i pipan = i botten befintlig örökt tobak.
"Lödassblänna" lördagsblandningen, diverse överblivna mat-
rester från den gångna veckan, serverades på lördag, givetvis
ej hoprörda så, att ex. salt sill blandades in i kötträtt
o.s.v. blandningarna voro rätt så hyggligt sammansatta.-

B. "Tjoxreskapän" köksredskapen = sammanfattande be-
teckning för samtliga vid matlagning nyttjade kärl. "Tjetäl"
kittel, "tjetäl'n, tjetäl'an" singul. plur. En kittel var ett
fotlöst kokkärl med öronen fästade så, att de gingo en en bit
ovanför kittelkanten, här i nejden voro samtliga kittlar

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

tillverkade av oförtent koppar - förteningen kom i senare tid, dock förtenntes aldrig "mosttjetäl" den kittel varri lingonmoset kokades. "tjetälöra/ä/" = öra på kittel, en del mindre kittlar hade i öronen fastsatt men där ledad "hånk" hank, ävenledes ledad på hankens mitt, dessa kittlar voro av mindre format. "Fätanä, fätana" voro lösa krokar, vilka krokades i kittelns öron när denna lyftes av elden - ute i det fria då de stodo på stenar, som bildade eldrummet under kitteln, eller då de stodo på pannfot i den öppna spisen, öronen voro givetvis kokheta och omöjliga att taga i, "fätana" voro kalla när de krokades i kittelöronen.- Har en gång i min gröna ungdom sett "e tjetälryvä" kittelfordral av näver, det nyttjades som skydd för en slags "klenodkittel" vid dennas transport till och från fäboden. "Mosttjetäl, tjötttjetäl, osttjetäl," voro de här förekommande kittelsorterna, av namnen framgår var till de nyttjades. Vid hembränningen nyttjades "brännvinspanna" gjord av tjock kopparplåt. Gryta är kokkärl med öronen oftast sittande vilkelrätt mot grytans överkant, ofta hade de

UJMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

små /tre/ nabbar till fötter, dessa möjliggjorde, att grytan
 vars botten vanligast var kupat stod stadigt när den sattes
 av elden. Gjutjärn var vanligaste materialet här i nejden,
 enstaka exemplar av "målmgrytar" ha funnits. Speciellt för fä-
 bodbruk /även hemma med/ nyttjades fotgrytor, hänggrytor ha
 även nyttjats. "pannä" kallades alltid kokkärl - stekkärl
 med, då de voro försedda med ett utgående skaft, oftast utformat
 som en holk vari en träpinne satten vid lyftandet av elden,
 man brände sig då ej på det heta grytskaftet, grytor med
 fötter voro vanliga. Fötterna bildade ett eldrum under
 kokkärllet, skämtsamt kallades veden som lades i detta utrym-
 me för "grytkilar". Såväl rymden i kannor räknat samt det än-
 damål vartill grytan nyttjades brukades som namn till grytor-
 na. "Grytöra/ä/, var detta av litet format kallades det för
 "grytgnäpana/ä/" - "Pannskaftä/a/ också väl mera på skämt
 för "pannstylä" pannans stjärt. "Mössägryta" = gryta vari man
 kokade vasslan till messmör eller mesost, var alltid en väl-
 polerad/invändigt/ gjutjärns gryta, som absolut ej fick bru-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

14

kas för annat ändamål, möjligen sällsynta gånger till vattenuppvärmning. I min ungdom hörde jag en då gammal man berätta om en "dop-votä-gryta tå selv" en dopvattengryta av silver, som nyttjades inom en viss släkt, vilken släkt omnämndes inte, att nu så långt efteråt få någon klarhet i detta är omöjligt, berättaren ifråga ville ej heller av hänsyn till släkten nämna vilken person, som råkat i ekonomiska trångmål, nödgats sälja grytan, dessutom var grytan ett krigsrov. "E vänn-stetjä-pannä" en vändstekpanna har jag sett, det var en dubbel ~~h~~lockförsedd stekpanna av gjutjärn, så gjord att man i likhet med ett våffeljärn kunde vända pannan upp och ner ex. vid stekning av ~~vax~~ pannkakor, pannan ifråga skall ha tillverkats vid Graninge bruk i ångermanland. Ägaren var min numera avlidne svåger Arvid Amrèus i Hoo by, Ragunda sn. Troligt är, att pannan ännu finnes kvar, om det nu kunde vara av särskilt intresse, kanske Arkivarie Flemsträm kunde få taga en titt på pannan. Grytorna hade sin givna plats på

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

grytbänken, grytråa = grytvran eller "däre gryth8lä" gryt-
 hålet - under eldstaden gjord ugnslignande utrymme för kok-
 kärlen. Vid fäbodarna hade kärlen sin givna plats ute på
 kluvna trädstammar-liggande med plana mittsidan uppåt så det
 bildades en bänk invid den i det fria belägna K kokstan"
 eldstaden, även platta stenar liggande där nyttjades. Vid en
 del fäbodar - dock mera sällan - fanns det kokhus, där hade
 man särskilda grytbänkar. Under förvaringen vändes alltid
 grytbottnarna uppåt, man ville ej riskera, att kärlen blevo
 förorenade av damm etc. "Grytsvännga" i muren fästad sväng-
 arm varmed grytan svängdes in över eller ut från elden.
 Rätt vanligt nyttjades en sandlåda med torr sand, som plats
 för grytan då den lyftes av elden, på grund av sotet fick
 man rätt ofta byta ut sanden, grytbrädor förekommo även, men
 i mindre omfattning än sandlådan. Ställdes den kokheta gry-
 tan direkt på matbordet - ej alls ovanligt förr- hade man
 vanligtvis en pannfot med korta ben, även denna försedd
 med skaft, ofta måste ju grytan flyttas i den mån de ätan-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

16

tande togo för sig av grytans innehåll, skaftet blev ju inte hett, grytan kunde därför lyftas, de vid bordet sittande kunde sitta kvar på sina platser. Slevar - hemslöjda - av björk eller al - i varierande storlekar, voro de vanligaste redskapen som nyttjades vid omrörning under kokningen, "Mosp88" mosspadan - en årformad träspade - rätt kraftigt dimensionerad - nyttjades vid lingonkokning. "Tv8rä" nyttjades vid grötkokning -/se tidigare beskrivning av den/. "Pannkaks-spakän" träspade som nyttjades vid stekning av tunnpannkakor, plättar och ägg. "Grisgrötkvastn" = bastant kvast av barkat björkris, som nyttjades då man kokade gröt av gröpe och potatis vid grisens gödning. "Vispan" är fortfarande levande i språket. "e vispä, vispa" singul. - På försommaren när barken genom savstigningen lossade lätt " gnogs visprisä" barkades björkriset, vilket sammanbands med björkvidjor. / se tidigare insänd uppteckning härom/. Vispar nyttjas fortfarande ex. vid tillredning av såser, avredningar, tunna soppor o.s.v. De sista åren har dock

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

19

ståltrådsvispar börjat tränga ut björkrisvispen.-
"Slev, sleva, slevan, slevär", singul. plur finnas än och nytt-
jas med för den delen. "koxä" slev tillverkad ur björkmasur-
knöl men runt djupt blad. "s^elek" träslev med bladet vin-
kelrätt mot skaftet nyttjades förr vid ältning av det hem-
makärnade smöret. "Pärstötn" potatisstöten nyttjades bl. a.
när potatisen mosades man gjorde då "pärstampa". Halster
är välbekant i nejden, nyttjades nog med då sill eller salt
strömning glödstektes. Oftast var det här nyttjade halst-
ret hemmasmitt, gjort av tvenne lika halvror, skaftförsedda,
med gångjärn i den oskaftade änden, man kan väl enklast
likna detta halster med en tång vari det som halstrades
klämdes fast, man vände under halstrandet på halstret så
att bägge sidorna kommo att ligga mot "halstär^glöa" hal-
sterglöden. "Stetjäpanna/ä/" är välbekant - ännu levande
ord här i nejden, såväl fotlösa som fotförsedda sådana nytt-
jades, de ställdes i regel direkt på elden, mera sällan nytt-
jade man pannfoten för dem, även i upphettad bakugn sat-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

tes stekpannan in. "G8tn-stetjöpanna" gjuten stekpanna
 "ma häll utta fåttär" med eller utan fötter var den domi-
 nerande typen - "Långpanna" = järnplåtspanna, rektangulär
 med uppvikta och nerfälsade kanter nyttjades bl.a. "nä
 tjukkpannkakä stekktäs" när tjockpannkaka stektes, även när
 ex. stora mängder av anaa mat skulle stekas ex. vid kalas etc.
 / se även här ovan omnämnd stekpanna av vändtyp/. "Vaffäljän
 på rånjän" vaffeljärn och rånjärn nyttjades givetvis, de voro
 av gjutjärn samt långskaftade, avsedda att brukas vid grädd-
 ning på glöden. "Raka båna" = baka ränen var ett stående
 skämt när rånbak förekom. Någon särskild benämning på den
 kniv som ibland nyttjades vid stekning förekom mig veter-
 ligt inte här i nejden, i regel var det en tunnsliten bord-
 kniv man nyttjade för detta ändamål..

C. "N sull även benämnd hakkälsa" var en rätt
 bestående av råa havregryn och tötmjök - vanlig mjök
 nyttjades även dock mera sällan. En annan " sull" tillreddes
 vanligast av "t8nnbrö" = tunnbröd, papperstunnt bröd bakat

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL. RAGUNDA
 Fgl. M 81

på deg av kornmjöl och mjöl av norrlandssorten gråärt, när brödet var ugnsvårt veks det ihop till en spetsig triangel, det var mycket sprött, gult till färgen, något av en virtus skicklighet var kavlandet av denna deg, som hade en oanad förmåga att falla sönder under detta arbetsmoment. Brödet hade en säregen bäsk ärtsmak men var - i de flestas tycke - en delikatess av första klass, ingefära och strösocker strödde rätt ofta på "sullan", även tillsattes också lingonmos, som sötats med sirap, eller stensötetekokt, rätten vispades kraftigt med den ätandes sked = "blaskä ehop ^s suln".

^{NL}
 "Myrbäschröra" = hjortronröra, fullmogna okokta hjortron, som "stampades" ihop med en trästöt / större format av potatisstöt/, äts tillsammans med mjölk, på samma sätt som ex. fruktkräm ätes. - "Flåttmelja" - vanligast vid jultid, då ett speciellt norrländskt - kornbröd doppat i skinkspadet, men rätten reddes emellanåt på ~~KAKÄSMJÄN~~ "kakäsmjälän" smulor tunnt kornbröd, som hölls över med kokande flott ec. bulljöm, mycket god rätt - åtminstone i upptecknarens tycke

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

ke, genom detta enkla tillvägagångssätt så tillvaratog man också brödsulorna, vilka givetvis också - i likhet med bl.a. all mat - räknades till Guds Gåvor. Okokta rovor uppskurna i bitar kunde också blandas i tätmjölken, sak samma med tjockpannkaka, rätterna smakade ej alls illa, överbliven kornmjölsgröt användes också på detta sätt, iskogen nyttjades kalla kolbullbitar för detta ändamål. "Mjålöröra" mjölröra nyttjades även, mjöl av korn eller gräarter hoprördes - om mjölk nu fanns med sådan - eljest slogs kokhett vatten på/lättsaltat/kallades när ätrmjäl myttjades för "ätär-röra". Slog man kokhet vassla över mjöl av ärter eller korn kallades rätten för "m8säröra" vasselröra "m8sä" = vassla. Färska blåbär eller smultron åtos under "bärtin~~XXX~~" = när bären mognat tillsammans med mjölk eller sötat kallt vatten. En i upptecknarens tycke mycket god rätt var när man provsmakade "nyårväjjen" det nya årets skörd, en rätt, som reddes när rågen "sloss borte" slogs ur/se uppt. om tröskning/. Nytröskad råg sköljdes noga, slogs så över vatten varefter det hela fick stå

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

"å t^jimmä å söttnä te nå dagar" och svälla och sötas till några dagar, en verklig kalasrätt, uppskattad av alla, den var söt och aromatisk - smakade på ett underbart sätt råg på "riktigt", sak samma var rätt av nymalet rågmjöl, som red- des på detta sätt. Sistnämnda rätter förekommo när uppteckna- ren var ung, alltså för dryga 50 år tillbaka i tiden. Hemma- lagat "drekka" svagdricka kunde sällsynta - väl mest vid "högtidliga" tillfällen - gånger nyttjas i stället för vat- ten vid förenämnda "rörors" till redning. - "Sävån" björk- sav nyttjades även för samma ändamål.

D. välling uttalas med kort ä och kort

1. Dålig välling kallades för "skväl¹⁸, skväl¹" skvalig, skval. Hinna på välling = välingschinnä, på gröt "grötschinnä" = skinn. "M⁸sävåling, votävåling, sävåvåling, drekkäsvåling, åbborvåling" vasslevåling, vattenvåling, savvåling, drickesvåling, aborr- våling, av namnet framgår ju vilken vätska, som nyttjats till ifrågavarande vällingsort, i sistnämnda figurerar ju aborren, men här avsågs all välling, som kokades på vatten vari fisk

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL RAGUNDA
 Frgl. M 81

~~XX~~ hade kokats, vanligaste tillsatsen till sådan välling var gråärter, eller rovbitar, kålrotsbitar, även morötter eller potatis nyttjades. "~~REKONJÄS~~ konmjåschvåling, kongrynsvåling, hagärgrynsvåling, rokakävåling, r8gmjåschvåling, rovv-våling, rotvåling, morotvåling, kålvåling, pårvåling, pårgrynsvåling, ärtårvåling, mosvåling, tjukpannakävåling, pårgrynsvåling" av namnen framgår ju tydligt det i vällingen ingående "tjocka", där pannkaka ingick var det s.k. tjock ugns-pannkaka, som nyttjades, här var det naturligtvis överblivna bitar som skuros i små stycken. ~~XX~~ "Oppkokkt å nesläfftvålingän" = välling kokad på småbitar av kornmjölsgröt. "Näkänä påjkär" nakna pojkar = välling vari skedfyllor med smet /inkokta/ bildade klimpar också kallad för "klimpvåling" - "Åreddvåling" avreddvåling - välling vari öven litet mjöl event. först uppvispat i vatten ~~XX~~ mjölk tillsattes ock kokades under omröring i kokkärlet. "Flöttvåling" flyttvåling - här kunde vilken som helst av förenämnda sorter, den bjöds på av någon eller några grannar när ex. en nybyggare flyttade in

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

Öbglas 22
Subst 23
nummer

i sitt nybygge~~X~~ . "Bäscho, välling" barns-öls-välling bjöds gårdsfolket på i samband med i gården avhållet barndop, någon "specialtyp" var det ej alls fråga om, men, det bästa huset nu förmådde togs när vällingen kokades, i detta sammanhang möter man en magisk ritual, när vällingen kokades så skulle allt rörande ske motsols, om den tömdes upp ur kokkärlet - en sak, som ej alltid var brukligt - grytan sattes ofta direkt på bordet, skulle detta ske i "tre klunkar" därefter så skulle kokkärlet vara tomt, ju smakligare vällingen var, dess större lycka skulle vederfaras barnet ifråga, vidbränd välling varslade om rena katastrofen för den lille/a/. Kom någon besökare till huset då denna välling tillreddes eller förtärdes så skulle denne/a/ ovillkorligen bjudas en tallrik, skedde inte så, då sades det, att han tog med sig barnets lycka ut genom dörren när han gick sin väg. ~~XXXX~~ Älste familjemedlemmen skulle först äta av denna välling, detta ansågs medföra ett långt liv för den nyfödde. Gårdens bästa häst, ko, get och största får skulle ovillkorligen få några droppar av denna välling, detta troddes giva en

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

bestående tur med djur för barnet, sak samma var förhållan-
det med, att någon droppe stänktes i visthus, källare, lador, li-
der o.s.v. då skulle ekonomiskt gott bli följeslagare livet
ut för den nytillkomme familjemedlemmen. Ströks en aning av
undervälling på jak- och fångstredskap samt fiskeutrustningen
komme tur i jakt och fiske, samt allt vad fångst hette, att bli
barnets lott. Givetvis önskade man att telningen skulle få
gå livet ut i rejäla kläder, därför stänktes litet välling på
något av de plagg, som barnet skulle bära under dopförrätt-
ningen. Även redskap av alla de slag, som nu funnos vid gården
skulle ihåggkommas - tur i arbetet och lön för mödan önskade
man givitvis sitt barn. "Fikvälingän" fikonvälling var kokad
på mjölk torkade russin eller plommon hänfördes till "finmat",
extra fin ansågs den vara om litet havre- eller korngryn var
tillsatt, fanns nu sistnämnda i den kunde den även kokas på
vatten, sak samma var det med "hagärmjåschväling", som tilla-
gades på hemmamalet havremjöl och vatten. "Grötn" = gröt,
till grötväta nyttjades både skommad och oskummad mjölk, först-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

24
25

t8nmmjälka
 nämnda = "töjälka eller blåmjälka" blåmjölk här underme-
 ning den var så välskummad att den var blå till färgen, "fin-
 väta" var "såpan" = spenvarm oskummad mjölk. "Mosväta" vatten
 blandat med lingonmos, "m8säväta" vassla nyttjad till gröt-
 väta, "drekäsväta" = hemmabryggt dricka såsom grötväta. "Se-
 rappsväta" sirapsväta = sirap upplöst i vatten, ansågs sär-
 skilt av barnen såsom en riktig godsak, av de äldre med för
 den delen - förekom dock sällan. "M8säsmärväta" = messmör upp-
 löst i vatten, vanligast sommartid då kreaturen voro i fäbo-
 darna och mjölktillgången var ringa hemma vid gården. "Björk-
 säväväta" björksam nyttjades också till grötväta. - När nu
 gröten åts, så sattes oftast kärlet med den kokheta gröten di-
 rekt på bordet - givetvis förekom det också, att gröten östes
 upp i ett annat kärl som sattes mitt på bordet, de ätande hade
 var sin tallrik eller kopp med väta, i denna doppades skeden,
 så tog man med skeden en bit gröt direkt ur kärlet på bordet
 doppade så den kokheta gröten ner i sin väta varvid skeden
 fylldes med vätan - gröten svalnade av den kalla vätan och

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL RAGUNDA
 Frgl. M 81

fick lagom "ättemperatur", en sådan klick med gröt i skeden, lagom att inmundiga kallades för "grötbäta" - översatt från dialektal mening skulle det bli = grötsmörgås, men torde säkerligen grötbit vara mera passande. Denna grötättningsmetod förekom bland åldringarna in i 1020 - talet. "Smårh81" smörhål = grop i gröten vari smör lades, smöret smälte, ~~XXXXXX~~ i detta doppades den mer eller mindre med gröt fyllda skeden man åt då "s8v1ä å grötn" sovel och gröten. - "Mäsäcksgrötn" matsäcksgröten kokades så stadig, att den skars i skivor ~~XXXX~~ när den äts som "källgröt" kall-gröt, ex. då man var på arbete med slätter på skogens myrar och då endast skulle bli där någon dag, vid längre vistelse medfördes både kokkärl och mjöl. Väl något mitt emellan allvar och skämt ligger nog i talesättet: gröt skall vara så stadig /tjock/ att man kan lyfta kokkärl med gröt genom att nyttja "gröttv8rä" såsom lyftverktyg - "tv8rä" då nerstucken o kokkärls mitt. Under alla förhållanden skulle dock gröt vara så tjock, att ex. en sked nerstucken i den heta gröten, skulle stå upprätt

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

26
27

utan att ändra läge. Tunn gröt kallades för "Håsjövåling"
= välling från Håsjö socken, en sak som har sitt ursprung i
Ragundasjöns sjöns utgrävning, det diktades då en visa vari
det bl.a. skaldas : "Forsborna klaga sig var man - vi ha ej
alls att äta - vår gröt må bli så tjock han kan - men borta
är vår väta /med vätan avsågs den utgrävda sjön, ganska tro-
ligt är, att här har en elak förvanskning gjorts mellan Hå-
sjö och Fors socknar, fordom var man ju pigga på, att nida var-
andra både personligt, bya och sockenvis, ja också landskapen
emellan. "Stabbägrötn" staplad-gröten var också en benämning
på riktigt tjock gröt. En förr vanligt förekommande "grötkri-
tig" var : "ä ä grötn håll ä ä vålingän" är det gröt eller
är det välling, meningen med talesättet är ju given. "Sk8 ne
te å tapetscherä" skall ni till och tapetsera var en spy-
dig fråga när klisterliknande gröt serverades. "Hå schin på
schiblabått" det lyser igenom gröten på skedbladets bot-
ten var också rätt vanlig kritik av för tunn gröt. "Hå vön
teä slut" har veden tagit slut, var en vanlig fråga när

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

27
28

dåligt genomkokad gröt serverades.-"Tjekärgrötn" kallades dåligt under kokningen omvispad gröt vari okokta mjölnölar förekom, dylika knölar = "tjekkran", dylik vävning = "tjekkärvalingän".- "Votägrötn" vattugröten gröt på vatten och kornmjöl var den vanligaste i mån hemnejd, Mosgrötn gröt kokad på lingonmos, vatten och mjöl, ansågs vara en bättre sorts gröt. "Åbb8rgrötn" kokades på fiskspad och mjöl, i "mjölkgröten" nyttjades mjölk som vätska, i "m8s8grötn" hade man vassla - obs. här från osttillverkningen, "S8välgrötn" sovelgröten reddes av vassla som erhöles när sötost bereddes, i denna ingick bl.a. kärnmjöl, små smakliga ostklumpar funnos kvar i vasslan, vilket gjorde denna gröt mycket smaklig, man kokade in mjöl i vasslan, gröten nyttjades såsom smörgåspålägg = sovel därav namnet på denna mycket smakliga rätt. "Tjänmjölkgrötn" gröt kokad på kärnmjöl förekom också enstaka gånger, men var den ej så fullt uppskattad som "s8v8grötn" gröt kokad på björksav, den var uppskattad v8rrätt. "m8s8sm8rgrötn" messmörgröt kokades på vatten vari messmör

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA

Frgl. M 81

28
29

"va oppblåta" uppblött = upplöst. "Mjölgrötn" mjölgröten förekom i tvenne varianter "Konmjåse - och hagärmjåschgrötn" kornmjålsgröt och havremjålsgröt, yttesrt sällan kokades "rågmjåschgrötn" rågmjålsgröten, orsaken härtill var, att korn odlades i större mängd är vad rågen gjorde, rågmjålet nyttjades mest till bakning av "rokakä" mjukt tjockt rågbröd, rågen gav väl ej heller den milda och i generationer invånjda kornsmaken. "Ätärgrötn" kokades på hela gråärter, som först blötlagds så att de mjuknat, sådan gröt åts utan väta, men om man så hade åts den tillsammans med fläsk och flott. "Bärgrötn" barkgröten var i likhet med "bärkvålingän & bärkbrö" en typisk nödårsrätt, som kokades av barkmjöl. "Pärgrötn" potatisgröt kokades på först kokad potatis, som skalades, söndermosades med "pärstötn - pärstampen" potatisstöten sistnämnda också laggkäril vari potatis förvarades. Man lade då den kokta och skalade potatisen i kokkärlet, mosade sönder den, slog på vatten, tillsatte lagom mängd salt, kokade upp det under omrörning, åts utan väta men om man så hade åts

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

med kött, fläsk, fisk, sill eller strömming, kall skars den upp i skivor och nyttjades då till smörgåspålägg, ett för all del smakligt sådant. "Kongrynsgrötn", hagärgrynsgrötn, pärgrynsgrötn även kallad gror8mmsgrötn "korngrynsgröt, havregryndgröt, potatisgrynsgröt sistnämnda även skämtsamt kallad godrommsgröt, den liknar ju faktiskt godromm. Frånsett potatisgrynsgröt, så förekom ytterst sällan gryngröt i vardagslag, här var kornmjölsgröten den dominerande. Mycket sällan och då vid jul- event. Nyårshelgen förekom risgrynsgröt, riset, som den kokades av var mycket dåligt skalat, det faktiskt kärvade i mun och hals. "R8ggrötn" kunde i undantagsfall kokas i samband med rågröskandet, den kokades då av väl sköljd och hel råg, äts utan väta, oftast med fisk /färsk/ eller kött, flott och fläsk som tilltugg. "Fikgrötn" gröt kokad på torkade russin eller torra plommon tillsammans med mjöl förekom vid verkliga festligheter, bröllop etc. som väta hade man då "söfmjälka" oskummad mjölk, slog man då på "rektet stort" riktigt stort, så slog man i färsk

29
30

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA

Frgl. M 81

grädde, som vätska vid kokningen nyttjades sirapsvatten, skulle det nu vara så skulle det vara med besked, menade man säkert. "Stikkälbäschrötn, myrbäschrötn, mera sällan blåbäschrötn" krusbärsgröt, hjortrongröt samt blåbärsgröt kokades under dessa bärsorters mogningstid. vid dåliga "bär-år" tillvaratog man både kråkbär och "hunnbållan" = odon som givetvis också färska nyttjades till grötkokning. "Rovv- och rotgrötn" gröt kokad på rovor och kålrötter förekommen endast i samband med nödår, givetvis också före den tid då potatisen blev allmän i större omfattning och då ej endast i samband med missväxtår. "Nävagrötn" nävgröt = gröt som kokades på så sätt att man först med handen/näven/öste i mjölet i det kokande vattnet varefter det hela omrördes extra kraftigt, det fordrades naturligtvis stor skicklighet att koka sådan gröt så att den blev någorlunda ätbar, man kan här säga, att det var något av ett mästarprov i grötkokandets yrke. Råkade nu en ogift kvinna glömma sitt till grötkokning avsedda vatten, så att detta stog och kokade

[Subriöst!
UR]

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

så ångorna drogo åstad upp genomskorsstenen så gjorde man henne uppmärksam på detta genom att säga, att hennes friare foro upp genom muren. Här i nejden förekommer ordet palt endast i samband med bröd vari blod ingår, upptecknaren har här också den bestämda upp fattningen, att "palt" i denna betydelse/såsom maträtt/ är ett relativt nytt ord här, orsaken till detta är, ingen av de i min ungdom ~~XXXXXX~~ levande åldringar nyttjade detta ord i detta sammanhang. "Paltbrö" började komma i allmänt bruk hör omkring 1920 - talet, säkerligen ett låneord från andra trakter. "Kams" var en förr mycket vanlig fäbodmaträtt - nyttjades givetvis också i hemmen. Den bakades ut av kornmjöls deg i ca 10 - 12 cms diameterstora plättliknande kakor, vilka efteråt kokades i ostvassla. "Kornmjöschklimpän" kornmjölsklimp gjordes av samma sorts deg som kamsen, degen togs därefter i skedfyllor som kokades i ostvassla. Till kams åts smör, messmör, färsk ost, vars vassla nyttjades till kamskokning, som stående efterrätt till kams hade man "flyginn" en filbunke redd

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

32
83

på oskummad mjölk, som uppljummad slogs upp i lämpliga
ta
kärn, djupta llrikar, småkarotter etc. tillsattes litet ost-
löpe fick därefter stå "å svigä" halvysta sig, åts med strö-
socker och kanel som påströddes - en verklig delikatess, nu-
tida filbunke ligger här långt i lä. Klimpen åts alltid med
fläsk och flott såsom tilltug, ungefär på samma sätt, som man
äter fläsk och potatis. - Pannkaka "pannkakä" är levande här
i språket/se här ovan/. Sådan lagad på enbart kornmjöl kalla-
des för "konmjåcshpladaskä", upphovet till detta svårbegripli-
ga namn ligger nog i, att dylik pannkaka hade en viss benägen-
het att rinna/flyta/ut i hett tillstånd, så snart dess stekta
kanter skurits bort, den blev "dask8" = smetlik. Pannkaka, som
var dåligt stekt, även sådan som genom någon felredning av
smeten visade benägenhet att fastna i stekpannan kallades of-
för "klbbedosa" = den klubbade vid i dosan, stekpannan eller
tallrik etc. Pannkakor som av ovannämnda orsak ej höll att
lägga upp hel kallades för "slärvpannkakä" = trasig pancka-
ka, "slärv8" = söndrig- trasig. "Plättan" plättor stektes ä-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

ven av samma sorts smet som pannkakor, hade man "~~XXXXXX~~"
 "plättpannä" plättagg så nyttjades givetvis denna, vanligast
 var dock, att sådan saknades, då stektes de i den vanliga
 stekpannan och kallades rätt ofta för småpannkakä" småpann-
 kakor, någon vardagsmat voro inte plättarna, de förekommo
 rätt sparsamt såsom söndagsfrukosträtt, plättar stekta på
 kornmjöl kallades för "konseladd" = de blevo sladdriga var
 här undermeningen. "Färpannkakä och rotpannkakä" potatis-
 pannkaka - i min ungdom en mycket vanlig och för den delen
 god maträtt, däremot var kålrotspannkaka ej så vanlig, väl mest
 beroende på, att den ej var vidare smaklig. Pannkakor, mera
 sällan plättar, stektes av smet vari havregryn inblandats,
 det var smakliga pannkakor. Har en gång i min gröna ungdom
 sett "n pannkakästen" platt sten, som hettades upp varefter
 flott och smet lades på stenen för stekning. "Steksp88" stek-
 spade - även skämtsamt kallad "pannkakäspakän" tillverkade
 av trä nyttjades vid vändandet av plättar och tunna pannka-
 kor. "~~Spakä~~ spsk" stadig träpåk, som bl.a. nyttjades som spett

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

vid timmerlastning etc. Mera för att brilljera med sin skicklighet förekom att man "kastvännä" med ett kast vände pannkakan, den så med vändandet sysslade personen, måste alltid skydda den hand han höll i stekpanskaftet med en handske eller tjock vante, eljest brände han sig av det flott som stänkte kring när pannkakan åter landade i pannan. Rätt så vanligt förekom detta vändningssätt när man stekte kolbullarna /"k₈bullan"/ i skogskojjorna, ett talesätt sade, att en skicklig kolbullstekare skulle kunna kasta upp kolbullen genom kojans mur -direkt utgående från kojans öppna spis, så springa ut och där ute fånga kolbullen i pannan -----, "Fläsk-, fisk- resp. tjöttpannkakä" förekommo också, av namnet framgår vilke ingredienser, som blandades i smeten, samtliga pannkakor av denna typ vöro tjockpannkakor. ----- "Söppa" var levande i de äldres språk och har samma betydelse som riksspråkets sak samma med "supanmat" mat "söp i sig maten" men överhuvd all mat som man åt med sked hade dessutom ett gemensamt namn "schimatn" skedmaten. Soppor

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA

Fagl. M 81

förekom i många variationer, vanligast voro dock kött- eller fisksoppor, Ingredienserna gävo även här i likhet med vad här ovan berättats om ex. gröt, pannkakor etc. namn till ifrågavarande soppa. Klimpen kokades direkt i soppan, man blandade speciellt i köttsoppor in hackade rötter, morätter, potatis, även i bland ärter, några lökskivor, kryddorna voro peppar, salt och kyndel. När enbart kål - givetvis kryddor med, förekom så kallades köttsoppan för "kålsäppa", eljest enbart "tjöttsäppa. Halvsur soppa sades vara "vreen eller annk8män" "Säppörtjä" = samtliga i soppan ingående igredienser. "Dunder å braksäppa" dunder och brak soppa kallade man mest på skämt ärtsoppan, detta väl till finandes i, att dylik soppa kunde bli upphov till maggaser med åtföljande oljud. "Vårdass-säppa" vardagssoppa var en soppa vari diverse kött, fläskrätter inkokats, "spetjätjöttsäppa" torköttsoppa, var redd på spad av bastutorkat kött, sotsvart till färgen men mycket smaklig. "~~XXX~~ englasoppa" var med berätt mot förgiftad soppa, som någon enstaka gång hade tillredds i avsikt,

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

36
87

i avsikt att döda icke önskvärda personer, såsom ideoter, sockenhjon, utomäktenskapliga barn, i sistnämnda fall av en förtvivlad moder, med namnet avsågs, att den som ätit "änglasåppan" dött och blivit en ängel. När nu någon sådan person utan föregående sjukdom hastigt och oförklarligt avlidit, viskades man och man emellan att han antingen hade fått änglasoppa eller "na vitt" något vitt = arsenik. "~~lynjäsäsk~~ lynjäsäskmosn" lingonmos åts ofta till potatis, kött eller mjölk. När lingon eller blåbär rensades nyttjades "bärränna" en ränna av trä. Lingonmoset förvarades i "mostena" ett ovalt, lockförsatt laggkärl av granvirke. Dekokt på stensöta eller sirap, var det hör vanligaste sötningsmedlet. "Surbära" sura lingon = rensade lingon som lades i rengjorda glasflaskor, som därefter fylldes med vatten, korkades, korken tätades med smält kåda, ävenså torkade lingon och blåbär voro rätt vanliga förvaringsmetoder. Ej så allmänt var det att tillvarataga och torka nyponen var det här, men det fö-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

37
88

rekom dock, på dessa kokades soppor. Bönor och då bondbönor började odlas här i min hemby i samband med första världskriget, dessa stuvades och var då enda brukade tillrednings-sättet, ungefär vid samma tidpunkt kommo jordgubbarna med i täpporna. Jämtlands gråärt var förr den enda odlade ärt-sorten här i nejden. Efter tröskningen rensades ärterna i rännor och såll. Barn och ungdom - äldre med, men i mindre omfattning - plockade gärna halvmogna "ärtärbskkär" = ärt-skidor, som de förtärde på stående fot, av risk för "ärtär-märkän" ärtmasken - ärtvecklarens larver, vågade majⁿ ej äta ärterna på annat sätt än att man petade dem ur skidan och ~~sat~~ i handen, de granskades noga därefter innan de förtärdes, smaken var söt och mjäll, de mogna ärterna däremot hade en bisk smak. Av rabarber hackad i bitar kokades ett slags mellanting - gröt välling, som oftast äts tillsammans med mjölk, rätten blev "trådig", d.v.s. fibrerna, stjälkarna voro ej alltid helt askurna i de ca 1 cm långa bitarna var de hackats, man kallade ofta på skämt denna rätt för "raka-

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

mä-sastn-ja-ha-etä" raka mig sedan jag ätit, då hänsyftande på de i viss mån om skägg minnande växtfibrerna, som givetvis fatsnade mellan tänderna, förorsakande rengöringsbesvär. Rabarber har säkerligen odlats mycket länge här i bygden, hur länge är omöjligt avgöra. - "Huvvåkåln" = vitkål har säkerligen odlats mycket länge här i orten, vinterförvarades hängande i källaren. Nyttjades vanligast till kålsoppa kokad på kött eller fläskbensbulljong, varvid den hackades i småbitar, även till "kåldårmär" kåldolmar nyttjades kålen. Rovor även kål- och stora morötter åtos genom att man "skov borte d8m" man skavde ur dem = gröpte ur dem. Kokta rovor och kålrötter nyttjades på samma sätt såsom potatisen numera gör. "Rotstampa, även rovstampa" = sönderstötta - mosade rovor och kålfötter nyttjades enbart som rätter, ingingo också som beståndsdelar å åtskilliga maträtter. Blast av rovor eller kålrötter har endast nyttjats såsom ingrediens i maträtter under nödåren. "Glöstekkt rovvan" glödstekta rovor, dessa lades

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

hela och oskalade ner i den heta glödbemängda aska, sak samma med kålrötter och potatis. "Spragäl, stampa" spräcklig stampa, mosad potatis blandad med mosade kålrötter, potatismoset var ju gulvitt, rotmoset orange, blandningen gjorde av denna orsak fog för sitt namn. Potatisen kokades oftast oskalad = "oskalå päran", koka råskalad potatis = "kokä skalå päran" skalad och kluven potatis = "kl, 8vån päran" eller också "etusk8rän päran" Skala kokad potatis enbart med fingrarna = "sno päran" flå av potatisen skinnet/skalet/. "pärska,ä" potatisskalet. "Oppstekkt päran" = stekt förr kokad och skalad potatis - uppstekt potatis. I sistnämnda fall gjordes ingen namnskillnad om potatisen stektes hel eller sönderskuren. "Osnoddpäran - oskalå päran" oflådd - oskalad potatis, som kokas och serveras med skalet på. "Härdasspäran" helgdagspotatis = råskalad kokt potatis, serverades ytterst sällan och då vid större helger eller större kalas, det ansågs vara att odsla med potatisen när den kokades "näkkän" naken, det blev då större förlust

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

40
41

potatisens ätliga del. "Tälj itt päran" tälj inte potatisen var en uppmaning till att skala av så tunnt skal det nu var möjligt. "Pärtäljar" potatistäljare blev vedernamnet på den som tog av för tjocka skal när han skalade potatisen. Man sade också att "päran skryftäss" potatisen blev odrygare när den råskalades, här menades givetvis, att skalerna då blevo tjockare än när kokt potatis skalades. "Päran mjålas," potatisen mjålas = när potatisen var så mjölig, att den bX visade benägenhet att falla sönder vid kokandet, sak samma var det med "mjålgä pärar" mjölig potatis. "Päran mjas" potatisen smulas sönder var även en benämning på detta. - "Pärstampa" = potatismos också "pärgrötn" potatisgröt. - "Pärbullan" potatisbullar = potatismos tillsatt med mjöl, formad till runda bollar, kokad vanligast i vatten, även kokning i bulljong förekom, likaså stekning i flott. "Tjöttmatn" alman beteckning för rätter vari kött ingår som huvudbeståndsdel. "Kälvtjöttä" kalvköttet, "småfetjöttä" köttet av får, och getter, även även "småkrajjtjöttä" hade samma be-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

41
42

tydelse. "ku- repp n8ttjöttä" kött av fullväxta kor, typ-
tjöttä" = hönskött. "pukätjättä" kött från mindre oxe. Någon
annan beteckning än "rektet ä tjött" fanns ej för fint kött
överhuvudtaget, senigt kött var "sligg8t", segt kött hänför-
des till sorten "gammälkutjött" kött av gamla kor. Fett
kött av äldre djur sades vara "tälj8t å bå hålkokä å hål-
etnt". talgigt och både hårdkokt och hårdätet i sistnämnda
fall menades hårdtuggat. "Tjättslärv, tjöttslimmsä" = seg
och föga smaklig köttbit. Både i samband med jakt och slakt
åt man färskt kött, dock aldrig förrän köttet kallnat, i re-
gel tidigast dagen efter slakt eller villebråds fällande.
Att äta nyslaktat kött även kött från nyss fällt vilt ansågs
vara hälsovådligt och undveks i görligaste mån, dock kunde man
om hungern var för svår och ingen annan mat fanns att tillgå
stilla värsta hungern med "varmt kött" d.v.s. kött som ej
svalnat efter jakt eller slakt. Märkligt nog så ansåg man,
att helt nyfångad fisk var den mest hälsosamma rätt man
kunde äta, oftast kokades den i medförd plåtburk genast den

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

42
48

fångats, man kunde givetvis också glödstecka nyfångad fisk.-
Frånsett vad tidigare omnämnts om torkat kött, så saltade man
också in kött på samma sätt som beskrivits här ovan vad fläsk
beträffar, dock åt man aldrig så saltat kött otillrett. Van-
ligaste tillredningsmetoden var att köttet kokades, gärna då
med rötter, potatis och kryddor i samma kok. Spadet nyttjades
oftast till sopa. "Kokt kallt kött / fisk med för den delen/
som legat i svag saltlake nyttjades ofta såsom smörgåspå-
lägg - "s8väl" = sovel - ett smakligt sådant för den delen.
Kokt kött kunde ofta stekas tillsammans med potatis eller kål-
rötter. Kött stektes givetvis också, men i betydligt mindre om-
fattning än vad kokandet beträffar, när stekning förekom var
det de bästa bitarna, som utvaldes, dylika rätter serverades
i regel endast såsom "extra fin mat", sällsynta undantag kun-
de förekomma. Att kokningsförfarandet dominerade hade nog sin
grundorsak i, att man samtidigt fick bulljong, sålunda en "ext-
ra" rätt på sätt och vis aldeles gratis, ett välkommet till-
skott då matbrist rätt ofta förekom. Huvud av kor, oxar, fåt

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

41
L3

kalvar och getter kokades och blandades in i foder till svin och höns. Endast i yttersta nödfall tillvaratog man dylika till människoföda. Här i min hemby hade man en inrotad ovilja mot djurhuvudens nyttjande till matlagning. Speciellt fint tyckte man kött innehållande mycket av avhuggna ben vara, sådant kött gav ju en mustig bulljong. Man kunde laga en smaklig rätt av potatismos och bulljong, som fick en grötliknande konsistens. Kött som saltats in, måste givetvis vattendragas före tillredningen, trots detta gav rätter av dylikt kött en brännande törst, de voro ju oftast bittersalta. Överblivna köttrester från måltider blandades oftast samman med potatisbitar, som antingen kokades eller stektes upp tillsammans med bulljong en slags s.k. gryta på nutida språk, dåtida "skrapamat" skrapmat, d.v.s. man hade skrapat ihop resterna till en rätt. "Fläskä" fläsket hade samma betydelse som i rikssvenskan, fränsett i "rör på fläskä" = uppmaning till någon som latade sig, att sätta fart på förevarande sysslor. "Mett" = ett stycke fläsk,

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frg. M 81

YS
44

/sak samma med köttstycke/, "mettä opp tjätta, fläskä" =
stycka det i bitar kött fläsk. "vitranne" vitranden = fett-
rand i fläsk, sådant säges vara "vitranne" vitrandigt, Fläsk
med omväxlande fett- och kötttränder kallades för "varannandags-
fläsk" var-annan-dags-fläsk, enligt folkhumorn här menades
med detta att grisen fått mat varannan dag, kötttränderna ha-
de bildats under fastedagarna, fetttränderna under utfordrings-
dagarna. Magert svinkött kallades för "stenkörningstjött"
stenkörningskött, elak undermening, grisen menades vara så
snålt utfordrad, att köttet ej kunde vara sämre om grisen
nyttjats som dragare i stentransporter. Till skillnad från
övriga djurs huvuden så tillvaratogs svinhuvudet helt då
svinet slaktades, och nyttjades i sin helhet till människo-
föda, bl. a. bereddes ett smakligt sovel härav, det styckade
huvudet lades först i svag saltlake, kokades sedan, lades å-
ter i svag saltlake, togs vid behov upp och skars i skivor,
som lades direkt på bröd eller äts tillsammans med potatid,
kålrötter etc. av svinhuvudet erhöles ju också det möraste

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

46
45

fläsket från hela "kultingän" ett slags smeknamn på gris-
sen. - Föga smickrande får ägaren till en gris, att få - på
omvägar - erfara att hans gris liknar en "hårahunn" en har-
hund = stövare, kommentarer torde vara överflödiga. "Hå ä bä-
ra svaln^r nå tsnnt ä tjött" det är blott svål och en gnutta
/tunnt - ej tjockt/ kött torde utan tvekan vara mycket låg
betyg för kött och fläsk. "Fläskä ä s8m karuscha" fläsket
är segt som gummi, utesluter totalt, att det fläsket kunde
vara någon delikatess. "FXXXXX fläsksväl/n/ fläsksvål/en/.
En bit in i nuvarande skel var det brukligt här, att man
flådde grisarna - i och för sig ett mycket tidsödande ar-
bete. "Svynschinnä/ svinhuden garvades och nyttjades huvud-
sakligen till bindsul-läder, den ambullerande byskomaka-
ren var då i full verksamhet. I början av 1910 - talet
började skällningen på allvar, "snoinga" flåandet upp-
hörde totalt. "Svynb8shta" svinborsten tillvaratogs rätt
ofta, rengjordes, torkades och nyttjades till stoppningar
i seldelar "nå salmakarn k8mä" när sadelmakaren kom till

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA

Frgl. M 81

46
47

gådden på sin årligen återkommande sel-tygs-reperations-
ronda..Fläsk torde säkerligen ha funnits i bygden lika län-
gen som bofast befolkning vistats där. "Fäschkfläskä" färskt
fläsk äts ej förrän det kalhat efter slakten, vanligast så
stektes det, lades därefter på bröd i stället för smör, en
dylig "fläskgås" /väl smörgås/ förtärdes oftast med potatis
eller rötter som tilltugg. men endast dyl^{ik} smörgås äts
rätt ofta, fläsket i detta fall var ju sovel = smörgåspå-
lägg. Stekt fläsk äts också tillsammans med rötter eller po-
tatis. Fläsk kokades också, lades i saltlake och nyttjades
uppskuret i skivor till sovel = smörgåspålägg. Man saltade
även fläsk genom att låta det ligga i saltlake /mättad så-
dan/ efter någon vecka togs det upp och behandlades på sam-
ma sätt som "spetjä-tjöttä" se i föregående här ovan. Dyligt
fläsk hängdes på samma sätt som köttet till förvaring, var
rätt hållbart - dock inte så lång-lagrings-tåligt som köt-
tet. Fläsket äts direkt som brödpålägg - vanligt sådant vid
skogsarbeten, jakt och fiske, ett i upptecknarens tycke de-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

47
48

likat sovel. Man stekte också "spetjäfläskä" äts då antingen direkt på bröd eller tillsammans med potatis eller rötter. Kokat svinkött äts nykokat tillsammans med potatis rötter, morötter, vitkål etc. Av bulljongen reddes en mustig och smaklig soppa med mjölklimp direkt kokad i den. Kallt förvarades det i saltlake /först kokat/ och skars upp till smörgåspålägg, mycket smakligt sådant. "rebenspjälla" var en stekt delikatess, som i första hand tillhörde julmaten. Serverades "svynrebenspjälla" kokta ansågs den matmorans kokkonst vara sämsta tänkbara - ett helgerån hade här begåtts. "Harn" ~~KILAN~~ filèn stektes och nyttjades oftast till sovel på smörgåsarna, mera sällan äts den tillsammans med potatis rötter etc. "Svynföttran" anrättades till fotsylta - en typisk jul- och påskmat. Förr nyttjades även andra husdjursfötter till detta ändamål, detta upphörde dock omkring 1920 talet här i nejden. Ofta kokades fläskvål tillsammans med ärter - även fläsk kokades om man så hade, fläsket skars då efter kokningen upp i skivor, var och en erhöll en sådan

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

skiva på sin tallrik. Kyndel /torkat, uppsmulad sådan/, lök skuren i skivor, samt en hel bit ingefära tillhörde de vanligaste kryddorna i denna soppa. - "Kårvä" = de ej tillvaratagna inälvorna vid slakt. "Vå kårv" vilken korv, förr vanlig benämning på person, som var så trind och fet, att han verkade istoppad till bristningsgränsen. "Böskårv" = högmodig individ - "bö" högmodig. "Skråpåkårv" person, som ständigt är i farten för att "skrapa" åt sig både mat och egendom, ett uttryck för vederbörandes snikenhet, även korv gjord av diverse "hopskrap" matrester etc. - "Kårvhonä - kårvpin" korvhornet och korvpinnen voro redskapen, som nyttjades vid korvstoppan- det. - Någon speciell korvdag har inte förekommit här i nejden, vanligt var ju, att korv reddes vid höst-, jul- och påskslakten, mera sällan i samband med älgjakten. - Kött, fläsk, givetvis tog man sämre bitar härav vid korvtillredningen, blandades samman med mjöl och gryn när grynkörv tillagades, med mjöl - ofta då mest potatismjöl när vanlig korv reddes. "Påsakårvän" pås-körv inpackades i en tygbit, som knöts ihop

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
 JTL. RAGUNDA
 Frgl. M 81

49
50

till en påse, som därefter kokades, allt spad vari korv kokades tillvaratogs och nyttjades vid ex.soppkokning, egentligen kan det bäst liknas vid bulljong. Rökning av korv förekom, men tillhörde nog undantag från den gängse tillredningsmetoden. "Blökårv" blodkorv tillverkades även dock mera sporadiskt. "Kälvsylta" reddes huvudsakligen av kalvkött, "prässäsyлта" pressylta tillverkades av kött- och fläksbitar - kryddor - en gnutta mjöl, paketerades först in i kokt fälsksvål, utanpå denna virades en duk mycket stadigt, paketet fick formen av en boll, denna kokades varefter den sattes i press och fick kallna, den fick då formen av en rund platt ost - mycket smakligt pålägg, vanligast vid jul och påsk dock även i samband med större slakt./om fotsylta se ovan/. "Hakkäp8scha - p8scha" förekom undefär i lika stor omfattning såsom namn på pölsan. Kött- och fläskresten, lever, njurar och hjärtan kokades och nyttjades såsom ingredienser vid pölsberedning, efter sönderhackning lades bitarna tillbaka i spadet vari de

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL RAGUNDA

Frgl. M 81

50
51

kokats, under "upphackningstiden" av "p8schörtjä" pöls-
virket kokades gryn - vanligast i spadet - gryn kokades så
samman med det som upphackats. Nykokt pölsa på tunnt kornbröd
var en verklig delikatess. Pölsa äts vanligast tillsammans
med potatis och fläsk. "Hakkä" med detta avsågs ätliga inäl-
vor av slaktdjur, njurar, lever, hjärta, mellangärde och svin-
istret /istärb8kä/. Ytterst sällan tillvaratog man lungorna,
man trodde att de voro sjukdomsalstrande - till djurföda
kokades dock lungor. "Hakkjänä" hackjärnet var det verktyg
med vilket man hackade hackmatn i ett tråg av samma typ, som
nyttjades bl.a. vid mjölkskummning. "Inamatn" var en gemen-
sam benämning för ätliga inälvor av djur. Frånsett häck- eller
skrapakorv så var pölda den enda maträtt vari hackmat och
korngryn ingick. "blöbrö" blodbröd var huvudrätten, som laga-
des av blod, en deg reddes av vattenlagom mängd salt och si-
lat blod jämte kornmjöl, av detta bakades bröd som till for-
men liknade kornbrödet /tunnt sådant/, till skillnad från
detta så ~~läggs~~ veks det varmt - nyurtaget ur bakugnen - på

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

57
52

mitten fick formen av ett dubbelt bröd i halvcirkel-
form, brödet breddes så ut för att torka, varefter det för-
varades på ett tørt ställe, var mycket lagringståligt. När
det anrättades lades det i kokande lättsaltat vatten, kokades
så, att det fick en tjock degliknande konsistens, ibland ser-
verades det enbart tillsammans med ~~XX~~ stekt fläsk och flott
ibland tillsammans med mjölsös med eller utan lök, samt
stekt fläsk med flott en god rätt. Blodplätter stektes även
någon gång, sak samma med tjockpannkaka av blodsmet, till plät-
tarna äts lingonmos, mera sällan sådan till tjockpankakan, i
stället åt man stekt fläsk med flott såsom tilltug till
"blotjukkpannkakä". "L8mmärn" soppa av blod, vatten och mjöl
förekom, dock mycket sällsynt. Frånsett vad här ovan nämnts
om flåttmelja, så var "gubbjukk" bröd /hårdnat ~~mik~~ mjukt bröd
som smulades upp och skektes i flott, den enda maträtt vari
flott ingick som huvudbeståndsdel den enda vanliga här före-
kommande maträtten. "Flåttsås" flottsås - mjöl kokad till-
samman med mjöl brukades bl. a. till potatis, kålrötter etc.

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

52
53

"Päran - röttran ^å såsn" potatis - kålrötter och sås, var förr en ofta förekommande maträtt. Mjölksås kokades, i denna lades - under omrörning - kokta uppskurna potatisar eller dito kål- eller morötter, serverades tillsammans med stekt fläsk och flott, kokt kött, fisk eller sill, även salt strömming, dock till sill och strömming endast med potatis i såsen. Åtskilliga såser reddes av mjöl och flott eller bulljong, då vanligen kryddade med dill, lök eller kyndel, även fiskspad ingick i såserna. Såsom en nödårssås nyttjades saltlake vari ex. rovor, kålrötter potatis etc. doppades. Ja, gamlingar ha berättat, att under det speciellt ökända nödåret X 1867 var stora flertalet glada om de hade en kokt rova eller kokt potatis doppad i litet salt, väl obegripligt för nutida. Mjölksåser reddes också, vanligaste kryddan i dessa, fränsett saltet var skivad lök, eller gräslök, som klippts i småbitar. S.k. krämer i vår tids bemärkelse funnos ej, åtminstone i dialekten, här hade dessa maträtter oavsett ingredienserna gemensamma namnet gröt, ex. "stikk^{äl}älschgröt" = krusbärsgröt.

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

53
54

"Päran - rovvan - röttran & flåttä" potatis - kålrötter och flott var förr en rätt vanlig rätt. Kokhett - även bulljong - fiskspad med förden delen, framsattes i ett kärl på bordet, kokheta potatis eller dito kålrötter dukades samtidigt fram, den ätande skalade så potatis - resp. kålrötterna, som han mosade sönder, öste så över några skedar flott, bulljong eller fiskspad, det hela blev en grötliknande rätt, för all del smaklig om det rörde sig om potatis såsom varande huvudbeståndsdel. Man gjorde även en stadig deg av mjöl och potatis, i degen inmängtades kött, fläsk eller fiskbitar, därefter formades degen till bollar vilka kokades i fläsk- kött eller fiskbulljong. "Flåttklappgrötn" flocc- klappad gröt, var en rätt som reddes av mosad potatis, inmängd med mjöl, i denna massa knådades flott in, klappades därefter till en bulle med en kraftig träslev, stektes upp och äts varm. "Klappgrötn" klappgröt reddes av uppkokat vatten, som irördes mjöl och bärmos, varefter den hopklappades med en träslev, serverades kall, rätt vanlig sommarmat i gången tid.

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Frgl. M 81

54
55

"Hå svettäs däre tjetäln," det svettas där i kitteln, var förr ett vanligt skämt, när det kokar, oftast för "hårt" = för kraftigt." N honpär stetjä" fan stekär var även vanligt talesätt när det som stektes höll på att brännas fördärvat, på så sätt ville man göra den med matlagning sysselsatte på vad som var å färde. - "Silla - sillan" plur. för sill, strömingen, strömingär" plur för strömming, "na" sillär" några sillar. Sillen inköptes antingen i Norge ~~XXX~~ eller Sundsvall, Kvantiteten var "t8nn^{lv}e, häyt8nnä eller fjäl^{lv}ing" tunna, halvtunna eller fjärdedelstunna, sak samma med saltströmming förr en mycket vanlig rätt. Såväl salt sill som "sältströmingän" var då stående frukosträtter i vardagslag. Strömmingen kokades alltid i vatten, serverades tillsammans med spadet, strömmingen äts tillsammans med kokt oskalad potatis, över detta östes en del strömmingsspad, "strömmingsr8mmän" strömmingsrom ansågs - det med rätta - vara en delikatess. Ibland förekom det - dock ytterst sällan, att man lade saltströmmingen ovanpå potatisen, när denna kokades, rätt ofta lagades den salta sillen på

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

55
56

detta sätt. Sill stektes även i flott, dock mera sällan, invirad i en pappersbit - strutformad sådan, vari man slog litet vatten glödstektes också sillen, verklig delikatess givetvis åtskilligt sotig, man skrapade varsamt av papperet när man åt, i detta sätt fjäll och skinn fast. Mycket sällan kokte man enbart sillen direkt i vatten. Skivad kokt potatis varvad i pannan med mellanlägg av salt sill eller saltströmming reddes även, dock mera som en omväxlingsrätt, oftast slog man då vatten över det hela i samband med ~~XXXXXX~~ stekandet. Vid större helger eller kalas reddes "kryddäsill resp lök-~~strö~~strömming" kryddad sill - lökströmming. Sillen lades dagen före tillredandet i kallt vatten - ej strömmingen - för att värsta bittersaltningen skulle urlakas, därefter fileades sillen - inte strömmingen - skars i bitar lades så in i saltlake redd på kokande vatten, salt, peppar och lökskivor. Strömmingen rensades från ryggenet - dock mera sällan - lades så i svag saltlake vari skivad lök och några pepparkorn samt några droppar ättiga iblandats. Såväl dylik sill

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

86
57

åts vanligast såsom smörgåspålägg, dock kunde särskilt strömmingen ätas tillsammans med potatis. - Det kanske förefaller för nutida att vara ett makabert skämt, men gamla - vars sanningsriktighet är ställt över varje tvivel - har berättat, att de verkligen fattiga och speciellt då under förra seklets nödår, haft en salt sill eller salt strömming i ett snöre hängande över bordet eller lagda på et träbit, så att samtliga vid bordet sittande kunnat nå fram till fisken, mot denna ha de då struket sin potatis eller rot- resp rovbit - detta tillvägagångssätt gav ju en viss sill- eller strömmingssmak åt potatis kålrot eller rova. Då färskskill och färskströmming äro maträtter, som genom förbättrade kommunikationer - först i vårt sekel blivit vanliga maträtter finnes ingen orsak redigöra för dessa. Ägg förekommo, dock i minimal omfattning, vanligast tillredningen var kokta ägg, var och en hade vid kokningen sin egen "specialmetod" efter vilken koktiden skedde - klockor voro ju ej var mans egendom då - oftast sjöng man en sång, vars "längd" var ann-

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA

Fgl. M 81

passad efter önskad koktid - vanligaste tiden var "fäm menu-
tär". Kokta ägg var då en stående påskmorgonsrätt, eljest voro
äggen förbehållna barn och sjuka. Sporadiskt nyttjades väl
äggen vid matlagning, dock mest vid tillredning av finare
bakverk. Kokta och skivade ägg kunde sällsynta tillfällen
finnas som smörgåspålägg. Sällsynta gången serverades "ädjä-
röra" äggröra. En vårsyssla för småpojkar var insamlandet
av sjöfågelsägg, samt kråk och skatägg, aldrig ägg från orre,
tjäder och järpe, "= storfågelägga" storfågelsäggen, dessa vo-
ro ju upphovet till jaktbara fågelkullor och fredades där-
för. De gånger ägg serverades, var man ytterst mån om att
tillvarataga hinnan som finnes mellan skal och äggvita,
denna torkades och nyttjades till sårplåster. Att äta myc-
ket ägg ansågs bl.a. stimulera könsdriften hos bägge könen.
I regel hade man några höns vid de flesta gårdarna, goda
värpare voro ju ej dessa, oftast voro hönsen så gamla, att de
börjat gala innan de avlivades, kanske en inrotad ovilja
mot hönsköttet var upphovet till detta. Nög kläcktes det

ULMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969

JTL. RAGUNDA
Frgl. M 81

Antal nr 58
22
59

kycklingar då med, men inavel generation efter generation verkade säkerligen äggproduktionshämmande. - "Kryddan" kryddorna förekommo givetvis, med dessa "kryddas" kryddades maten. "Päparn" peppar både "vitpäparn & stärkpäparn" vit och starkpeppar var de vanligaste pepparsorterna, dessa krossades i "morterä" morteln, "safran & muskot" saffran och muskot nyttjades med, stöttes också i morteln. "Änjäfära" ingefära användes med, mest till medikamenter, den revs på "rivjänä". Hemmaproducerade kryddor voro: kyndel, dill, pepparrot, lög, gröslökkumming, dekokt på säljticka/till smaksättning av smesör och mesost/ plus diverse aromatiska vilda örter, vilka torkades. "~~SA~~ senappän" senap förekom också, denna reddes i hemmen. De hemmaodlade kryddväxterna förvarades vanligast i "fettär" i små knippen / kärvar upphängda på torra platser. I burkar förvarades övriga kryddor, såväl opulvriserade som stötta. Beträffande saltet se här ovan. Salt för det dagliga behovet förvarades vanligast i "sältkarä" saltkaret, lockförsedd träask upphängd i spisens närhet, kruddburkarna på någon av skafferihyllorna.

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81

60

" Bressä" kallades oätliga hinnor, som funnos på köttet, "sligg/ä/ senor etc. som ej kunde förtäras." Tjaschlan. tjaschlä" körtlar, som hade sin plats inne i köttet, ansågos förorsaka matförgiftning, därför skuros de sorgfälligt bort. "Vithåra" vithåret längs ryggraden gående sena, förekommer i nötkreatur, ansågs hälsovådlig för folk att äta, skars loss och kastades bort, "Benmärjån" mårgen ur benen sönderkokades i bulljongen, som blev mycket mustig av denna. "Knapra" brosk företrädesvis från spädkalvar ansågs vara en verklig delikatess - en barnens givna godsak när kalvkött kokades speciellt för beredning av "kalvsylta" kalvsylta, minnes väl från min egen barndom vad man njöt då "knapra" bestods, namnet säkerligen uppkommet av det knaprande ljud, som uppstod då brosket tuggades. "Knapärostn" reddes av ost, som vid urtagningen från ostkaret, efter någon kort tids lagring föll i småsmulor, dessa stektes då upp i flott, rätt så smaklig rätt, men inte så ofta den vankades, vanligast var, att man lade in dylika smulor vid nästkommande ystning.

JLMA 27433. Erik Jonas Lindberg. 1969
JTL RAGUNDA
Frgl. M 81